

ЭКЗЕМПЛЯР
РОСАККРЕДИТАЦИИ

Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации
КАЛАГОВ К.Э.
инициалы, фамилия



Приложение 24 12 18
к заявлению о сокращении области
аккредитации
№ RA.RU.21PR78
от «01» марта 2016 г.
на 6 листах, лист 1

**СОКРАЩАЕМАЯ ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ
ОБЩЕСТВА С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«ИСПЫТАТЕЛЬНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ ВОРОНЕЖСКОГО ОБЛПОТРЕБСОЮЗА»
(ООО «ИСПЫТАТЕЛЬНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ ОПС»)
394065, РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ, Г. ВОРОНЕЖ, ПР-Т ПАТРИОТОВ, ДОМ 65Е
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 2	ГОСТ 27558-87 ГОСТ 26312.2-84	Продукция мукомольно- крупяного производства	10.61	1101-1104 2302	Органолептические показатели: цвет, запах, вкус, хруст цвет, запах, вкус	- -
3 4	ГОСТ 5667-65 ГОСТ 5668-68 бутиромерический метод	Изделия хлебобулочные, бараночные, сухарные	10.71 10.72 10.85	1905	Органолептические и физико- химические показатели: внешний вид, вкус, запах, хрупкость, цвет, состояние мякиша массовая доля жира	- -
5	ГОСТ 5897-90	Какао, шоколад, изделия кондитерские сахаристые	10.82	1704 1805 1806	Органолептические и физико- химические показатели: внешний вид, вкус, запах	-

6	ГОСТ 5903-89 фотоколориметрические методы поляриметрический метод	Мучные кондитерские изделия	10.71 10.72	2007 2008 1905	массовая доля редуцирующих веществ и общего сахара	-
7	ГОСТ 31964-2012	Изделия макаронные	10.73 10.85	1902	Органолептические показатели: внешний вид, вкус, запах	-
8	ГОСТ 1750-86	Свежие, переработанные и консервированные овощи, культуры бахчевые, корнеплоды и клубнеплоды, фрукты, плоды, ягоды, грибы и орехи	01.13	0701-0713	Органолептические и физико- химические показатели: внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус вкус	-
9	ГОСТ Р ISO 3972-2005		01.21- 01.26	0801-0813 1105		
10	ГОСТ Р ИСО 5492-2005		10.31 10.39	1106 1202		
11	ГОСТ Р ИСО 5496-2005		10.84 10.85 10.86	2001-2009 2103-2105		
12	ГОСТ 8756.21-87		10.89			
13	ГОСТ 28561-90	Продукция соковая из фруктов и овощей	10.32	2009	запах	-
14	ГОСТ 26186-84		10.86		массовая доля жира	-
15	ГОСТ 25555.5-2014				массовая доля влаги	-
16	ГОСТ Р 51938-2002				массовая доля хлоридов	-
17	ГОСТ Р 51432-99				диоксид серы	от $1 \cdot 10^{-3}\%$ до 1%
18	ГОСТ Р 51439-99				массовая концентрация сахарозы	-
19	ГОСТ 30349				массовая доля и массовая концентрация золы	-
20	ГОСТ 28038				хлориды	-
21	ГОСТ 8756.1-79		10.13	0305-0307	Пестициды:	-
22	ГОСТ 8756.18-70		10.20	2001-2009	гексахлорциклогексан (α , β , γ - изомеры)	0,02-2,0 мг/кг
			10.31	1602	ДДТ и его метаболиты	0,02-2,0 мг/кг
			10.32	1604	патулин	$10 \cdot 10^{-7}$ -75 $\cdot 10^{-7}\%$
		Продукты пищевые консервированные			внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус	-
					внешний вид	-

			10.39 10.84 10.86 10.89	1605 2103		
23	ГОСТ 6687.5-86	Напитки безалкогольные, напитки брожения, квасы	11.07	2202	Органолептические показатели: внешний вид, прозрачность, цвет, аромат, вкус	-
24	ГОСТ 15113.3-77	Приправы, пряности, пищевые концентраты, пищевкусовые добавки	10.84 10.89	0904-0910	Органолептические и физико-химические показатели: внешний вид, запах, вкус, консистенция массовая доля влаги	-
25	ГОСТ 15113.4-77 определение влаги на приборе ВЧ			1901		
				1902		
				1904		
				2103	массовая доля жира	-
				2104		
				2106		
				2209		
26	ГОСТ 15113.9-77 метод настаивания с растворителем метод определения жира с помощью жироскопа				массовая доля сахара	-
27	ГОСТ 15113.6-77 метод инверсионной поляризации					
28	ГОСТ 15113.7-77 меркурометрический метод					
29	ГОСТ 15113.5-77 потенциометрический метод					
		Мясо и мясо птицы, прочие продукты убоя. Мясные пищевые продукты, включая продукты из мяса птицы	10.11 10.13 10.85 10.89	0201-0207 1601 1602	Органолептические и физико-химические показатели: внешний вид, цвет, вкус, аромат, консистенция внешний вид, цвет, вкус, аромат, консистенция массовая доля хлористого натрия остаточная активность кислой фосфатазы массовая доля фенола массовая доля белка	0,0012-0,024% 0-0,012% 1-40%
30	ГОСТ 31470-2012					
31	ГОСТ 9959-91					
32	ГОСТ 9957-73 метод Фольгарда					
33	ГОСТ 23231-90					
34	ГОСТ 31787-2012					
35	ГОСТ 25011-2017 спектрофотометрический					

36	метод ГОСТ 9794-2015				массовая доля общего фосфора	0,02-0,4%
37	гравиметрический метод ГОСТ 8558.1-2015 метод, основанный на реакции Грисса				массовая доля нитрита натрия	0,00002-0,012%
38	ГОСТ 27988-88	Масличные культуры, поставляемые на пищевые цели	01.11.8	1202	Органолептические и физико-химические показатели: цвет, запах кислотное число масла	-
39	ГОСТ 10858-77		01.11.9	1206		-
40	титриметрический метод с извлечением масла прессованием ГОСТ 10857-64			1207		-
	рефрактометрический метод				масличность	-
41	ГОСТ 31762-2012	Масла растительные – все виды, фракции масел растительных Майонезы, соусы майонезные, соусы и кремы на растительных маслах	10.41.2	1507-1512	Органолептические и физико-химические показатели: внешний вид, консистенция, запах, цвет, вкус запах, цвет, прозрачность кислотное число цветное число массовая доля влаги массовая доля фосфорсодержащих веществ	-
42	ГОСТ 5472-50		10.41.5	1514		-
43	ГОСТ 31933-2012		10.62.14	1515		-
	измерение кислотного числа темных масел с тимолфталеином солевой метод		10.84.12	2103		0,1-30 мг КОН/г
	титриметрический метод с потенциометрической индикацией					1,0-30 мг КОН/г 0,2-30 мг КОН/г
44	ГОСТ 5477-93					-
45	метод определения цветности по шкале Ловибонда					-
46	ГОСТ 11812-66					-
	метод определения собственно влаги					-
	ГОСТ 31753-2012					-
	метод ААС					2-2300 мг/кг (в пересчете на стеароолеолецитин – 0,005-6,0%, на P ₂ O ₅ – 0,0005-0,53%)

47	ГОСТ 31762-2012 метод спектроскопии в ближней инфракрасной области				массовая доля влаги массовая доля жира массовая доля яичных продуктов в пересчете на сухой желток кислотность	на 6 листах, лист 5 1-95% 5-95% 0,5-5,0% 0,05-10,0%
48	ГОСТ Р ИСО 3972-2005 ГОСТ 7631-2008 ГОСТ 26829-86 экстракционно-весовой метод метод капельной экстракции ГОСТ 19182-2014 титриметрический метод с потенциометрической индикацией ГОСТ 27082-2014 титриметрический метод с потенциометрической индикацией ГОСТ 27001-86 спектрометрический метод	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них	10.20 10.85 10.89	0302-0307 1604 1605	Органолептические и физико- химические показатели: вкус внешний вид, консистенция, запах, вкус массовая доля жира буферность	- - - -
49						
50						
51						
52	ГОСТ 27082-2014 титриметрический метод с потенциометрической индикацией ГОСТ 27001-86 спектрометрический метод				кислотность	-
53					массовая доля бензойнокислого натрия	-
54	ГОСТ 30711 метод ВЭЖХ	Продукция мукомольно- крупяного производства Изделия хлебобулочные, бараночные, сухарные Какао, шоколад, изделия кондитерские сахаристые Мучные кондитерские изделия Орехи Масличные культуры, поставляемые на пищевые цели	01.11.8 01.11.9 01.25 01.26 10.39 10.61 10.71 10.72 10.82 10.85	0801-0802 0812-0813 1101-1106 1202 1206 1207 1704 1805 1806 1905 2001 2006-2008 2302	микотоксин афлатоксин В ₁	0,003-0,02 мг/кг
55	ГОСТ 26669-85	Пищевые продукты	01.13	0302-0307	подготовка проб к испытаниям	-
56	ГОСТ 26670-91		01.21-	0701-0713	документы не содержат правила	-
57	ГОСТ ISO 7218-2011		01.26	0801-0813	и методы исследований	-

			10.20	0904-0910		
			10.31	1105-1106		
			10.32	1202		
			10.39	1604-1605		
			10.71-	1704		
			10.73	1805-1806		
			10.82	1901-1902		
			10.84-	1904-1905		
			10.86	2001-2009		
			10.89	2103-2106		
			11.07	2202		
				2209		
58	ГОСТ 31467-2012	Мясо птицы, пищевые субпродукты и полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы Мясо и мясные продукты	10.11	0207	подготовка проб к испытаниям	-
59	ГОСТ 7702.2.0-95				подготовка проб к испытаниям	-
60	ГОСТ Р 50396.0-2013				подготовка проб к испытаниям	-
61	ГОСТ Р 51448-99		10.11	0201-0206	подготовка проб к испытаниям	-
			10.13	1601		
			10.85	1602		
			10.89			

Директор ООО «Испытательная лаборатория ОПС»
должность уполномоченного лица



В.Ш.
Подпись уполномоченного лица

Л. В. Шевцова
инициалы, фамилия
уполномоченного лица