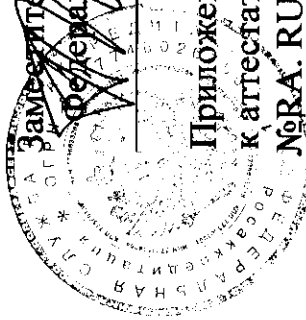


ЭКЗЕМПЛЯР

РОС АККРЕДИТАЦИИ



Заместитель Руководителя
Федеральной службы по аккредитации
ЛИТВАК А.Г.

Приложение
к аттестату аккредитации
№ RA.RU21ПЯ08 от 18.11.2015 г

на 4 листах, лист 1

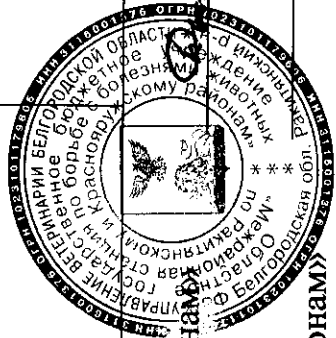
Дополнение к области аккредитации испытательной лаборатории
Областного государственного бюджетного учреждения
«Межрайонная станция по борьбе с болезнями животных по Ракитянскому и Краснояружскому районам»
309310, Белгородская область, Ракитянский район, пгт Ракитное, улица Пролетарская, дом 80

N п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений	Наименование объекта	Код ОКП	КОД ТН ВЭД ТС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения	Документы, устанавливающие требования к объекту исследований (испытаний), измерений (технические регламенты и (или) документы в области стандартизации).
1	2	3	4	5	6	7	8
1.1	ГОСТ Р 55063-2012	Молоко и молочная продукция	92 2000 92 2100 – 92 2300 92 2500- 92 2900	0401, 0402, 0403, 0404, 0405, 0406 2105	1. Пищевая продукция Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	0,1 – 7,0 %	ТР ТС 033/2013 ТР ТС 021/2011

	ГОСТ 32901-2014		98 1112 98 1912 98 3912	3502 3504	Соматические клетки микроорганизмов, микроскопия	90-1500 кл. в см ³ .	
	ГОСТ 32892-2014				Активная кислотность	3 – 8 ед рН	
1.2	ГОСТ 33319 - 2015	Продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности (включая яйцапродукты)	92 1000 – 92 1100 – 92 1900 98 4000 98 4115 98 4125 98 4615 98 4910 92 1600 92 1900 92 1200	0201 - 0210 0407 - 0410 1501 1601 - 1603 0210 3502	Массовая доля влаги	1 – 99 %	ТР ТС 033/2013 ТР ТС 021/2011
	ГОСТ 32951-2014				Массовая доля начинки	% регламентируемая в документе, в соответствии с которым они изготовлены	
1.3	ГОСТ 31920 - 2012	Продукция Пчеловодства	98 8200	0409	Влажность	0,5 – 25 %	ТР ТС 021/2011

3. Смывы

3.1	МУ 2657-82 «Порядок санитарно-микробиологического контроля при производстве мяса и мясных продуктов», 1995 г. ВНИИ Мясной Промышленности пункт 10 «Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических загрязнителей в мясе, птице, яйцах и продуктах их переработке» 2000 год.	Смывы с технологических точек колбасного производства, оборудования производственных помещений	КМАФАнМ, БГКП, сальмонелла, протей	-	СП 3238 – 85 «Порядок санитарно-микробиологического контроля при производстве мяса и мясных продуктов», 1995 г. ВНИИ Мясной Промышленности «Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических загрязнителей в мясе, птице, яйцах и продуктах их переработке», 2000 год. «Инструкция по санитарной обработке технологического оборудования и производственных помещений на предприятиях мясной промышленности» от 14.01.2003
3.2	СП 4695-88 «Инструкция об определению зараженностью плесенями и холодильных камер предприятий мясной промышленности»	Смывы с холодильных камер предприятий мясной промышленности	Плесень, плесневые грибы	-	СП 4695-88 «Инструкция об определению зараженностью плесенями и холодильных камер предприятий мясной промышленности»



Ио директора ИЛ ОГБУ «Межрайонная станция по борьбе с болезнями животных по Ракитянскому и Краснoяружскому районам» *И.Н. Дьячкова*

Ио начальника ОГБУ «Межрайонная станция по борьбе с болезнями животных по Ракитянскому и Краснoяружскому районам» *Д.И. Саков*