

29.04.2021
СОКРАЩЕНА

Область аккредитации испытательной лаборатории (центра)
Испытательная лаборатория ГБУ «Центр ветеринарии Владимирской области» уникальный номер записи об
аккредитации в реестре аккредитованных лиц РОСС RU.0001.21ПЕ63
наименование испытательной лаборатории (центра)
600017, Владимирская область, г. Владимир, ул. Сакко и Ванцетти, д.62

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 54354 П.п. 8.3.1, 8.4.1, 8.6.1, 8.8.1, 8.10, 8.11, 8.15.1	Мясо (все виды убойных животных), полуфабрикаты, субпродукты, колбасные изделия и продукты из мяса.	-	-	Отбор проб	-
2	ГОСТ 50396.1	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	-	-	КМАФАнМ	От менее 1,0 до 9,9 X 10 ⁶ КОЕ/г
3	ГОСТ 21237 п. 4.1 Бактериоскопия	Мясо и субпродукты	-	-	Salmonella	Обнаружено/ Не обнаружено
					Listeria monocytogenes	Обнаружено/ Не обнаружено
4	ГОСТ Р 54674	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	-	-	Staphylococcus aureus	Обнаружено/ Не обнаружено
5	ГОСТ 7702.2.7	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	-	-	Бактерии рода Proteus	Обнаружено/ Не обнаружено
6	ГОСТ 28566	Пищевые продукты	-	-	Бактерии рода Enterococcus	Обнаружено/ Не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
7	МУК 4.2.2046-06 П.п 1-5.1, п.7	Рыба и нерыбные объекты и продукция из них	-	-	Плесени, дрожжи	От менее 1,0 до 9,9 x 10 ⁶ КОЕ/г
8	ГОСТ Р 51479	Все виды мяса, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты	-	-	Массовая доля влаги/влажность/влаги	(1-85)%
9	ГОСТ 4288-76 П. 2.8	Кулинарные изделия и полуфабрикаты из рубленого мяса (котлеты, битки, шницели, зразы, рулеты, бифштексы)	-	-	Массовая доля хлеба	(0.7-20.0)%
10	ГОСТ Р 52675 п. 7.10	Мясные и мясосодержащие полуфабрикаты	-	-	Массовая доля составной части начинки (начинки или покрытия) фаршированного полуфабриката	(30-1500)г
11	ГОСТ 31942 7.1, 7.2, 8	Вода питьевая централизованного водоснабжения	-	-	Отбор проб	-
12	ГОСТ 19792-2001 П.4.1.4, П.6.7 П. 6.9 П.6.11 П. 6.12	Мед натуральный	-	-	Аромат	От слабого до сильного
					Вкус	От сладкого до горького
					Признаки брожения	Обнаружено/ Не обнаружено
					Массовая доля воды	(13,0-25,0)%
					Диастазное число	(3,0-40,0) ед.Готэ
					Качественная реакция на оксиметилфурфурол	отрицательно/п оложительно

1	2	3	4	5	6	7
13	ГОСТ 7702.2.0 п.9.1	объекты окружающей производственной среды (смывы)	-	-	БГКП	Обнаружено/ Не обнаружено
					Бактерии рода Salmonella	Обнаружено/ Не обнаружено
14	МУ 4.2.2723-10 Лабораторная диагностика сальмонеллезов, обнаружение сальмонелл в пищевых продуктах и объектах окружающей среды п.п. 9	Пищевые продукты	-	-	Бактерии рода Salmonella	Обнаружено/ Не обнаружено
15	Инструкция по санитарно- микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных П.п. 1-7, п.9, п.10, п.п. 13-14	Пищевые продукты из рыбы	-	-	БГКП	Обнаружено/ Не обнаружено
					КМАФАнМ	От менее 1,0 до 9.9 X10 ⁿ КОЕ/г
					Staphylococcus aureus	Обнаружено/ Не обнаружено
					Бактерии рода Salmonella	Обнаружено/ Не обнаружено
					Плесени	От менее 1,0 до 9.9 X10 ⁿ КОЕ/г

Начальник ГБУ «Центр ветеринарии Владимирской области»

В.М. Деменок

