



Заместитель руководителя
 Пермского государственного
 ветеринарного университета
 имени академика В. П. Филатова
 А. П.

Э КЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ

Приложение

к заявлению о сокращении области аккредитации
 № RA.RU.21BT02
 от «06» августа 2015 г.
 на 4 листах, лист 1

ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ
ИСПЫТАТЕЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ВЕТЕРИНАРИИ КРАЯ «ПЕРМСКИЙ ВЕТЕРИНАРНЫЙ ДИАГНОСТИЧЕСКИЙ ЦЕНТР»
 614065, Пермский край, г. Пермь, ул. Эскаваторная, 35
 адрес места осуществления деятельности

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений	Наименование объекта	Код ОКП Д 2 <***>	Код ТН ВЭД ЕАЭС <***>	Определяемая характеристика (показатель) <***>	Диапазон определения <***>
1	2 ГОСТ 23452-79 ГОСТ 23452-79 Дополнение к документу «Временные гигиенические нормативы и метод определения содержания гистамина в рыбопродуктах № 4276-87 от 31.03.87г. ГОСТ ИСО 7218-2011 ГОСТ Р 53430-2009 ГОСТ ИСО 7218-2011 ГОСТ Р 53430-2009 ГОСТ Р 53430-2009 ГОСТ 29185-91, п 4.2 ГОСТ Р 52687-2006	3 Пищевые продукты	4	5	6 Гексахлорциклогексан (α, β, γ изомеры) ДДТ и его метаболиты Гистамин	7 0,005- 2,0 мг/ кг 0,005- 2,0 мг/ кг 10-175 мг/кг
					<i>Listeria monocytogenes</i>	обнаружено/ не обнаружено
					Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	$1 \cdot 10^1 - 9,9 \cdot 10^6$
					Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	150-1500 КОЕ/г
					Сульфитредуцирующие клостридии	обнаружено/ не обнаружено
					Бифидобактерии	$1 \cdot 10^1 - 1 \cdot 10^{11}$ КОЕ/г

1	2	3	4	5	6	7														
2	МУК 2.3.2.970-2000	Мясо и мясная продукция; птица, яйца и продукты их переработки			Идентификация генетически-модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения	обнаружено/ не обнаружено														
	ГОСТ Р 54077-2010, п.6																			
	МУК 5-1-14/1005																			
	ГОСТ 3245-86																			
	ГОСТ 7269-79																			
	ГОСТ 9959-91																			
	ГОСТ Р 51479-99																			
	ГОСТ 23042-86, п.2,4																			
	ГОСТ 8558.1-78, п.4																			
	ГОСТ 9957-73, п.2																			
ГОСТ Р 53747-2009																				
ГОСТ Р 53747-2009																				
3	ГОСТ 28283-89	Молоко и молочные продукты			Органолептические показатели: свежесть, однородность, цвет, запах, вкус, консистенция															
	ГОСТ 31928-84																			
	ГОСТ Р 51331-99, п.7.12																			
	ГОСТ Р 51456-99																			
	ГОСТ Р 51331-99																			
	Титруемая кислотность																			
4	ГОСТ 13586.5-93	Зерновые и зернобобовые культуры			Активная кислотность молочной плазмы	50-180 °Г 4,00-6,88 ед. рН 0,01-98 %														
							Массовая доля влаги													
								Массовая доля сухих веществ												
									Массовая доля сухих обезжиренных веществ											
										влага										
											0,01-98 %									
												8.	ГОСТ 12576-89 ГОСТ 24901-89 ГОСТ 5900-73, п.2,3 ГОСТ 5901-87 ГОСТ 5901-87 ГОСТ 26811-86 ГОСТ 19792-2001	Сахар и кондитерские изделия			Органолептические показатели: вкус, запах, форма, поверхность	-		
																			Массовая доля влаги	
																				Массовая доля сухих веществ
Массовая доля золы в т.ч. нерастворимая в 10 % HCl																				
	Массовая доля общей сернистой кислоты																			
		Массовая доля сахара																		
			Массовая доля редуцирующих веществ																	
				0,01-1,0 % 0,01-99 % 0,0001-1,0 % 0,1-10 % 0,001-99 % 5-10 %																
					9.	ГОСТ 19792-2001 ГОСТ 19792-2001 ГОСТ 19792-2001	Мед натуральный и продукты		Органолептические показатели: аромат, вкус, цвет	3,0 – 40,0 ед.Гоге										
											Диагностическое число									
												Массовая доля влаги								
													13,0-25,0 %							

1	2	3	4	5	6	7		
	ГОСТ 19792-2001	пчеловодства			Кислотность	0,1-100 см ³		
	ГОСТ 19792-2001				Массовая доля сахарозы	1,0-26,0 %		
	ГОСТ 19792-2001				Массовая доля редуцирующих сахаров	70,0-96,0 %		
	ГОСТ 19792-2001				Минеральные примеси растворимые в воде	0-0,5 %		
	ГОСТ 19792-2001 п.6.12				Оксиметилфурфурол	наличие/отсутствие		
10	ГОСТ 16833-71 ГОСТ 7178-85 ГОСТ 7967-87 ГОСТ 7177-80 ГОСТ 6829-89 ГОСТ 21832-76	Плодоовощная продукция.			Органолептические показатели: внешний вид, окраска, аромат, вкус, консистенция	-		
	ГОСТ Р 51439-99					Массовая доля хлористого натрия	0,001-1,0 %	
	ГОСТ 5481-89					Массовая доля нежировых примесей	0,03-90 %	
	ГОСТ 5478-90		Масличное сырье и жиры				Число омыления	-
	ГОСТ 5477-93						Цветное число	0-100 мг йода/100 см ³
	ГОСТ 3624-92, п.3.3.4		продукты				Кислотность (общая, жировой фазы и плазмы)	0,1-40,0 %

Директор ГБУВК «Пермский диагностический центр»

В.В. Мокрушин

Начальник Испытательной лаборатории

Н.К. Пелевина