

3 КЗЕМПЛЯР
РОСАККРЕДИТАЦИИ



Руководитель (заместитель Руководителя)
Федеральной службы по аккредитации
КАЛАГОВ К.Э.
(подпись) (инициалы фамилия)

Приложение
к аттестату аккредитации
№ RA.RU.22ПЮ17
от «27 » апреля 2015 г.
Редакция 2 от 16 мая 2018 г.

на 14 листах, лист 1

ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ

испытательной лаборатории ООО «Челны – Бройлер»

Адрес места осуществления деятельности: 423808, Россия, Республика Татарстан, Тукаевский район, тер. Стройбаза, 8, литер Б.

№ 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.	ГОСТ 50396.0	Мясо птицы (тушка птицы и ее части, мясо птицы механической обвалки), пищевые субпродукты птицы, полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы	10.12.10. 10.12.20. 10.13.14. 10.12.50 10.12.40. 10.13.15.	0207 11 0207 12 0207 13 0207 14 1602 32	Отбор проб	-
2.	ГОСТ Р 54354, п.7, 8.1	Мясо, полуфабрикаты, субпродукты, колбасные изделия и продукты из мяса				

1	2	3	4	5	6	7
3.	ГОСТ 9792	Колбасные изделия и продукты из мяса птицы	10.13.14.	1602 32	Отбор проб	-
4.	ГОСТ 31904	Пищевые продукты	10.62.11.	1108 13		
			10.84.22.	0904 22		
			10.84.23.	0910 00		
			10.84.12.	2106 90		
			10.89.19.	2103 90		
			10.89.12.	1101 00		
			10.72.11.	1103 11		
			10.61.21.	2106 10		
			10.84.30.	0712 90		
			10.11.60.	3203 00		
			17.12.14.	1905 40		
			17.12.60.	1512 19		
			22.22.00.	0703 00		
			10.39.13.	3920 00		
			10.39.17.	3504 00		
			01.13.42.	3923 29		
			10.62.13	3917 10		
			10.61.31.	1701 99		
			10.41.24.	0408 11		
			10.84.11.	1602 32		
			10.13.14.			
5.	ГОСТ Р 56237	Вода питьевая	36.00.11.	2201 90	Отбор проб	-
6.	ГОСТ 31861					
7.	ГОСТ 31942, п.5, 6.1, 6.2					
8.	ГОСТ Р ИСО 6497	Корма	10.91.10.	0203 21 2309 90		
9.	ГОСТ 31467	Мясо птицы, пищевые субпродукты и полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы.	10.12.10. 10.12.20. 10.13.14.	0207 11 0207 12 0207 13	Отбор и подготовка проб.	-

1	2	3	4	5	6	7
			10.12.50. 10.12.40. 10.13.15.	0207 14 1602 32	Массовая доля влаги, выделенная при размораживании (приложение Б)	(1,0-5,0)%
10.	ГОСТ 25011, п. 2	Мясо и мясные продукты	10.12.10.	0207 11	Массовая доля белка	(6,0 - 25,0) %
11.	ГОСТ 23042, п. 7	Мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты	10.12.20. 10.13.14.	0207 12 0207 13	Массовая доля жира	(2,0 - 50,0) %
12.	ГОСТ 9957, п7	Мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты	10.12.50. 10.12.40.	0207 14 1602 32	Массовая доля хлористого натрия	(0,1 - 6,5) %
13.	ГОСТ 32009	Мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты	10.13.15.		Массовая доля общего фосфора	(0,3 - 1,1) %
14.	ГОСТ 31466, п. 6	Продукты переработки мяса птицы	10.13.14. 10.12.50.	1602 32 0207 14	Массовая доля костных включений	(0,05 - 0,6) %
15.	ГОСТ 10574	Мясные и мясосодержащие продукты	10.13.14. 10.12.50.	1602 32 0207 14	Массовая доля крахмала	(0,2 - 20,0)%
16.	ГОСТ 32031	Пищевые продукты	10.12.10. 10.12.20. 10.13.14. 10.12.50 10.12.40. 10.13.15. 10.62.11. 10.84.22. 10.84.23. 10.84.12. 10.89.19. 10.51.21. 10.51.40. 10.89.12. 10.72.11. 10.61.21. 10.84.30. 17.12.14.	0207 11 0207 12 0207 13 0207 14 1602 32 0207 13 0207 14 1602 32 0207 14 1108 13 0904 22 0910 00 2106 90 2103 90 1101 00 1103 11 2106 10 0712 90	Listeria monocytogenes.	(наличие - отсутствие) в 25 г

1	2	3	4	5	6	7
			17.12.60. 22.22.00. 10.39.13. 10.39.17. 01.13.42. 10.62.13 10.61.31. 10.51.30. 10.41.24. 10.84.11.	3203 00 1905 40 0406 00 1512 19 0703 00 3920 00 3504 00 3923 29 3917 10 1701 99 0405 10 0408 11 0402 00 25 01 00 0504 00 0203 21		
17.	ГОСТ Р 50396.1	Мясо птицы, субпродукты и полу- фабрикаты из мяса птицы	10.12.10. 10.12.20. 10.13.14. 10.12.50. 10.12.40. 10.13.15.	0207 11 0207 12 0207 13 0207 14 1602 32	Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	(1×10^2 - 1×10^4) КОЕ/г
18.	ГОСТ 31468	Мясо птицы, субпродукты и полу- фабрикаты из мяса птицы	10.12.10. 10.12.20. 10.13.14. 10.12.50. 10.12.40. 10.13.15.	0207 11 0207 12 0207 13 0207 14 1602 32	Бактерии рода <i>Salmonella</i>	(обнаружено/не об- наружено) в 25 г.
19.	ГОСТ 10444.15	Пищевые продукты	10.13.14. 10.62.11. 10.84.22. 10.84.23.	1602 32 1108 13 0904 22 0910 00	Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	(1×10^1 - 2×10^6) КОЕ/г

1	2	3	4	5	6	7
20.	ГОСТ 31659		10.84.12. 10.89.19. 10.51.21. 10.51.40. 10.89.12. 10.72.11. 10.61.21. 10.84.30. 10.11.60 17.12.14 17.12.60 22.22.00 10.39.13 10.39.17 01.13.42. 10.62.13 10.61.31. 10.51.30. 10.41.24. 10.84.11. 01.47.21.	2106 90 2103 90 1101 00 1103 11 2106 10 0712 90 3203 00 1905 40 0406 00 1512 19 0703 00 3920 00 3504 00 3923 29 3917 10 1701 99 0405 10 0408 11 0402 00 25 01 00 0504 00 0203 21 0407 21	Бактерии рода Salmonella	(обнаружено/не обнаружено) в 25 г
21.	ГОСТ 31746, п.8.1	Пищевые продукты	10.13.14. 10.62.11. 10.84.22.	1602 32 1108 13 0904 22	Коагулазоположительный стафилококк	(обнаружено/не обнаружено) в 0,001-1 г
22.	ГОСТ 29185		10.84.23.	0910 00	Сульфитредуцирующие бактерии	
23.	ГОСТ 31708		10.84.12. 10.89.19. 10.72.11.	2106 90 2103 90 1101 00	Презумптивные бактерии E.Coli методом НВЧ	

1	2	3	4	5	6	7
24.	ГОСТ 30726		10.61.21. 10.84.30. 10.11.60. 17.12.14. 17.12.60. 22.22.00. 10.39.13. 10.39.17. 01.13.42. 10.62.13 10.61.31. 10.51.30. 10.41.24. 10.84.11. 01.47.21.	1103 11 2106 10 0712 90 3203 00 1905 40 1512 19 0703 00 3920 00 3504 00 3923 29 3917 10 1701 99 0405 10 0408 11 0402 00 25 01 00 0504 00 0203 21	Бактерии вида E. coli	
25.	ГОСТ 31470, п. 4	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12.10. 10.12.20. 10.13.14. 10.12.50 10.12.40. 10.13.15	0207 11 0207 12 0207 13 0207 14 1602 32	Упитанность, запах, цвет, степень снятия оперения, состояние кожи, состояние костной системы, внешний вид и вид на срезе, форма, консистенция,	-
26.	ГОСТ 31936, п. 7.15	Полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы	10.13.14.	1602 32	массовая доля начинки Массовая доля панировки Массовая доля мясной начинки или мясного покрытия	(30 - 40) % (4,0 - 35,0) % (2,0 - 40,0) %
27.	ГОСТ 28566	Пищевые продукты	10.13.14.	1602 32	Количество энтерококков	(1x10 ¹ - 1x10 ³) КОЕ/г
28.	ГОСТ Р 54374	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.13.14. 10.12.50	1602 32	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	(обнаружено/не обнаружено) в 0,1 г
29.	ГОСТ Р 54674		10.13.14.	1602 32	Staphylococcus aureus.	(обнаружено/не обнаружено) в х г

1	2	3	4	5	6	7
30.	ГОСТ 9959	Мясо, мясные и мясосодержащие продукты	10.13.14. 10.11.60. 22.22.00.	1602 32 3917 10 3923 29 3920 00 0504 00	Органолептика: внешний вид, цвет, форма, размер, запах, вкус, консистенция, вид на разрезе	-
31.	ГОСТ 8558.1, п.7		10.13.14.	1602 32	Массовая доля нитрита натрия	(0,0001 - 0,0050) %
32.	ГОСТ 9793, п.9		10.13.14.	1602 32	Массовая доля влаги	(25,0-75,0)%
33.	ГОСТ 31747	Пищевые продукты	10.13.14.	1602 32	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	(наличие-отсутствие) в х г
			10.62.11.	1108 13		
			10.84.22.	0904 22		
			10.84.23.	0910 00		
			10.84.12.	2106 90		
			10.89.19.	2103 90		
			10.89.12.	1101 00		
			10.72.11.	1103 11		
			10.61.21.	2106 10		
			10.84.30.	0712 90		
			10.11.60.	3203 00		
			17.12.14.	1905 40		
			17.12.60.	0406 00		
			22.22.00.	1512 19		
			10.39.13.	0703 00		
			10.39.17.	3920 00		
			01.13.42.	3504 00		
			10.62.13	3923 29		
			10.61.31.	3917 10		
			10.51.30.	1701 99		
			10.41.24.	0405 10		
			10.84.11.	0408 11		
			01.47.21.	0402 00		
				25 01 00		
				0504 00		
				0203 21		
				0407 21		

1	2	3	4	5	6	7
34.	ГОСТ 31654, п.7	Яйцо куриное пищевое	01.47.21.	0407 21	Масса 1 яйца, масса 10 яиц, Состояние скорлупы, запах со- держимого яиц Состояние воздушной камеры, состояние и положение желтка, плотность и цвет желтка Высота воздушной камеры	(35 - 950) г - - (3 - 7) мм
35.	ГОСТ 7698, п. 2.2	Крахмал	10.62.11.	1108 13	Органолептические показате- ли: внешний вид, цвет, запах	-
36.	ГОСТ 28875, п. 2.1, 3.3, 3.4	Пряности	10.84.22. 10.89.19. 10.84.23. 10.84.12. 10.84.11. 01.13.42. 10.39.13. 10.39.17. 10.62.13.	2106 90 0712 90 0904 22 3203 00 0703 00 2001 90 1701 99 2209 00 2103 00 0908 00	Органолептические показате- ли: цвет, запах, вкус, форма. Зараженность вредителями, металлические примеси и при- меси растительного происхож- дения, поражение плесенью	-
37.	ГОСТ Р ИСО 22935-2, п.8,9,10	Молоко и молочные продукты	10.51.21. 10.51.40.	0402 00 0406 00	Органолептические показате- ли: внешний вид, цвет, запах, консистенция	-
38.	ГОСТ Р 52969, п. 7.4	Масло сливочное	10.51.30. 10.41.24.	0405 10 1512 19		
39.	ГОСТ 31720, п.4, 5.3, 5.4	Пищевые яичные продукты	10.89.12.	0408 11	Органолептические показате- ли: внешний вид, цвет, запах, консистенция	-
40.	ГОСТ 27558	Мука, отруби	10.89.19. 10.72.11. 10.61.21. 10.61.31.	2106 10 3504 00 1905 40 1101 00 1103 11 3504 00	Органолептические показате- ли: цвет, запах, вкус	-
41.	ГОСТ 33770, п.5	Соль пищевая, п.4	10.84.30.	2501 00	Органолептические показате- ли: внешний вид, цвет, запах,	-

1	2	3	4	5	6	7
					вкус	
42.	ГОСТ 10444.12	Пищевые продукты	10.62.11.	1108 13	Плесневые грибы, дрожжи	(10 - 10000) КОЕ/г
43.	ГОСТ ISO 21527-1		10.84.22.	0904 22		
44.	ГОСТ ISO 21871		10.84.23.	0910 00	Bacillus cereus	(1×10^1 - 1×10^5) КОЕ/г
45.	ГОСТ 28560		10.84.12.	2106 90	Бактерии рода Proteus	(обнаружено/не обнаружено) в 1 г
			10.89.19.	2103 90		
			10.51.21.	1101 00		
			10.51.40.	1103 11		
			10.89.12.	2106 10		
			10.72.11.	0712 90		
			10.61.21.	3203 00		
			10.84.30.	1905 40		
			10.11.60.	0406 00		
			17.12.14.	1512 19		
			17.12.60.	0703 00		
			22.22.00.	3920 00		
			10.39.13.	3504 00		
			10.39.17.	3923 29		
			01.13.42	3917 10		
			10.62.13	1701 99		
			10.61.31.	0405 10		
			10.51.30.	0408 11		
			10.41.24.	0402 00		
			10.84.11.	25 01 00		
				0504 00		
				0203 21		
46.	ОСТ 10 321, п.5	Яйцо куриное инкубационное	01.47.23.	0407 11	Масса яйца	(48 - 75) г
					Состояние скорлупы	-
					Плотность яйца	(1,075 - 1,085) г/см ³
					Индекс формы	(70 - 82) %
					Толщина скорлупы	(0,31 - 0,35) мм
					Кислотное число желтка	(2,1 - 3,9) мг КОН/г
					Индекс желтка	(40 - 57) %
					Оплодотворенность	(76 - 100) %

1	2	3	4	5	6	7
47.	Методические рекомендации «Руководство по биологическому контролю при инкубации яиц сельскохозяйственной птицы» Государственного научного учреждения «Всероссийский научно-исследовательский технологический институт птицеводства» Россельхозакадемии. стр. 5 (биологический контроль до инкубации)	Яйцо куриное инкубационное	01.47.23.	0407 11	Масса желтка	(12,0 - 24,0) г
					Масса белка (расчетный метод)	(30,0 - 45,0) г
					Масса скорлупы	(4,3 - 6,5) г
					Единица ХАУ (расчетный метод)	(65,0 - 96)
					Соотношение белка к желтку (расчетный метод)	(1,7 - 2,5)
					pH белка	(7,0 - 10,0) ед.pH
					pH желтка	(5,0 - 7,0) ед.pH
48.	Методические рекомендации «Оценка качества кормов, органов, тканей, яиц и мяса птицы» Российской академии с/х наук. п.6 методы химического контроля биологических субстратов.	Яйцо инкубационное	01.47.23.	0407 11	Сумма каратиноидов	(10,0 - 20,0) %
49.	ГОСТ 32044.1	Корма, комбикорма и комбикормовое сырье	10.91.10. 10.13.16.	2309 90 2301 10	Массовая доля сырого протеина	(10,5 - 75,0) %
50.	ГОСТ 31675, п.6	Корма	10.91.10.	2309 90	Массовая доля сырой клетчатки	(1,4 - 7,0) %
51.	ГОСТ 26570, п.2.2	Корма, комбикорма и комбикормовое сырье	10.91.10. 10.13.16.	2309 90 2301 10	Массовая доля кальция	(0,25 - 4,0) %
52.	ГОСТ 32904	Корма, комбикорма				
53.	ГОСТ 26657, п. 4	Корма, комбикорма и комбикормовое сырье	10.91.10. 10.13.16.	2309 90 2301 10	Массовая доля фосфора	(0,40 - 2,5) %
54.	ГОСТ 26226, п.1				Массовая доля сырой золы	(3,0 - 16,0) %

1	2	3	4	5	6	7
55.	ГОСТ 13496.15, п.4	Комбикорма и комбикормовое сырье			Массовая доля сырого жира	(1,2 - 20,0) %
56.	ГОСТ 13496.1, п.4.3				Массовая доля хлорида натрия	(0,35 - 0,54) %
57.	ГОСТ 13496.12				Общая кислотность	(5,1 - 6,8) 0Н
58.	ГОСТ 32045				Зола, нерастворимая в соляной кислоте	(0,2 - 0,5) %
59.	ГОСТ Р 54951, п.8.1				Массовая доля влаги	(10,0 - 12,2) %
60.	ГОСТ 28497, п.6				Крошимость гранул	(0,1 - 2,0) %
61.	ГОСТ 13496.18, п.3				Кислотное число жира	(7,0 - 17,0) мгКОН/г
62.	ГОСТ 13496.8-72	Комбикорма	-	-	Крупность размола и содержание не размолотых семян культурных и дикорастущих растений	(1,1 - 21,0) %
63.	ГОСТ Р 54379, п.6.2	Крупка комбикормовая			Органолептические показатели: внешний вид, цвет	-
64.	ГОСТ Р 51899, п.5.2	Гранулированные комбикорма				-
65.	ГОСТ 13496.13, п.2	Комбикорма	-	-	Органолептические показатели: запах	-
66.	ГОСТ 17681, п.1	Мука кормовая животного происхождения	10.13.16.	2301 10	Отбор проб	-
	п.2.3				Массовая доля влаги	(3,0 - 8,0) %
	п.2.6				Массовая доля жира	(12,0 - 18,0) %
	п.2.7				Зола, нерастворимая в соляной кислоте	(0,2 - 0,4) %
	п.2.11				Массовая доля клетчатки	(1,4 - 2,0) %
67.	ГОСТ 17536, п.3.1а	Топленые животные жиры	10.12.30.	1501 90	Органолептические показатели: внешний вид, запах	-
68.	ГОСТ 8285, п.2.1				Отбор проб	-
	п.2.2				Органолептические показатели: запах, цвет, консистенция	-
	п.2.3				Массовая доля влаги и летучих веществ	(0,10 - 0,50) %
	п.2.4.2				Перекисное число	(0 - 0,01) %
	п.2.4.3				Кислотное число	(5,0 - 14,0) мгКОН/г

1	2	3	4	5	6	7
	п.2.6				Массовая доля веществ нерастворимых в эфир	(0,20 - 0,40) %
	п.2.9				Массовая доля неомыляемых веществ	(0,1 - 1,5) %
69.	ГОСТ Р 51487	Растительные масла и жиры животные			Перекисное число	(0 - 0,01) %
70.	ГОСТ Р 50457, п.2.4.3	Жиры и масла животные и растительные			Кислотное число	(5,0 - 14,0) мгКОН/г
71.	ГОСТ 3351, п.2	Вода питьевая	36.00.11.	2201 90	запах	(0 - 2,0) балл
	п.3				вкус и привкус (20°C/60°C)	(0 - 2,0) балл
	п.5				мутность	(0,1 - 1,5) мг/дм³
72.	ГОСТ 31868, п.5				цветность	(0,1 - 20,0) градус цветности
73.	ГОСТ 31954, п.4				жесткость	(0,1 - 7,0) градус жесткости
74.	ГОСТ 33045, п.5				Массовая концентрация аммиака и ионов аммония	(0,05 - 2,0) мг/дм³
	п.6				Массовая концентрация нитритов	(0,003 - 0,3) мг/дм³
	п.9				Массовая концентрация нитратов	(0,1 - 150,0) мг/дм³
75.	ГОСТ 4245, п.2	Вода питьевая	36.00.11.	2201 90	Массовая концентрация хлоридов	(10,0 - 100,0) мг/дм³
76.	ГОСТ 4011, п.2				Массовая концентрация общего железа	(0,1 - 0,3) мг/дм³
77.	ГОСТ 18164, п.3.1				Сухой остаток	(100 - 1000) мг/дм³
78.	ПНД Ф 14.1:2:3:4.121				рН-воды	(1 - 14) ед.рН
79.	МУК 4.2.1018, п.8.1				Общее микробное число (ОМЧ)	(1 - 100) КОЕ/г
	п.8.2				Термоталерантные колиформные бактерии	(обнаружено/ не обнаружено) в 100 мл

1	2	3	4	5	6	7
					Общие колиформные бактерии	
80.	ГОСТ 6709, п.3.17	Вода дистиллированная	20.13.52.	2853 00	УЭП	$(2 \times 10^{-4} - 5 \times 10^{-4})$ См/м
	п.3.16				рН-воды	(5,4 - 6,6) ед.рН
81.	ГОСТ 28731, п.2 Инструкция по эксплуатации прибора	Помещения птичника	-	-	Искусственная освещенность	(5 - 30) лк
82.	Инструкция по эксплуатации прибора				Влажность воздуха	(30 - 65) %
					Температура воздуха	(22 - 35) °C
					Скорость движения воздуха	(0,3 - 3,5) м/с
					Массовая доля углекислого газа	(0,1 - 0,3) %
					Температура поверхности пола.	(32 - 35) °C
83.	Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в мясе птицы, яйцах и продуктах их переработки. Разработана институтом питания РАМН совместно с ВНИИ мясной промышленности и ВНИИ птицеперерабатывающей промышленности Минсельхозпрода РФ. ГОСТ Р 50396.1 ГОСТ 31468 ГОСТ 31747	Санитарно-гигиенические смывы (оборудование, инвентарь, транспорт, руки, спецодежда)	-	-	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	(наличие - отсутствие) в 100 см ²

1	2	3	4	5	6	7
84.	СП 4695-88 СП для холодильников Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в мясе птицы, яйцах и продуктах их переработки. Разработана Институтом питания РАМН совместно с ВНИИ мясной промышленности и ВНИИ птицеперерабатывающей промышленности Минсельхозпрода РФ МУК 4.2.29422	Воздух холодильных камер, помещений технологического цеха, бокса.	-	-	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	$(1 \times 10^1 - 1 \times 10^4)$ КОЕ/г
					Патогенные, в т.ч. <i>Salmonella</i> <i>Listeria monocytogenes</i>	(наличие - отсутствие) в 100 см ²
					Плесень, дрожжи Общее микробное число (ОМЧ)	(0-1000) КОЕ/см ³ (0-100) КОЕ/г
		Воздух бокс лаборатории			<i>Staphylococcus aureus</i>	(наличие – отсутствие) на 2 чашках
85.	ГОСТ 11086, п.3.4 Инструкции по применению дезинфицирующих средств	Средства дезинфицирующие	20.13. 20.14. 20.20.	2828 10 3808 94	Концентрация активного хлора	$(70 - 180)$ г/дм ³
					Массовая доля действующего вещества	$(0,5 - 5,0)$ %

Начальник испытательной лаборатории ООО «Челны - Бройлер»

Директор по производству – первый заместитель генерального директора ООО «Челны - Бройлер»

К.З. Магзянова

М. Гайфуллин



В данном документе прошито и
пронумеровано 14 листов



Эксперт по аккредитации

П.В. Кортаев

Технический эксперт

Е.Е. Короткова

