

ЭКЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ



№ _____
от " ____ " _____ 20__ г.
на 7 листах, лист 1

Область аккредитации испытательной лаборатории
Азовского филиала Государственного бюджетного учреждения Ростовской области
«Ростовская областная станция по борьбе с болезнями животных с противоэпизоотическим отрядом»

346787, Ростовская область, г. Азов, ул. Ленина, дом 74/103

адрес места осуществления деятельности

№ 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.	ГОСТ Р 54386-2011 п.7	Мед натуральный	01.49.21 01.49.21.110	0409 00 000 0	Диастазное число	от 3,0 ед. Готе до 40,0 ед. Готе включ.
2.	ГОСТ 31768-2012 п.3.4				Реакция Селиванова - Фиге на гидроксиметилфурфураль (массовая доля ГМФ)	Не более 25,0 мг/кг- реакция отрицательная Не менее 25,0 мг/кг – реакция положительная
3.	МИ ГНМЦ "ВНИИФТРИ"-2003 ФР.1. 40.2017.25774	Продукты переработки зерна, корма, комбикорма	Из 10.41 10.41.4 Из 10.61	1101 1102 1103	Удельная активность радионуклида цезий-137	от 3 Бк/кг

1	2	3	4	5	6	7	
4.	МИ ГНМЦ "ВНИИФТРИ"-2004 ФР.1.40.2014.18552		10.61.4 из 10.62	1104	Удельная активность радионуклида стронций-90	от 1,2 Бк/кг	
5.	ГОСТ 30257-95 п.5.5.		10.62.2 Из 10.81	1105 1213 00 000 0		Посторонние примеси	-
6.	ГОСТ Р 54951-2012 п. 8.1		10.81.2 Из 10.9	1214		Массовая доля влаги	-
7.	ГОСТ 31640-2012 п.6		10.91 10.92			Массовая доля сухого вещества	от 5,0% до 95,0%
8.	ГОСТ 17681-82 п.2.3					Массовая доля влаги	-
9.	ГОСТ 17681-82 п.2.1					Определение крупности помола	-
10.	ГОСТ 17681-82 п.2.2					Металломагнитные примеси	-
11.	ГОСТ 17681-82 п.2.6					Массовая доля жира	
12.	ГОСТ 13496.4-93 п.2.					Массовая доля сырого протеина	-
13.	ГОСТ 11048-95 п.5.5					Посторонние примеси	-
14.	ГОСТ 13496.9-96 п.4					Металломагнитная примесь	-
15.	МВИ.2007. 24.01/2 «Методика выполнения измерений показателей качества молока и других молочных продуктов на ультразвуковых анализаторах молока «Клевер-2» и «Клевер-2М»	Молоко и молочная продукция	из 01.41.2 из 01.45.2 01.49.22	0401 0402 0403 0404 0405 0406		Температура	от 5 °С до 30°С
						Массовая доля жира	от 0 % до 20%
						Массовая доля белка	от 0,15% до 6%
						Массовая доля СОМО	от 3% до 15%
					Плотность	от 1000 кг/м ³ до 1050 кг/м ³	

1	2	3	4	5	6	7
22.	ГОСТ 10444.15-94 п.6	Лецитин (E322)	10.89.19.150	2923 20 000 0	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	-
23.	ГОСТ 31747-2012 п.5 (5.1)				Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)	-
24.	ГОСТ 31659-2012 п.8, 8.1-8.5 (8.5.1-8.5.3)				Бактерии рода Salmonella	обнаружены/не обнаружены
25.	ГОСТ 10444.12-2013 п.9				Дрожжи	-
					Плесневые грибы	-
26.	Санитарные правила для холодильников № 4695-88 от 29.09.1988г. Приложение 7	Воздух и стены холодильных камер	-	-	Плесневые грибы: Пенициллиум (Penicillium) Кладоспорий (Cladosporium) Тамнидиум (Thamnidium)	обнаружены/не обнаружены
27.	МР 2.3.2.2327-08 Методические рекомендации по организации производственного микробиологического контроля на предприятиях молочной промышленности (с атласом значимых микроорганизмов) п.7.,7.1,7.2,7.4				Колонии мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	-
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)	-
					Плесневые грибы	-
					Плесени	
					Дрожжи	
					Общее количество дрожжей и плесневых грибов	

1	2	3	4	5	6	7
28.	Правила проведения дезинфекции и дезинвазии объектов государственного ветеринарного надзора (утв. Заместителем руководителя Департамента ветеринарии Министерства сельского хозяйства Российской Федерации Е.А.Непклоновым 15 июля 2002 года N 13-5-2/0525) п.3.1, 3.1.1-3.1.5, п.6, 6.1,6.2, 6.6	Качество дезинфекции помещений	-	-	Бактерии группы кишечной палочки (Escherichia, Citrobacter, Enterobacter), Стафилококки (aureus, epidermatis, saprophiticus), Спорообразующие аэробы рода Bacillus	обнаружены/не обнаружены
		Дезинфицирующие средства и растворы	-	-	массовая доля натра едкого массовая доля формальдегида массовая доля активного хлора	- - -
29.	Санитарные правила по уходу за доильными установками и молочной посудой, контролю их санитарного состояния и санитарного качества молока (утв. Государственным агропромышленным комитетом СССР по согласованию с Министерством здравоохранения СССР 29 сентября 1986 г.) п.5	Доильное оборудование	-	-	Общая бактериальная обсемененность	-
					Коли-титр	-

1	2	3	4	5	6	7
30.	Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в мясе, птице, яйцах и продуктах их переработки (утв. Департаментом пищевой и перерабатывающей промышленности Минсельхозпрода РФ от 27 июня 2000 г.) п.2.3 (2.3.3)	Оборудование, инвентарь, производственные помещения, руки и одежда работников	-	-	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	обнаружены/не обнаружены
					Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	-
					S.aureus	обнаружены/не обнаружены
					Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	обнаружены/не обнаружены
31.	Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных (утв. Минрыбхозом СССР 18 ноября 1990 г. и Главным Государственным санитарным врачом СССР 22 февраля 1991 г. N 5319-91) п.1, таблица 1	Оборудование, инвентарь, тара, трубопроводы, полотняные салфетки, руки и одежда работников, стены холодильных камер, помещений, воздух (седиментационный метод)	-	-	Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	-
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	обнаружены/не обнаружены
					Плесневые грибы	-

1	2	3	4	5	6	7
32.	Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами (утв. заместителем Главного государственного санитарного врача СССР 31 декабря 1982 г. N 2657) п.5, 5.2.1(4.4.1)	Оборудование, инвентарь, посуда; руки, санитарная одежда, личные полотенца	-	-	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	обнаружены/не обнаружены
33.	Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в молоке и молочных продуктах на предприятиях молочной промышленности (утв. и.о. Директора Департамента пищевой и перерабатывающей промышленности Минсельхозпрода России В.Н.Сергеев 29 декабря 1995 года) п.2, 2.2.4	Оборудование, инвентарь, тара, руки работающих, санитарная одежда, цистерн, фляг, ванны для заквасок, ванны для производства, упаковочные материалы	-	-	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	-
					Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	обнаружены/не обнаружены
					Коагулазоположительные стафилококки (St.aureus)	обнаружены/не обнаружены
					Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	обнаружены/не обнаружены
					-	-

Директор ГБУ РО «Ростовская облСББЖ с ПО»

Директор испытательной лаборатории Азовского филиала ГБУ РО РО «Ростовская облСББЖ с ПО» - ветеринарной лаборатории



В.Г. Жилин

В.Т. Семенченко