

Э КЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ



Руководитель (заместитель руководителя)

Федеральной службы по аккредитации

ЛИТВАК А.Г.

подпись

инициалы, фамилия

Приложение

к аттестату аккредитации

№ РОСС RU.0001.10ПС19

от " " 20 г.

на 6 листах, лист 1

**Область аккредитации испытательной лаборатории (центра)
(дополнение № 1)**

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ЛАБОРАТОРИИ ЗАО «НПО АГРОСЕРВИС»

наименование испытательной лаборатории (центра)

140100, Россия, Московская обл., г. Раменское, 4-ый км Донинского шоссе

адрес места осуществления деятельности

N 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
01	ГОСТ 33276	Фруктовые, овощные нектары, сокосодержащие напитки, фруктовые и овощные концентрированные соки, пюре и концентрированные пюре, морсы и концентрированные морсы (далее - соковая продукция)	10.32.110 10.32.17.140 10.32.19.131 10.32.22.110 10.32.21.110	2009	Относительная плотность	1,0000 – 1,4000

1	2	3	4	5	6	7
02	ГОСТ 32713	Вина, виноматериалы, ликерные вина, ликерные виноматериалы, фруктовые (плодовые) вина, фруктовые (плодовые) виноматериалы, игристые вина (шампанское), сидры, винные напитки и другое сырье для их производства	11.01 11.02 11.03 11.04 11.05	2203 2204 2205 2206 2009	Массовая концентрация D-яблочной кислоты, г/дм ³	0,05 до 10,00
03	ГОСТ Р 51940	Фруктовые и овощные соки, нектары и сокосодержащие напитки	10.32.110 10.32.17.140 10.32.19.131		Массовая концентрация D-яблочной кислоты, мг/дм ³	-
04	ГОСТ Р 51239	Фруктовые и овощные соки, нектары и сокосодержащие напитки	10.32.22.110 10.32.21.110		Массовая концентрация L-яблочной кислоты, г/см ³	-
05	ГОСТ Р 52841	Винодельческая продукция	11.01 11.02 11.03 11.04 11.05		Массовая концентрация винной, яблочной, янтарной, лимонной и молочной, г/дм ³	0,001 до 0,050
06	ГОСТ Р 53193	Слабоалкогольные и безалкогольные напитки, вина и виноматериалы, соки и сокосодержащие напитки.	11.07 10.32		Массовая концентрация кофеина, аскорбиновой кислоты и ее солей, консервантов и подсластителей методом капиллярного электрофореза, мг/дм ³	10-1000
07	М 04-51-2008	Безалкогольная, соковая, винодельческая, ликероводочная и пивоваренная продукция	11 10.32		Массовая концентрация кофеина, аскорбиновой, сорбиновой, бензойной кислот и их солей, сахарина и ацесульфам К, мг/дм ³	10-1000
08	М 04-59-2009	Продовольственное сырье, пищевые продукты, БАД	10	19, 20, 21, 22	Массовая доля консервантов (сорбиновой, бензойной кислот и их солей) и подсластителей (ацесульфам калия, сахарина и его солей), мг/кг	20 – 10000
09	М 04-60-2009	Чай, чайная продукция, кофе, кофепродукты, какао-бобы, какао-продукты, БАД	10.83	09	Массовая доля кофеина, теобромина, %	0,01-10
10	М 04-78-2013	Винодельческая и пивоваренная продукция	11.01 11.02 11.03 11.04 11.05	2203, 2204, 2205, 2206, 2009	Массовая концентрация общего диоксида серы, мг/дм ³	5,0 - 1000

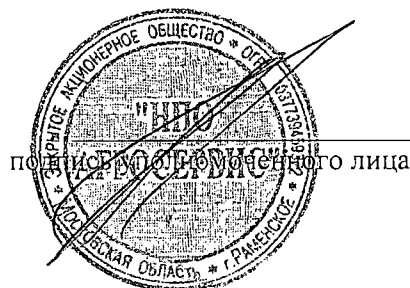
1	2	3	4	5	6	7
11	М 04-69-2011	Напитки, плодовоовощная продукция, БАД, мед	10.32 01.49.21	2009 0409	Массовая концентрация фруктозы, глюкозы и сахарозы, г/дм ³ Массовая доля фруктозы, глюкозы и сахарозы, %	2 – 800 0,2 – 80
12	М 04-47-2012	Продукция винодельческая, соковая, безалкогольная, слабоалкогольная и алкогольная, продукты пивоварения	11 10.32	2203 2204 2205 2206 2009	Массовая концентрация органических кислот и их солей (щавелевая, винная, янтарная, молочная, муравьиная, уксусная и сорбиновая), мг/дм ³ Массовая концентрация яблочной кислоты, мг/дм ³ Массовая концентрация лимонной кислоты, мг/дм ³	1 – 10000 1 – 20000 1 - 250000
13	М 04-85-2015	Пищевые добавки, винодельческая продукция	11 10.32		Массовая концентрация D-винной L-винной, D-яблочной, L-яблочной кислот, мг/дм ³ Массовая доля D-винной L-винной, D-яблочной, L-яблочной кислот, %	50 – 10000 5 - 100
14	ГОСТ 32035 п. 5.3.3 П. 5.4 П. 5.1	Водки, водки особые	11.01	220860	Крепость, % Щелочность, см ³ /100см ³ Полнота налива, см ³	0,05 – 100 0,5 – 3,5
15	ГОСТ 32035 п. 5.2 ГОСТ 31732 п. 5.1.2 ГОСТ Р 55313	этиловый спирт-сырец, этиловый ректификованный спирт из пищевого сырья, этиловый питьевой спирт 95%-ный, водки и особые водки, ликеры; ликероводочные изделия: наливки, пунши, горькие настойки, напитки, аперитивы, бальзамы, коктейли, джины и другие спиртные напитки	20.14	2207	Органолептические показатели (определение внешнего вида [прозрачности, наличия посторонних включений (частиц)], цвета, запаха, аромата (букета) и вкуса)	-
16	ГОСТ 30060 п. 3 п. 4	Пиво	11.05	2202 2203	Внешний вид, прозрачность, аромат, вкус, высота пены, мм Пеностойкость, с Определение объема, см ³	- - - -

1	2	3	4	5	6	7
17	ГОСТ 12786	Пиво	11.05	2202 2203	Отбор проб	-
18	ГОСТ 12787	Пиво, пивные напитки	11.05	2202 2203	Массовая доля спирта, % Массовая доля действительного экстракта, % Массовая доля сухих веществ, % Объемная доля этилового спирта, %	- - - -
	ГОСТ Р 55292 п. 7.3 ГОСТ 31711 п. 7.2 ГОСТ 31494 п. 7.5	Безалкогольные напитки, квасы	11.07	2202 2206	Объемная доля спирта, %	-
19	ГОСТ 12788	Пиво	11.01	2202 2203	Кислотность, см ³ раствора гидроксида Натрия концентрацией 1 моль/дм ³	-
20	ГОСТ 31764	Пиво			pH, ед.рН	3,8 – 4,8
21	ГОСТ 32038	Пиво			Массовая доля двуокиси углерода, %	-
22	ГОСТ Р 54644 П. 5; п. 6.1	Мед натуральный	01.49.21	04090000 00	Отбор проб	-
23	ГОСТ 31766 п. 4.1 ГОСТ Р 54644 п. 4.1	Мед натуральный			Внешний вид, аромат, вкус, цвет	-
24	ГОСТ 32167	Мед			Массовая доля редуцирующих сахаров, %	70,00 – 96,00
					Массовая доля сахарозы, %	1,00 – 26,00
25	ГОСТ 32169	Мед			Водородный показатель, ед.рН Свободная кислотность, мэкв/кг	- -
26	ГОСТ 31774	Мед			Массовая доля воды, %	13 - 25
27	ГОСТ 32049 П. 7, п. 8.1 – 8.3 П. 8.4, П. 8.5	Пищевые ароматизаторы	-	-	Отбор проб Внешний вид, цвет, запах	- -
28	ГОСТ 32779 п. 3.1 П. 5; 6.1 П. 6.2 П. 6.3 П. 6.5 П. 6.7	Сорбиновая кислота Е200 (далее - пищевая сорбиновая кислота)	22.14.33	29161995 00	Отбор проб Органолептические показатели (Внешний вид, цвет Запах) Растворимость Тест на двойные связи Массовая доля основного вещества, %	- - - - -

1	2	3	4	5	6	7
29	ГОСТ 32748 П. 5, п 6.1 П. 6.2 П. 6.3	Пищевая добавка яблочная кислота E296, представляющая собой DL- яблочную кислоту (регулятор кислотности)	20.14.34	291819	Отбор проб Органолептические показатели (Внешний вид, цвет, запах) Массовая доля основного вещества, %	- - -
30	ГОСТ 21205 П.2; п. 3.1 П. 1.4 П. 3.2 П. 3.3	Винная кислота пищевая кристаллическая	20.14.34	291812	Отбор проб Внешний вид и цвет Вкус Запах Идентификация винной кислоты Массовая доля винной кислоты, %	- - - - -
31	ГОСТ 490 П. 6, п. 7.1 П. 7.2 П. 7.4 П. 7.5 П. 7.6	Пищевая добавка – молочная кислота E 270	20.14.34	291811	Отбор проб Тесты на пищевую молочную кислоту Вкус Запах Массовая доля пищевой молочной кислоты, %	- - - - 70-85
32	ГОСТ 32625 П. 8 П. 9.1 – 9.5 П. 9.8 П. 9.9 П. 9.10	Металлические колпачки, предназначенные для укупоривания стеклянных бутылок с пищевой продукцией	25.9	8309	Отбор проб Внешний вид, Геометрические размеры, мм Масса, г Герметичность Механическая прочность лакокрасочного покрытия Химическая стойкость лакокрасочного покрытия Органолептический контроль	- - - - - - - -

1	2	3	4	5	6	7
33	ГОСТ 32624 П. 7 П. 8.1 – 8.4 П. 8.6 П. 8.8 П. 8.9	Кронен-пробки, предназначенные для укупоривания стеклянных бутылок с пищевой продукцией, включая детское питание	25.9	8309	Отбор проб Внешний вид Геометрические размеры, мм Масса, г Герметичность Устойчивость к коррозии Органолептический контроль	- - - - - -
34	ГОСТ 32626 П. 8 П. 9.1 – 9.4 П. 9.5 П. 9.7 П. 9.8 П. 9.9	Полимерные укупорочные средства, предназначенные для укупоривания упаковки с пищевой продукцией	25.22	392350	Отбор проб Внешний вид Геометрические размеры, мм Масса, г Герметичность Стойкость к горячей обработке Химическая стойкость Коробление, %	- - - - - - -
35	ГОСТ Р ИСО 22308	Корковые пробки	16.29.24	4504	Вкус, запах	-
36	ГОСТ 12569	сахар белый, прочие виды сахара и тростниковый сахар- сырец	10.81	1701	Отбор проб	-

Генеральный директор
Должность уполномоченного лица
М.П.



Е.В.Прокофьева
инициалы, фамилия уполномоченного лица