

01.06.2021
СОКРАЩЕНА

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ ИСПЫТАТЕЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ (ЦЕНТРА)
Областного государственного бюджетного учреждения «Симбирский референтный центр ветеринарии и безопасности
продовольствия» обособленного подразделения «Барышская районная ветеринарная станция»
(ОГБУ «Симбирский референтный центр ветеринарии и безопасности продовольствия»
ОП «Барышская районная ветеринарная станция»)**

(Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц РОСС RU.0001.517585
дата внесения в реестр 23.10.2014)

Адреса места осуществления деятельности лаборатории:
433752, Ульяновская область, г. Барыш, ул. Аптечная, д. 67 А; 433750, Ульяновская область, г. Барыш, кв. Советский, д. 1Г

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭДЕ АЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
433752, Ульяновская область, г. Барыш, ул. Аптечная, д. 67 А.						
1.	ГОСТ 26927, п.2	Сырье и продукты пищевые.	-	-	Ртуть	(0,002-5) мг/кг
2.	ГОСТ Р 52054, п.6.2	Молоко натуральное сырое - коровье	-	-	внешний вид, цвет, консистенция, вкус	-
3.	ГОСТ 31450, п.7.2	Молоко питьевое	-	-	внешний вид, цвет, консистенция	-
4.	ГОСТ 31449, п. 6.2	Молоко коровье сырое	-	-	внешний вид, цвет, консистенция	-
5.	ГОСТ 31658, п. 7.2	Молоко обезжиренное -сырье	-	-	внешний вид, цвет, консистенция	-
6.	ГОСТ 28283	Молоко коровье	-	-	вкус, запах	-


7.	ГОСТ 34355, п. 7.2		Сливки сырые			внешний вид, цвет, консистенция	-
8.	ГОСТ 31451, п. 7.2		Сливки питьевые	-	-	внешний вид, консистенция, вкус, запах	-
9.	ГОСТ 32261	п. 7.4	Масло сливочное	-	-	вкус, запах, консистенция, внешний вид, цвет	-
10.		Приложение А					
11.	ГОСТ Р 54340, п.7.2		Продукты молочные и молочносоставные сквашенные	-	-	Внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет	-
12.	ГОСТ 31453, п.7.2		Творог	-	-	внешний вид, цвет, консистенция, вкус, запах	-
13.	ГОСТ 31452, п.7.2		Сметана	-	-	внешний вид, цвет, консистенция, вкус, запах	-
14.	ГОСТ 11812, п.1		Масло растительное			Массовая доля влаги и летучих веществ	(0,10-0,30)%
15.	ГОСТ ISO 762		Продукты переработки фруктов, овощей	-	-	Массовая доля минеральных примеси	0,02-1,0 %
16.	ГОСТ 26188		Продукты переработки фруктов и овощей, консервы мясные и мясорастительные.	-	-	величина pH	от 2 до 12 ед. pH
17.	ГОСТ 33977, метод А		Продукты переработки фруктов и овощей	-	-	Общее содержание сухих веществ	от 2 до 20 %
18.	ГОСТ 25555.4, п.2		Продукты переработки плодов и овощей.	-	-	Массовая доля золы	0,5-20 %
19.	ГОСТ 9959, п. 8		Мясо и мясные продукты	-	-	Внешний вид, запах, консистенция, цвет, вид на разрезе, сочность.	-
20.	ГОСТ Р 51944	п.6.1	Мясо птицы	-	-	запах	-
21.		п. 6.2				прозрачность бульона	-
22.		п. 6.3				Консистенция и состояние мышц на разрезе	-
23.		п. 6.5				внешний вид и цвет тушки	-
24.		п. 6.8				состояние и виды кожи	-
25.	ГОСТ 7269	п. 5.5	Мясо	-	-	Внешний вид и цвет	-
26.		п. 5.6				консистенция	-
27.		п. 5.7				запах	-
28.		п. 5.8				состояние жира	-
29.		п.5.9				состояние сухожилий	-
30.		п. 5.10				прозрачность и запах бульона	-

31.	ГОСТ 33741, п. 7	Консервы мясные и мясосодержащие	-	-	Внешний вид, цвет, консистенция, вкус, запах, прозрачность бульона	-	
31.	ГОСТ 9404	Мука и отруби	-	-	Влажность	(5-45) %	
433752, Ульяновская область, г. Барыш, кв. Советский, д. 1Г							
32.	Руководство по эксплуатации анализатора «Лактан 1-4М» САП 007.01.00.000 РЭ	Молоко сырое	-	-	Массовая доля СОМО	(6-12) %	
					Массовая доля жира	(0,1-10) %	
					Массовая доля белка	(1,5-3,5) %	
					Плотность	от 1015 до 1040 кг/м ³	
					Температура	(2-6) °С	
33.	ГОСТ 8218	Молоко	-	-	Группа чистоты	(1-3)	
34.	ГОСТ 3623	п.6 Молоко и молочная продукция	-	-	Наличие ферментов: - пероксидазы - фосфатазы - кислой фосфатазы	отсутствие/ наличие	
35.							п.7
36.							8.8
37.	ГОСТ 25228	Молоко и сливки	-	-	Термоустойчивость по алкогольной пробе	I-V группа	
38.	ГОСТ 24065	Молоко	-	-	Сода (карбоната или бикарбоната натрия)	отсутствие/ наличие	
39.	ГОСТ 24066	Молоко	-	-	Аммиак	отсутствие/ наличие	
40.	ГОСТ 24067	Молоко	-	-	Перекись водорода	отсутствие/ наличие	
41.	ГОСТ Р 54669, п. 7	Молоко и продукты переработки молока	-	-	Кислотность	от 2 до 250 °Т	
42.	Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, приложение 1, стр. 56 от 27.12.1983 г Минсельхоз СССР	Мясо всех видов убойных животных и птицы и мясные продукты из них.	-	-	- реакция с сернокислой медью	отрицательная/ положительная	
- реакция на пероксидазу (качественная)							
- определение рН					-		
43.	Методические указания по лабораторной диагностике трихинеллеза. Утв. Минсельхозпрод РФ № 13-7-2/1428 от 28.10.1998 г				Обнаружение и идентификация личинок гельминтов и возбудителей инвазионных заболеваний- трихинеллёза	обнаружено/ не обнаружено	
44.	ГОСТ 31654	п. 7.2 Яйца куриные пищевые	-	-	Определение чистоты скорлупы, запах содержимого яйца, плотность и цвет белка	-	

		п. 7.3 п. 7.4				Определение массы яйца	-
						Определение состояния воздушной камеры	-
45.	Правила ВСЭ пресноводной рыбы и раков от 16.06.1988 г. Минсельхоз СССР		Рыба живая. Рыба свежая. Рыба мороженая	-	-	Органолептика: - внешний вид - консистенция - проба варки	
						Реакция с сернокислой медью	отрицательная/ положительная
						Реакция на пероксидазу (бензидиновая проба)	отрицательная/ положительная
						Водородный показатель (рН)	(1-14) ед. рН
46.	Методы санитарно-паразитологической экспертизы рыбы, моллюсков, ракообразных, земноводных, пресмыкающихся продуктов их переработки МУК 3.2.988-00 от 01.01.2001 г Минздрав РФ					Обнаружение и идентификация личинок гельминтов и возбудителей инвазионных заболеваний (паразитарная чистота)	обнаружено/ не обнаружено
47.	ГОСТ 5472		Растительное масло	-	-	Органолептика: - запах - цвет - прозрачность масла	- (0,5-40) см
48.	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы растительных пищевых продуктов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков. ГУВ Министерство с/х СССР от 04.10.1980 г		Клубнеплодные, овощные, бахчевые культуры и продукция открытого и закрытого грунта садов и виноградников (в т.ч. зелень).	-	-	- внешний вид, запах, вкус (зрелость) - содержание клубней с механическими повреждениями - содержание клубней поврежденных с/х вредителями (проволочник, грызуны, клещи и т.п.) - содержание экземпляров пораженных болезнями (гниль, фитофтора, парша. Нематодами) – содержание экземпляров с признаками морщинистости, загнивших, запаренных, подмороженных,	-

					треснувших, с открытой сердцевиной - наличие подмороженных плодов - плоды поврежденные вредителями и болезнями - плоды с поврежденной поверхностью (трещины, вмятины)	
--	--	--	--	--	---	--

Начальник ОГБУ «Симбирский референтный центр ветеринарии
и безопасности продовольствия»



Т.Н. Рузанова