

Область аккредитации испытательной лаборатории (центра)

**Испытательная лаборатория Государственного автономного учреждения Тюменской области
«Ишимский межрайонный центр ветеринарии»**

наименование испытательной лаборатории (центра)

627755, Россия, Тюменская область, Ишимский район, г. Ишим, ул. Бригадная, дом 165

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. Методы отбора образцов (проб)						
1.	ГОСТ 5667 п. 2.3	Хлеб и хлебобулочные изделия	10.71.11	1905	Отбор проб, приемка Подготовка проб к испытанию	-
2.	ГОСТ 13586.3 п. 5.2.2, п. 5.3, п. 5.2.5, п. 5.6, п. 5.7	Зерно	01.11	1104	Отбор проб, приемка Подготовка проб к испытанию	-
3.	ГОСТ 32164	Продукты пищевые	10	0201-0210	Отбор проб для определения цезия Cs-137, стронция Sr-90	-
4.	ГОСТ 7702.2.0	Продукты убоя птицы, полуфабрикаты птичьи	10.12	0207	Отбор проб, приемка Подготовка проб к испытаниям	-
5.	ГОСТ 31467	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12	0207	Отбор проб, приемка Подготовка проб к испытаниям	-
6.	ГОСТ 7269	Мясо	10.1	0201	Отбор проб, приемка Подготовка проб к испытаниям	-
7.	ГОСТ 9792	Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других убойных животных и птиц	10.13.14	1600100	Отбор проб, приемка Подготовка проб к испытаниям	-
8.	ГОСТ Р ИСО 17604 п.п. 7.2.2, 7.3.1	Пищевые продукты и корма для животных	10.1	0201-0208	Отбор проб с туши	-
9.	ГОСТ 26809.1	Молоко и молочная продукция	10.5	0401	Отбор проб, приемка Подготовка проб к испытаниям	-

1	2	3	4	5	6	7
10.	ГОСТ 26809.2	Молоко и молочная продукция	10.5	0401	Отбор проб, приемка Подготовка проб к испытаниям	-
11.	ГОСТ Р 54644	Мед натуральный	01.49.21	0409	Отбор проб, приемка Подготовка проб к испытаниям	-
12.	Инструкция Минздрава СССР от 22.02.1991 N 5319-91 п. 1	Смывы с оборудования, тары, рук рабочих, стен камер, помещений; вода	-	-	Отбор проб Подготовка проб к испытанию	-
13.	МУК 4.2.734 п. 2	Смывы с оборудования, тары, рук рабочих, стен камер, помещений вода, воздух	-	-	Отбор проб Подготовка проб к испытанию	-
14.	ГОСТ 13979.0 п.п. 2.1, 2.2.2, 2.2.3	Жмыхи, шроты и горчичный порошок	10.41.4	2304	Отбор проб	-
15.	ГОСТ Р 51114	Мясо и мясные продукты	10.1	0201-0208	Отбор проб	-
2. Фотометрический метод						
16.	ГОСТ Р 54386 п.7	Мед	01.49.21	0409	Диастазное число	(3,0-40,0) ед. Готе
17.	ГОСТ 32257 п. 6.7.2 с реактивом Грисса	Молоко и молочная продукция	10.5	0401	Нитраты	(0,5-100,0) мг/кг
18.	ГОСТ 32257 п. 8.2	Молоко и молочная продукция	10.5	0401	Нитриты	(0,02-10,0) мг/кг
19.	ГОСТ 31768 п. 3.4	Мед натуральный	01.49.21	0409	Реакция Селифанова- Фиге на гидроксиметилфурфураль	-
20.	ГОСТ 33045 п. 5	Вода	-	-	Массовая концентрация аммиака и ионов аммония (суммарно)	(0,1-300) мг/дм ³
21.	ГОСТ 33045 п. 6	Вода	-	-	Массовая концентрация нитритов	(0,035-30,0) мг/дм ³
22.	ГОСТ Р 51420	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье	10.9	2304-2309	Массовая доля фосфора	-
23.	ГОСТ 19792 п. 6.11	Мед натуральный	01.49.21	0409	Диастазное число	(3,0-40,0) ед. Готе
24.	ГОСТ 19792 п. 6.12	Мед натуральный	01.49.21	0409	Качественная реакция на оксиметилфурфуrol	-
25.	СанПиН 42-123-4083-86 с дополнением от 31.03.1987 г.№ 4274-87	Рыбoproductы	03.1	0301	Гистамин	-
26.	ГОСТ 4011 п.2	Вода питьевая	-	-	Массовая концентрация общего железа	(0,10-2,00) мг/дм ³
3. Органолептический метод						

1	2	3	4	5	6	7
27.	ГОСТ 8285	Жиры животные топленые	10.4	1202-1207	Органолептические показатели: - вкус, - запах, - консистенция, - цвет, - прозрачность	-
28.	ГОСТ 13496.13	Комбикорма	10.9	2304-2309	Запах	-
29.	ГОСТ 31964 п.7.7	Изделия макаронные	10.73	1902	Сохранность формы сваренных изделий	-
30.	ГОСТ Р 51944	Мясо птицы	10.12	0207	Органолептические показатели -запах -прозрачность и аромат бульона -консистенция и состояние мышц на разрезе -внешний вид, цвет	-
31.	ГОСТ 4288	Кулинарные изделия и полуфабрикаты из рубленого мяса	10.1	0201-0208	Органолептические показатели: - внешний вид, - качество фарша (степень измельчения, равномерность перемешивания), - запах, - вкус	-
4. Потенциометрический, ионометрический метод						
32.	РД 52.24.495	Вода	-	-	Водородный показатель	(4 - 10) ед. рН
33.	ГОСТ 32892	Молоко и молочные продукция	10.5	0401	Водородный показатель	(3-8) ед. рН
34.	ГОСТ Р 51456	Масло сливочное	10.5	0401	Активная кислотность плазмы	-
35.	ГОСТ 13979.9	Жмыхи и шроты	10.9	2304-2309	Активность уреазы	(0,01-3,0) ед. рН
5. Хроматографический метод						
36.	МУ 1541 Тонкослойная хроматография	Вода, фураж, продукты питания растительного и животного происхождения	10	0201-0210	2,4-дихлоруксусная кислота (2,4-Д)	-
37.	МЗ СССР МУ № 2098 Тонкослойная хроматография	Мясо, мясопродукты, яйца, рыба, молочные продукты	10	0201-0210	Ртуть	от 0,02 мг/кг
6. Титриметрический метод						

1	2	3	4	5	6	7
38.	ГОСТ 8285 п. 2.4.1	Жиры животные топленые	10.4	1202-1207	Реакция с нейтральным красным	-
39.	ГОСТ 7636 п. 3.6.2	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки.	03.1	0301	Кислотность	-
40.	ГОСТ 32169 п. 10	Мед	01.49.21	0409	Общая кислотность	(10-80) мэкв/кг
41.	ГОСТ 19792	Мед	01.49.21	0409	Общая кислотность	-
42.	ГОСТ 10844	Зерно	01.11	1104	Кислотность по болтушке	(0,01-40) град.
43.	ГОСТ ISO/TS 22113/IDF/RM 204	Молоко и молочные продукты	10.5	0401	Титруемая кислотность молочного жира	-
44.	ГОСТ 26570 п. 2	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье	10.9	2304-2309	Массовая доля кальция	(0,1-40) %
45.	ГОСТ 32904	Корма, комбикорма	10.9	2304-2309	Массовая доля кальция	-
46.	ГОСТ 31957 п. 5.4.1	Вода питьевая, природная (поверхностная и подземная), вода источников питьевого водоснабжения, сточные воды	-	-	Общая щелочность	(0,4-4,0) ммоль/дм ³
47.	ГОСТ 31470 п. 12	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12	0207	Массовая доля углеводов	(0,01-10,0) %
48.	ГОСТ 18164	Вода питьевая	-	-	Сухой остаток	-
49.	ГОСТ 4245 п. 2	Вода питьевая	-	-	Хлориды	от 1 мг/дм ³
50.	ГОСТ 31470 п. 5	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12	0207	Кислотность	(0,1-40) ⁰ T
51.	ГОСТ 31470 п. 7	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12	0207	Количество летучих жирных кислот	(1,0-40,0) мг КОН/г
52.	ГОСТ 31470 п. 8	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12	0207	Кислотное число жира	(0,5-40) мг КОН/г
53.	ГОСТ 31470 п. 9	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12	0207	Переокисное число жира	(0,2-40,0) ммоль (1/2O ₂) кг

1	2	3	4	5	6	7
54.	ГОСТ 31470 п. 10	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12	0207	Активность пероксидазы	-
55.	ГОСТ 31700	Зерно и продукты его переработки	01.11	1104	Кислотное число жира	(2-200) мг КОН/г
56.	ГОСТ 31964	Изделия макаронные	10.73	1902	Кислотность	(0,5-40) мг КОН/г
57.	ГОСТ 13496.1 п. 4.1	Комбикорма, комбикормовое сырье	10.9	2304-2309	Массовая доля натрия	(0,1-10) %
58.	ГОСТ 13496.1 п. 4.3	Комбикорма, комбикормовое сырье	10.9	2304-2309	Массовая доля хлористого натрия	(0,001-10) %
59.	ГОСТ 17681 п. 2.13	Мука животного происхождения	10.9	2304-2309	Массовая доля кальция	(0,1-40,0) %
7. Бактериологический, микроскопический и другие						
60.	ГОСТ 28566	Продукты пищевые	10	0201-0210	Энтерококки	-
61.	ГОСТ 31708 п. 4	Пищевые продукты и корма	10	0201-0210	Escherichia coli	-
62.	ГОСТ 32064 п. 4.1	Продукты пищевые	10	0201-0210	Бактерии сем. Enterobacteriaceae	-
63.	ГОСТ Р 54755 п. 4.1	Продукты пищевые	10	0201-0210	Pseudomonas aeruginosa	-
64.	ГОСТ ISO 21871 п. 4.2	Пищевые продукты и корма для животных	10	0201-0210	Bacillus cereus	-
65.	МУК 4.2.1122 п. 6	Пищевые продукты	10	0201-0210	Listeria monocytogenes	-
66.	ГОСТ Р 54354 п. 8.2	Мясо и мясные продукты	10.1	0201-0208	КМАФАнМ	-
67.	ГОСТ Р 54354 п.8.6.1	Мясо и мясные продукты	10.1	0201-0208	БГКП	-
68.	ГОСТ Р 54354 п. 8.11	Мясо и мясные продукты	10.1	0201-0208	Proteus	-
69.	ГОСТ Р 54354 п. 8.16.1	Мясо и мясные продукты	10.1	0201-0208	Pseudomonas	-
70.	ГОСТ Р 54354 п. 8.14.1	Мясо и мясные продукты	10.1	0201-0208	Молочнокислые микроорганизмы	-

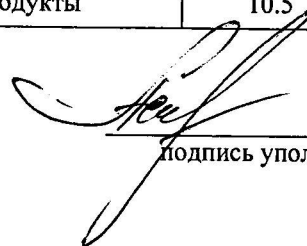
1	2	3	4	5	6	7
71.	ГОСТ Р 54354 п. 8.15.1	Мясо и мясные продукты	10.1	0201-0208	Дрожжи и плесневелые грибы	-
72.	ГОСТ Р 54354 п. 8.10	Мясо и мясные продукты	10.1	0201-0208	Сульфитредуцирующие клостридии	-
73.	ГОСТ Р 54354 п. 8.5.1	Мясо и мясные продукты	10.1	0201-0208	Энтерококки	-
74.	ГОСТ Р 54354 п. 8.3.1	Мясо и мясные продукты	10.1	0201-0208	Salmonella	-
75.	ГОСТ Р 54354 п. 8.4.1	Мясо и мясные продукты	10.1	0201-0208	L.monocytogenes	-
76.	ГОСТ Р 54354 п. 8.7.1	Мясо и мясные продукты	10.1	0201-0208	E coli	-
77.	ГОСТ Р 54354 п. 8.8.1	Мясо и мясные продукты	10.1	0201-0208	St aureus	-
78.	ГОСТ Р 54354 п. 8.8.1	Мясо и мясные продукты	10.1	0201-0208	Коагулазаположительные стафилококки	-
79.	ГОСТ Р 54354 п. 8.12.1	Мясо и мясные продукты	10.1	0201-0208	Y/ enterocolitica	-
80.	ГОСТ Р 54354 п. 8.13.1	Мясо и мясные продукты	10.1	0201-0208	Campilobacter	-
81.	ГОСТ Р 54354 п. 8.9	Мясо и мясные продукты	10.1	0201-0208	B/ cereus	-
82.	ГОСТ 31931 п. 4	Мясо птицы	10.12	0207	Микроскопический и гистологический анализ свежести мяса	-
83.	Методические указания по определению возбудителей гельминтозоонозов в пресноводных рыбах, утв. Департаментом ветеринарии Минсельхозпрода России 4.10.1999 г., № 13-4-2/1751	Пресноводные рыбы	03.1	0301	Паразитологическое исследование	-
84.	МУК 3.2.988-00	Рыба, моллюски , ракообразные, земноводные, пресмыкающиеся и продукты их переработки	03.1	0301	Паразитарная чистота	-

1	2	3	4	5	6	7
85.	Методические рекомендации по выделению из силоса микроскопических грибов, имеющих значение в санитарно-микологической оценке его качества, утв. РОСХН 25.06.2001 г.	Силос	10.9	2304-2309	Микроскопические грибы	-
86.	ГОСТ 32901 п. 8.7	Молоко и молочная продукция	10.5	0401	Микроскопическое исследование	-
87.	ГОСТ 32901 п. 8.8	Молоко и молочная продукция	10.5	0401	Промышленная стерильность	-
88.	ГОСТ 30134	Дрожжи кормовые	10.9	2304-2309	Сальмонеллы	-
89.	ГОСТ 31878 п. 4.1	Корма для животных	10.9	2304-2309	БГКП	-
90.	Инструкция Минздрава СССР от 22.02.1991 N 5319-91 п. 1	Смывы с оборудования, тары, рук рабочих, стен камер, помещений; вода	-	-	Микробиологический контроль состояния производства: КМАФАнМ БГКП Плесневые грибы	-
91.	МУК 4.2.734 Пассивный метод п. 1.2	Смывы с оборудования, тары, рук рабочих, стен камер, помещений вода, воздух	-	-	Микробиологический контроль состояния производства: КМАФАнМ БГКП Плесневые грибы	-
92.	МУК 4.2.734 Пассивный метод п.2	Смывы с оборудования, тары, рук рабочих, стен камер, помещений вода, воздух	-	-	БГКП	-
93.	ГОСТ 18057	Корма грубые	10.9	2304-2309	Микроскопические грибы	-
94.	ГОСТ 23392 п. 3	Мясо	10.1	0201-0208	Количество бактерий и степень распада мышечной ткани	-
8. Гравимитрический метод						
95.	ГОСТ 3040	Зерно	01.11	1104	Влажность	(0,5-10) %
96.	ГОСТ 31675 п. 6	Корма	10.9	2304-2309	Массовая доля сырой клетчатки	(2,0-50,0) %
97.	ГОСТ 31466 п. 6	Продукты переработки мяса птицы	10.1	0207	Массовая доля костных включений	-

1	2	3	4	5	6	7
98.	ГОСТ 31466 п. 7	Продукты переработки мяса птицы	10.1	0207	Размеры костных включений	-
99.	ГОСТ 31774	Мед натуральный	01.49.21	0409	Массовая доля воды	(13-25,0) %
100.	ГОСТ 19792 п. 6.9	Мед натуральный	01.49.21	0409	Массовая доля воды	(13-25,5) %
101.	ГОСТ 30483	Зерно	01.11	1104	Общее и фракционное содержание примесей	-
102.	ГОСТ 32905	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье	10.9	2304-2309	Массовая доля жира	-
103.	ГОСТ Р 51944 п. 6.11	Мясо птицы	10.12	0207	Температура мяса	-
104.	ГОСТ Р 51944 п. 6.12	Мясо птицы	10.12	0207	Масса мяса	-
105.	ГОСТ 31930	Мясо птицы замороженное	10.1	0207	Массовая доля технологически добавленной влаги	-
9. Радиологический						
106.	ГОСТ Р 51570	Грунт	-	-	Цезий Cs-137	-
107.	ГОСТ Р 54041	Грунт	-	-	Стронций Sr-90	-
10. Визуально колориметрический метод						
108.	ГОСТ 3623 п. 6.2	Молоко и молочные продукты	10.5	0401	кислая фосфатаза	-
109.	ГОСТ 3623 п. 8	Молоко и молочные продукты	10.5	0401	фосфатаза	-
110.	ГОСТ 3623 п. 7	Молоко и молочные продукты	10.5	0401	пероксидаза	-

Директор ГАУ ТО «Ишимский ветцентр»

должность уполномоченного лица



подпись уполномоченного лица

М.П.Астанин

инициалы, фамилия уполномоченного лица