

17 ОКТ 2019

СОКРАЩЕНА

Область аккредитации испытательной лаборатории (центра)
 Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии
 в Ленинградской области в Волховском, Лодейнополюском и Подпорожском районах»
 наименование испытательной лаборатории (центра)

187400, Ленинградская обл., г. Волхов, пр. Волховский, д. 28

адрес места осуществления деятельности

№ п/п	Документы устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерения. <*>	Наименование объекта	КОД ОКПД2 <*>	КОД ТН ВЭД ЕАЭС <***>	Определяемая характеристика (показатель) <****>	Диапазон <****>	определения
1	2	3	4	5	6	7	
1	ГОСТ 23453 п.5.3-5.5	сырое молоко	Из 01.13 01.22 01.23 01.24 01.25 01.27 01.41 01.47 01.49 10.11 10.12 10.13 10.20 10.31 10.32 10.39 10.42 10.51 10.52 10.61 10.62 10.71 10.72 10.73 10.82 10.83 10.84 10.85 10.86 10.89 11.02 11.03 11.05 11.07 20.59 36.00	Из 02. 03, 04. 07. 08, 09. 11, 12, 15. 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 25	Соматические клетки		
2	ГОСТ Р ИСО 13366-1 п.8.1.1, 8.2.1	Сырое и химически консервированное молоко			Соматические клетки		
3	ГОСТ 20235.2	мясо кроликов			Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы Listeria monocytogenes Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) E.coli S.aureus Стрептококки Cl.perfringens	-	
4	ГОСТ 3639	Растворы водно-спиртовые			Объемная доля этилового спирта	-	

5	ГОСТ 23268.1	Воды лечебные, лечебно-столовые, природные столовые питьевые минеральные.
6	ГОСТ 31412	Водоросли, травы морские и продукция из них
7	ГОСТ 28875	Пряности и смеси из них.
8	ГОСТ 8756.22	Плодовоовощные консервированные продукты
9	ГОСТ 25555.2	Продукты переработки плодов и

Органолептические показатели: цвет, вкус, запах, прозрачность	—	—
Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция. Размеры, Активная кислотность(pH),	—	—
Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид, цвет, вкус, запах, масса нетто Физико-химические показатели: Массовая доля влаги Массовая доля золы Массовая доля примесей растительного происхождения	—	—
Содержание каротинов	от 0,1 мкг/см ³	
Массовая доля этилового спирта	(0-5) %	

1	2	3	4	5	6	7
		овощей				
10	ГОСТ 8756.22	Плодоовощные консервированные продукты			Массовая доля каротинов	от 0,1 мкг/см3
11	ГОСТ 26935	Продукты пищевые консервированные			Массовая доля олова	—
12	ГОСТ 31720	Яичные продукты :меланж, белок, желток жидкие и сухие. Полуфабрикаты и кулинарные изделия из яиц, яичного меланжа, белка, желтка.			Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, запах, цвет, вкус	-
13	ГОСТ Р 52062	Масла растительные			Отбор проб	—
14	ГОСТ 5472	Масла растительные			Органолептические показатели: цвет, запах, прозрачность	—
15	ГОСТ 5474	Масла растительные и жиры			массовая доля золы	—
16	ГОСТ 5481	Масла растительные			массовая доля нежировых примесей, отстоя	от 0,04 %
17	ГОСТ 11812 п.1	Масла растительные			массовая доля влаги и летучих веществ	—
18	ГОСТ 5479	Масла растительные			Массовая доля неомыляемых	—

					веществ	
19	ГОСТ 5475	Масла растительные			йодное число	
20	ГОСТ 5478	Масла растительные			число омыления	(100 – 400) мг КОН/г
21	ГОСТ 5480	Масла растительные			Содержание мыла	
22	ГОСТ 26593	Масла растительные			перекисное число	(0,1 – 40) ммоль/кг
23	ГОСТ Р 51487	Масла растительные и жиры животные.			перекисное число	(0,1 – 45) ммоль/кг
24	ГОСТ 31933 п.7	Масла растительные.			кислотное число	(0,1 – 30,0) мг КОН/г
25	ГОСТ ISO 6320	Животные и растительные жиры и масла			показатель преломления	–
26	ГОСТ 28414	Жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности.			массовая доля никеля	(0,5-20) мг/кг
27	ГОСТ 5477	Масла растительные			цветность	0-100
28	ГОСТ 5485	Масла растительные			Минеральные кислоты	от 0,01 %
29	ГОСТ 8285	Топленые животные жиры			Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид, запах, цвет, консистенция, прозрачность Физико-химические показатели: массовая доля влаги Летучие вещества Степень окислительной порчи: Перекисное число Кислотное число	–
30	ГОСТ 8756.4	Продукты пищевые			Массовая доля минеральных	–

1	2	3	4	5	6	7
		консервированные			примесей,	
31	ГОСТ Р 54644	Мед			Отбор проб	—
32	ГОСТ 31766	Мед			Органолептические показатели: вкус, цвет. рН	—
33	ГОСТ 32169	Мед			Кислотность, рН	—
34	ГОСТ 31774	Мед			Массовая доля влаги	(13,0 - 25,0) %
35	ГОСТ 32167 п.6 :	Мед			Массовая доля редуцирующих сахаров и сахарозы	(70,0 - 96,0) % (1,0 - 26,0) %
36	ГОСТ 32572	Чай			Органолептические показатели: внешний вид, цвет настоя	—
37	ГОСТ Р ИСО 9768	Чай			Содержание водорастворимых экстрактивных веществ	—
38	ГОСТ 32775 пр.Б	Кофе жареный			Органолептические показатели: внешний вид, цвет	—
39	ГОСТ 32776 пр.Б	Кофе растворимый			Органолептические показатели: внешний вид, цвет.	—
40	ГОСТ 7269	Мясо и субпродукты			Отбор проб.	

		продуктивных и промысловых животных.				Органолептические показатели: внешний вид, запах, цвет, консистенция, состояние жира и сухожилий прозрачность и аромат бульона	
41	ГОСТ 23392	Мясо говяжье, баранье, свиное и других видов убойного скота; мясные субпродукты кроме печени, мозгов, легких, селезенки и почек)				Определение свежести мяса: наличие продуктов первичного распада белков в бульоне	-
42	ГОСТ 29248	Стушенные и сухие молочные консервы				Массовая доля сахара	-
43	ГОСТ Р 51453	Жир молочный. Метод определения перекисного числа в безводном жире.				Перекисное число	0-1,0мэкв/кг
44	ГОСТ 15113.1	Концентраты пищевые.				Массовая доля отдельных компонентов, крупность помола	-
45	ГОСТ 15113.4	Концентраты пищевые.				Массовая доля влаги	-
46	ГОСТ 15113.8	Концентраты пищевые.				Массовая доля эолы	-
47	ГОСТ 15113.5	Концентраты пищевые.				кислотность	-
48	ГОСТ 15113.3	Концентраты пищевые				Органолептические показатели: Внешний вид, вкус, запах, цвет,	-

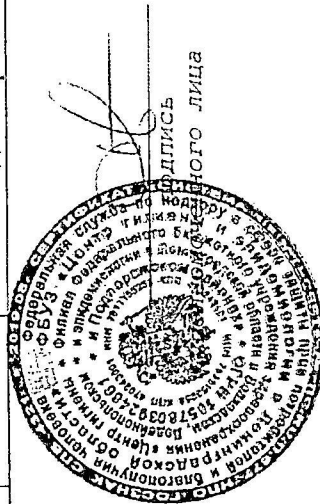
1	2	3	4	5	6	7
					консистенция	
49	ГОСТ 15113.6 п.2, 3	Концентраты пищевые, в рецептуру которых входит сахар.			Массовая доля сахара	—
50	ГОСТ 27839	Мука пшеничная.			Количество клейковины	
51	ГОСТ 27558	Мука и отруби			Органолептические показатели: вкус, запах, цвет, хруст	
52	ГОСТ 13586.5	Зерновые и зернобобовые культуры (зерно)			Влажность зерна	
53	ГОСТ 13586.4	Зерно зерновых культур			Зараженность вредителями	
54	ГОСТ 9404	Мука и отруби			Влажность	
55	ГОСТ 27494	Мука и отруби			Зольность	
56	ГОСТ 5901	Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства			Массовая доля золы	(0,020 - 0,200) %
57	ГОСТ Р 54642	Сахар белый			Массовая доля влаги и сухих веществ	(0,10 - 1,00) %
58	ГОСТ 12569	Сахар			Отбор проб	
59	ГОСТ 12576	Сахар белый			Органолептические показатели: внешний вид, запах,	

						вкус, чистота раствора сахара	
60	ГОСТ Р ИСО 11050	Мука пшеничная и крупка из твердой пшеницы				Загрязнения животного происхождения	-
61	ГОСТ 26312.4	Крупа				Крупность, примеси, наличие посторонних примесей, доброкачественность ядра	
62	ГОСТ Р ИСО 11050	Мука пшеничная и крупка из твердой пшеницы				Загрязнения животного происхождения	
63	ГОСТ 27495	Мука.				Автолитическая активность	
64	ГОСТ 1750 (заменен на ГОСТ 34125-2017)	Фрукты сушеные, их смеси. Полуфабрикат и фруктовые десерты				Отбор проб	
65	ГОСТ 27853 (заменен на ГОСТ 34129-2017)	Овощи соленные и квашеные, плоды и ягоды моченые				Отбор проб	
66	ГОСТ 16832	Орехи грецкие				Отбор проб	
67	ГОСТ 32874	Орехи грецкие				Органолептические показатели:	
68	ГОСТ 5531	Орехи лещины				внешний вид, цвет ,	
69	ГОСТ 31784	Арахис				вкус, запах, масса нетто, плотность	
70	ГОСТ 32288	Орехи лещины (фундука)				Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид, цвет, вкус,	

1	2	3	4	5	6	7
					запах, масса нетто, плотность Отбор проб	
71	ГОСТ 23268.0	Воды лечебные, лечебно-столовые, природные столовые питьевые минеральные.				—
72	ГОСТ 6687.7	Напитки безалкогольные и квасы			Массовая доля спирта	—
73	ГОСТ Р 52482 ; взамен вышел ГОСТ 33770	Соль поваренная			Отбор проб Органолептические показатели: (внешний вид, вкус, запах)	—
74	ГОСТ 15113.2 п.5	Концентраты пищевые			Зараженность вредителями хлебных запасов	—
75	ГОСТ 1936	Чай (черный, зеленый, плиточный)			Отбор проб Физико-химические показатели: Массовая доля влаги Массовая доля примесей	

Главный врач филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Ленинградской области в Волховском. Лодейнопольском
и Подпорожском районах», руководитель ИЛПЦ

Должность
уполномоченного лица



Н.А. Пальчикова
инициалы, фамилия
уполномоченного лица