



от «9» сентября 2020 г.
№ РК-11

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц

РОСС RU.0001.22ПХ77

Область аккредитации
испытательной лаборатории

ООО «Сахалинская – производственно-экспертная лаборатория» (ООО «СахПЭЛ»)
уникальный номер записи аккредитованного лица в реестре аккредитованных лиц РОСС RU.0001.22ПХ77
694620, РФ, Сахалинская область, город Холмск, улица Советская, 111-А
(адрес места осуществления деятельности)

ЭКЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ

№ п/п	Правила и методы исследований (испытаний) и измерений	Наименование объекта	Код ОКПД2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
1	ГОСТ 31339	Рыба живая, сырец, охлажденная	03.11.1 03.11.2 03.11.12 03.11.20 03.12.20	0301 0302	Отбор проб	-
		Рыба мороженая	10.20.1 10.20.11 10.20.12 10.20.13 10.20.15 10.20.16	0303		
		Филе мороженое	10.20.11 10.20.14	0304		
		Рыба сушеная, вяленая	10.20.2 10.20.23.110 10.20.23.130	0305		
		Рыба копченая	10.20.24 10.20.24.110 10.20.24.112 10.20.24.113 10.20.24.120 10.20.24.122	0305		
		Рыба соленая, пряная, маринованная	10.20.23.120 10.20.23.122	0305		

1	2	3	4	5	6	7
1		Кулинарные изделия из рыбы и морепродуктов	10.20.23.120 10.20.23.122	2104		-
		Икра, молоки и продукты их переработки	10.20.12 10.20.16 10.20.26 10.20.26.111 10.20.26.112 10.20.26.119	1604 32 0090 1604 32 0010 1604 31 0000		
		Нерыбные объекты промысла (моллюски, ракообразные и продукты их переработки)	03.11.3 03.11.4 10.20.31 10.20.32 10.20.33	0306 0307 0308 0511		
		Жир из рыб и морских млекопитающих	10.41.12	1504		
2	ГОСТ 7631	Рыба живая, сырец, охлажденная, мороженая, фарш, филе. Рыба сушеная, вяленая, копченая, соленая, маринованная, кулинарные изделия из рыбы и морепродуктов. Икра, молоки рыб и продукты их переработки. Нерыбные объекты промысла (моллюски, ракообразные, водоросли морские и продукты их переработки). Жир из рыб и морских млекопитающих	03.11.1 03.11.12 03.11.2 03.11.20 10.20.1 10.20.11 10.20.12 10.20.13 10.20.15 10.20.16 10.20.11 10.20.14 10.20.2 10.20.23 10.20.23.110 10.20.23.130 10.20.24 10.20.24.110 10.20.24.112 10.20.24.113	0301 0302 0303 0304 0305 2104 1604 32 0090 1604 32 0010 1604 31 0000 0306 0307 0308 0511 1504	Органолептические показатели: Внешний вид, цвет Консистенция, состояние кожного покрова Вкус Запах Длина (высота) и масса	-

1	2	3	4	5	6	7
	п.3.7.1	Рыба охлажденная, сырец Рыба мороженая Рыба соленая Рыба копченая	10.20.24 10.20.24.110 10.20.24.112 10.20.24.113		Массовая доля жира	-
	п.5.7	Мука кормовая из рыбы, морских млекопитающих, ракообразных и беспозвоночных Икра соленая	10.20.24.120 10.20.24.122 10.20.23.120 10.20.23.122 10.20.12		Массовая доля сорбиновой кислоты	-
	п.7.3	Жир из рыб и морских	10.20.16		Прозрачность	
	п.7.9	млекопитающих	10.20.26		Кислотное число	
	п.7.11		10.20.26.111		Йодное число	
	п.7.12		10.20.26.112		Перекисное число	
	п.7.13		10.20.26.119		Массовая доля неомыляемых веществ	
	п.8.2	Мука кормовая из рыбы, морских	03.11.3		Внешний вид	-
	п.8.3	млекопитающих, ракообразных и	03.11.4		Крупность помола	-
	п.8.4	беспозвоночных	10.20.31 10.20.32 10.20.33 10.41.12		Содержание металлопримесей	(0-2)мг/кг
	п.8.10				Массовая доля антиокислителя	-
	п.8.13				Массовая доля песка	-
4	ГОСТ 26929	Рыба живая, охлажденная, сырец, мороженая, фарш, филе. Рыба сушеная, вяленая, копченая, соленая, маринованная, кулинарные изделия из рыбы и морепродуктов.	03.11.1 03.11.12 03.11.2 03.11.20 10.20.1 10.20.11 10.20.12 10.20.13 10.20.15 10.20.16 10.20.11 10.20.14 10.20.2	0301 0302 0303 0304 0305 2104 1604 32 0090 1604 32 0010 1604 31 0000 0306 0307 0308 0511 1504	Подготовка проб для определения токсичных элементов	-
5	ГОСТ Р 51301	Икра, молюки рыб и продукты их переработки.			Свинец Кадмий Ртуть Мышьяк	(0,04-10) мг/кг (0,05-50) мг/кг (0,004-2,0) мг/кг (0,03-10,0)мг/кг
6	ГОСТ 26927					
7	ГОСТ 31628					
8	МУ 2482	Нерыбные объекты промысла (моллюски, ракообразные, водоросли морские и продукты их переработки).			Гексахлорциклопексан (α, β, γ изомеры) ДДТ и его метаболиты	(0,002-2,0)мг/кг (0,007-2,0)мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
9	СанПиН 42-123-4083-86 (№ 4274-87)	Консервы и пресервы из рыбы и нерыбных объектов промысла. Мука кормовая из рыбы, морских млекопитающих ракообразных и беспозвоночных. Жир из рыб и морских млекопитающих.	10.20.23 10.20.23.110 10.20.23.130 10.20.24 10.20.24.110 10.20.24.112 10.20.24.113 10.20.24.120 10.20.24.122 10.20.23.120 10.20.23.122 10.20.12 10.20.16 10.20.26 10.20.26.111 10.20.26.112 10.20.26.119		Гистамин	(10-175) мг/кг
10	МУК 4.1.1023-01				Полихлорированные бифенилы	(0,001-100) мг/кг
11	МУК 4.4.1.011-93 п. 1-7				Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА (полуколичественно)	-
12	МУ 3.2.1756-03				Отбор проб	-
13	МУК 3.2.988-00	Рыба живая, охлажденная, сырец, мороженая, фарш, филе. Рыба сушеная, вяленая, копченая, соленая, маринованная, кулинарные изделия из рыбы и морепродуктов. Икра, молоки рыб и продукты их переработки. Нерыбные объекты промысла (моллюски, ракообразные, водоросли морские и продукты их переработки) Консервы и пресервы из рыбы и нерыбных объектов промысла			Паразитарная чистота	-
14	МУК 2.6.1.1194-03				Радионуклиды: Цезий-137 Стронций-90	(8÷10 ⁴) Бк (5·10 ⁻¹ ÷10 ⁴) Бк
15	ГОСТ 31904				Отбор проб для микробиологических исследований	-
16	ГОСТ 10444.15				КМАФАнМ	(1,0-9,9x10 ³) КОЕ/г (см ³)
17	ГОСТ 31747 п.9.1				Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	Обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме
18	ГОСТ 31659 п.8.1-8.4				Патогенная микрофлора, в т.ч. сальмонеллы	Обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме
19	ГОСТ 31746 п.8.1				S.aureus	Обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме
20	ГОСТ 32031 п.10-10.5				L.monocytogenes	Обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме

1	2	3	4	5	6	7
21	МУК 4.2.2046-06 п. 5-5.1	Рыба живая, охлажденная, сырец, мороженая, фарш, филе. Рыба сушеная, вяленая, копченая, соленая, маринованная, кулинарные изделия из рыбы и морепродуктов. Икра, мошки рыб и продукты их переработки. Нерыбные объекты промысла (моллюски, ракообразные, водоросли морские и продукты их переработки)			V. parahaemolyticus	(1,0-9,9x10 ^m) КОЕ/г (см ³)
22	ГОСТ 29185 п.4.2				Сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме
23	ГОСТ 10444.12				Плесень, дрожжи	(1,0-9,9x10 ^m) КОЕ/г (см ³)
24	ГОСТ 27001 п.2	Икра из рыб и продукты ее переработки. Пресервы из рыбы и нерыбных объектов промысла			Бензойноислый натрий/Бензоат натрия	-
25	ГОСТ 31413	Водоросли морские и продукты их переработки	03.11.63 10.20.34.126	1212	Отбор проб	-
26	ГОСТ 31412				Внешний вид, цвет, наличие плесени	-
					Посторонние примеси	-
					Консистенция	-
					Запах	-
					Вкус	-

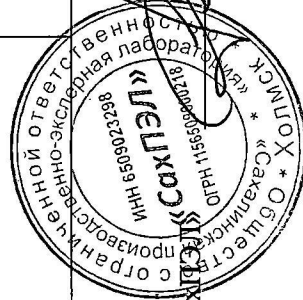
1	2	3	4	5	6	7
27	ГОСТ 26185 п.3.2 п.3.3 п.3.5 п.3.7 п.3.9 п. 3.14	Водоросли морские и продукты их переработки	03.11.63 10.20.34.126	1212	Массовая доля альгиновой кислоты Массовая доля йода Массовая доля влаги Массовая доля золы Массовая доля посторонних примесей Массовая доля минеральных примесей (песка)	- - - - - -
28	ГОСТ 33331-2015					
29	ГОСТ 8756.0	Консервы и пресервы из рыбы и нерыбных объектов промысла	10.20.25	1602 10 0010	Отбор проб	-
30	ГОСТ 26664 п. 2 п.3 п.4		10.20.25.110 10.20.25.111 10.20.25.112 10.20.25.113 10.20.25.114 10.20.25.115 10.20.25.119 10.20.25.120 10.20.34 10.20.34.120 10.20.34.121 10.20.34.122 10.20.34.123 10.20.34.124 10.20.34.125 10.20.34.126 10.20.34.127 10.20.34.128 10.20.34.129 10.20.24.130	1604 11 0000 1604 12 1000 1604 12 9100 1604 12 9900 1604 13 1100 1604 14 1604 19 9500 1604 20 1000 1604 20 3000	Органолептические показатели: Внешний вид, вкус, запах, консистенция, цвет бульона, заливкок, характеристики разделка, наличие посторонних примесей Масса нетто Массовая доля составных частей Внешний вид Герметичность тары Состояние внутренней поверхности металлической тары Минеральные примеси (песок) Отстой в масле Массовая доля сухих веществ	- - - - - - - - - - -
31	ГОСТ 8756.18 п.6 п.7 п.8					
32	ГОСТ 8756.4 п.3					
33	ГОСТ 20221					
34	ГОСТ 32157					
35	ГОСТ 26808 п.2					

1	2		3	4	5	6		7
36	ГОСТ 26829	п.4	Консервы и пресервы из рыбы и нерыбных объектов промысла			Массовая доля жира		(2,5-30)%
37	ГОСТ 27082	п.2				Общая кислотность		-
38	ГОСТ 27207	п.2				Массовая доля поваренной соли		-
39	ГОСТ 26935					Олово		(10-125мкг)
40	ГОСТ 30425					Микробиологические показатели: Спорообразующие мезофильные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.subtilis		Соответствует/не соответствует промышленной стерильности
						Спорообразующие мезофильные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.cereus и (или) B.proluxa		Соответствует/не соответствует промышленной стерильности
						Мезофильные клостридии		Соответствует/не соответствует промышленной стерильности
						Неспорообразующие микроорганизмы, дрожжи, плесневые грибы		Соответствует/не соответствует промышленной стерильности
						Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы		Соответствует/не соответствует промышленной стерильности

1	2	3	4	5	6	7
41	ГОСТ 13496.0	Мука кормовая из рыбы, морских млекопитающих, ракообразных и беспозвоночных	10.20.4 10.20.41	2301	Отбор проб	-
42	ГОСТ Р ИСО 6497				Органолептические показатели: Запах, цвет	-
43	ГОСТ 13496.13				Массовая доля влаги	-
44	ГОСТ Р 54951				Массовая доля жира	-
45	ГОСТ 13496.15				Массовая доля золы	-
46	ГОСТ 13496.14				Массовая доля золы нерастворимой в кислоте	-
47	ГОСТ 13496.18				Кислотное число	-
48	ГОСТ 26226				Массовая доля сырой золы	-
49	ГОСТ 13496.4				Массовая доля сырого протеина	-
50	ГОСТ 25311				Микробиологические показатели: Общая бактериальная обсемененность Энтеробактерии	(1,0-9,9x10 ⁿ) КОЕ/г (см ³) Обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме
	п.4.1				Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы	Обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме
	п.4.2				Токсинообразующие анаэробы	Обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме
	п.4.3					
	п.4.4					
51	ГОСТ 31878				E. coli БГКП	Обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме

1	2	3	4	5	6	7
52	ГОСТ 31861	Вода питьевая систем централизованного и нецентрализованного питьевого водоснабжения	11.07.1 11.07.11 11.07.11.120	2201	Отбор проб	-
53	ГОСТ Р 56237					-
54	ГОСТ Р 57164 п.5.8.1 п.5.8.2 п.6					(0-5) баллов
55	ГОСТ 31868 метод Б				Запах	(0-5) баллов
56	ГОСТ 18190 п.3				Привкус (вкус)	(0-5) баллов
57	ГОСТ 18164 п.3				Мутность	(1-20 ЕМФ)
58	ИНД Ф 14.1:2:4.154-99				Цветность	(0-70) градус цветности
59	ГОСТ 33045 метод Д метод Б				Хлор остаточный свободный	-
60	ГОСТ 31857 метод 3				Общая минерализация (сухой остаток)	-
61	ГОСТ 31940 метод 3				Окисляемость перманганатная	(0,25-100) мг/дм ³
62	ГОСТ 4245 п.2				Нитраты	(0,1-2,0) мг/дм ³
63	ИНД Ф 14.1:2:3:4.121-97				Нитриты	(0,003-0,3) мг/дм ³
64	ГОСТ 31954 метод А				Поверхностно-активные вещества (ПАВ), анионоактивные	(0,015-0,25) мг/дм ³
65	ГОСТ Р 51797				Сульфаты	(2-50,0) мг/дм ³
66	ГОСТ 4011 п.2				Хлориды	От 10 мг/дм ³
67	ГОСТ 31866				Водородный показатель	1-14 ед. pH
					Жесткость общая	От 0,1 °Ж
					Нефтепродукты	(0,05-50) мг/дм ³
					Железо	(0,10-2,00) мг/дм ³
					Свинец	(0,0001-1,0) мг/дм ³
					Кадмий	(0,0001-1,0) мг/дм ³
					Медь	(0,005-5,0) мг/дм ³
					Цинк	(0,0005-10,0) мг/дм ³
					Мышьяк	(0,001-0,20) мг/дм ³
					Ртуть	(0,00005-0,01) мг/дм ³
68	МУ 2.6.1.1981-05				Удельная суммарная альфа-активность	(1,5·10 ⁻² -5·10 ⁻⁵) Бк/кг
					Удельная суммарная бета-активность	(5·10 ⁻¹ -10 ⁻⁴) Бк/кг

1	2	3	4	5	6	7
69	ГОСТ 31942				Отбор проб для микробиологического исследования	-
70	МУК 4.2.1018-01 п.8.1 п.8.2 п.8.2				Общее микробное число (ОМЧ) Общие колиформные бактерии (ОКБ) Термотолерантные колиформные бактерии	0-300ед. КОЕ в 1 мл 0-50ед. КОЕ в 100 мл 0-50ед. КОЕ в 100 мл
71	МУК 4.2.2314-08 п.5.1.3.1 п. 5.1.3.2				Жизнеспособные яйца гельминтов Жизнеспособные цисты патогенных кишечных простейших, цисты криптоспоридий	Обнаружены/ Не обнаружены Обнаружены/ Не обнаружены
72	ПНД Ф 14.1.2:3:4.123-97	Вода сточная, вода сточная очищенная			Биохимическое потребление кислорода (БПК)	(0,5-1000) мгО ₂ /дм ³
73	ПНД Ф 14.1.2:100-97				Химическое потребление кислорода (ХПК)	(4,0-80,0) мг/дм ³
74	ПНД Ф 14.1.2:110-97				Взвешенные вещества	(3,0-5000) мг/дм ³
75	ПНД Ф 14.1.2:4.113-97				Остаточный активный хлор	(0,05-1000) мг/дм ³
76	МУ 2.1.5.800-99 Приложение 6 п.2 Приложение 8.1 Приложение 7				Общие колиформные бактерии (ОКБ) Термотолерантные колиформные бактерии Сальмонеллы	1-300ед. КОЕ в 100 мл 1-300ед. КОЕ в 100 мл 1-150ед. КОЕ в 100 мл
77	МУ 4260 п.4.3.2				Коли-индекс лактозоположительных кишечных палочек	-



Директор ООО «Сахпэл» В.Н. Магай

Иванов Иван Иванович ЛИСТ (ОВ)



Н.А. Каверина

Руководитель экспертной группы