

Область аккредитации испытательной лаборатории (центра)

Испытательная лаборатория ГБУ «Центр ветеринарии Владимирской области» уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RU.0001.21ПЕ63

наименование испытательной лаборатории (центра)

600017, Владимирская область, г. Владимир, ул. Сакко и Ванцетти, д.62

адрес места осуществления деятельности

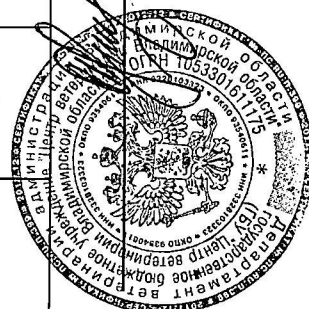
№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	ГОСТ 7702.2.0 п.8.1; п. 8.2.3 п.9.1	продукты убоя птицы, полуфабрикаты из мяса птицы	-	-	Подготовка к микробиологическим исследованиям	-
2	ГОСТ 7702.2.1 П.п 1-7.1, п.п. 8.1-8.2	объекты окружающей производственной среды (смывы)	-	-	БГКП Бактерии рода Salmonella КМАФАМ	Обнаружено/ Не обнаружено Обнаружено/ Не обнаружено От менее 1,0 до 9.9 X10 ⁶ КОЕ/г
3	ГОСТ 29185	Пищевые продукты	-	-	Сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружено/ не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
4	Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами утв. №2657-82 от 31.12.1982 п.п. 1-3, п. 4.4.1, п. 5.2.1, п. 6.4, п. 6.5, п. 6.9	Пищевые продукты, объекты окружающей производственной среды	-	-	БГКП	Обнаружено/ не обнаружено
5	МУ 4.2.2723-10 Лабораторная диагностика сальмонеллезов, обнаружение сальмонелл в пищевых продуктах и объектах окружающей среды п.п. 9, 10, 11	Пищевые продукты, объекты окружающей производственной среды	-	-	Бактерии рода <i>Salmonella</i>	Обнаружено/ Не обнаружено
6	Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных П.п. 1-7, п.9, п.10, п.п. 12-14	Пищевые продукты из рыбы	-	-	Подготовка к анализам	-
					БГКП	Обнаружено/ Не обнаружено
					КМАФАМ	От менее 1,0 до 9,9 X10 ^п КОЕ/г
					<i>Staphylococcus aureus</i>	Обнаружено/ Не обнаружено
					Бактерии рода <i>Salmonella</i>	Обнаружено/ Не обнаружено
					Плесени	От менее 1,0 до 9,9 X10 ^п КОЕ/г

1	2	3	4	5	6	7
7	ГОСТ 33319-2015	Все виды мяса, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты	-	-	Массовая доля влаги/влажность/влага	(1-85)%
8	ГОСТ 34135 п.п. 1-5, п.7 Йодометрический метод, п.10	Рубленые мясные и мясосодержащие кулинарные изделия и полуфабрикаты	-	-	Массовая доля хлеба	(0.7-20.0)%
9	ГОСТ 32951 П. 7.13	Мясные и мясосодержащие полуфабрикаты	-	-	Массовая доля составной части начинки (начинки или покрытия) фаршированного полуфабриката	(30-1500)г
10	ГОСТ 19792 П. 7.2 П. 7.3	Мед натуральный	-	-	Подготовка проб	-
					Аромат	От слабого до сильного
					Вкус	От сладкого до горького
					Признаки брожения	Обнаружено/ Не обнаружено
11	ГОСТ 31774	Мед	-	-	Массовая доля воды	(13,0-25,0)%
12	ГОСТ 31768 п. 3.4	Мед натуральный	-	-	Качественная реакция на гидрооксиметилфурфураль	Не более 25мг/кг-отрицательно/не менее 25мг/кг-положительно
13	ГОСТ 34232 п. 7	Мед	-	-	Диастазное число	(3,0-40,0) ед.Готэ

Начальник ГБУ «Центр ветеринарии Владимирской области»

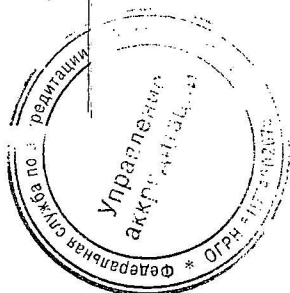
В.М. Деменок



Пронумеровано, прошнуровано

листа

3 (три)



Руководитель экспертной группы

Т.Ю. Самсонова

Технический эксперт

Г.Б. Федутинова