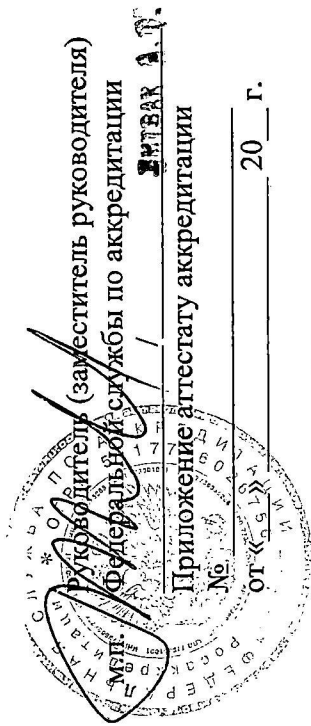


ИИ ПУТИ И ГИГИЕНА

Э КЗЕМПЛЯР



на 3 листах, лист 1 23 ИЮЛ 2019

Область аккредитации испытательной лаборатории (центра)

Испытательный лабораторный центр Филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл в Горномарийском районе"

наименование испытательной лаборатории (центра)

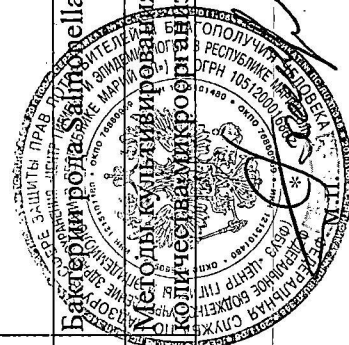
425350, Россия, Республика Марий Эл, г. Козьмодемьянск, ул. Лихачева, д. 14

адрес места осуществления деятельности

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора проб	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
1.	ГОСТ 34127, метод Б	Соковая продукция из фруктов и овощей	-	2009	Титруемая кислотность	(0,1 - 35,0) %
2.	ГОСТ 34128	Соковая продукция из фруктов и овощей	-	2009	Массовая доля растворимых сухих веществ	(2,0 - 80,0) %
3.	ГОСТ 26188	Продукты переработки фруктов и овощей, в том числе на соковую продукцию, мясные и мясорастительные консервы	-	0701-0714 0801-0812	Водородный показатель (pH)	(0 - 12) ед. pH
4.	ГОСТ 28283	Сырое и термически обработанное коровье молоко	-	0401	Вкус, запах	(1 - 5) баллов
5.	ГОСТ 31858	Вода питьевая	-	2201	Массовая концентрация ГХЦГ (α,β,γ-изомеры)	(0,1-6,0) мкг/дм ³
6.					Массовая концентрация 4,4 ДДТ; 4,4 ДДЭ; 4,4 ДДД	(0,1-6,0) мкг/дм ³
7.	ГОСТ 32189, п. 5.2.1	Маргарины, жиры для	-	1501-1514	Цвет	-

1	2	3	4	5	6	7
8.	п. 5.2.2	кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности			Вкус, запах	-
9.	п. 5.2.3				Консистенция	-
10.	ГОСТ Р 57001	Химические дезинфицирующие средства и антисептики	-	-	Массовая концентрация активного хлора	(3 – 200) г/дм ³
11.	Сан Пин 2.2.4.3359-2016	Рабочие места	-	-	Массовая доля активного хлора	(0,2 – 8,0) %
					Электромагнитные поля, создаваемые видеодисплейными терминалами и ПЭВМ:	
					-напряженность электрического поля на частотах от 5 Гц до 2 кГц;	(5-1000) В/м
					-напряженность электрического поля на частотах от 2 кГц до 400 кГц	(0,5-40) В/м
					-напряженность электрического поля на частотах от 45 до 55 Гц	(5-1000) В/м
					-напряженность магнитного поля на частотах от 5 Гц до 2 кГц	(50-4000) мА/м
					- магнитная индукция на частотах от 5 Гц до 2 кГц	(62,5-5000) нТл
					-напряженность магнитного поля на частотах от 2 кГц до 400 кГц	(4-400) мА/м
					- магнитная индукция на частотах от 2 кГц до 400 кГц	(5-500) нТл
					-напряженность магнитного поля на частотах от 45 до 55 Гц	(50-8000) мА/м
					-магнитная индукция на частотах от 45 до 55 Гц	(62,5-10000) нТл
12.					Температура воздуха	(-20 - +60) °С
13.					Относительная влажность воздуха	(10 - 98) %
14.					Скорость движения воздуха	(0,01 - 20,0) м/с
15.					Освещённость рабочей поверхности	(1-200000) лк
16.						
17.					КЕО (коэффициент естественной освещенности);	(1 - 100) %
18.					Коэффициент пульсации	(1 - 100) %

1	2	3	4	5	6	7
19.					Яркость	(10 - 200000) кд/м²
20.					Шум: эквивалентный уровень звука; Максимальный уровень звука; Пиковый уровень звука	(20 - 140) дБ (дБА)
21.					Вибрация (общая и локальная): -эквивалентный уровень виброускорения -корректированный уровень виброускорения	(60 - 180) дБ
22.	ГОСТ Р 58144, п. 8.12	Вода дистиллированная	-	-	Вещества, восстанавливающие марганцевокислый калий	Наличие розовой окраски/ отсутствие розовой окраски
23.	п. 8.14				pH	(2 - 12) единиц pH
24.	п. 8.15				Удельная электрическая проводимость воды при 20 °С	не более $4,3 \cdot 10^{-4}$ См/м/ более $4,3 \cdot 10^{-4}$ См/м
					Удельная электрическая проводимость воды при 25 °С	не более $5,1 \cdot 10^{-4}$ См/м/ более $5,1 \cdot 10^{-4}$ См/м
25.	ГОСТ 7702.2.1	Продукты убоя птицы, полуфабрикаты из мяса птицы, в том числе высокой степени готовности, для предназначенные для пищевых целей, продукция из мяса птицы, смывы с поверхности объектов окружающей и производственной среды	-	0207	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (бактерий, дрожжей, грибов)	(1,0 - $9,9 \cdot 10^5$) КОЕ/г (см³)
26.	ГОСТ ИСО 6785	Молоко и молочная продукция	-	0401-0406	Бактерии рода <i>Salmonella</i>	обнаружено/ не обнаружено
27.	ГОСТ 26670	Пищевые продукты	-	-	Методы культивирования, подсчет количества микроорганизмов	-





Пронумеровано
№ 714 (3) листа

Руководитель экспертной группы, эксперт по аккредитации

П.В. Коротаев

Член экспертной группы, технический эксперт

Е.Е. Короткова

Р04

ОЛЕНА ДИДЕНКО