

ЭКЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель Руководителя
Федеральной службы по аккредитации
Литвак А.Г.

02 ОКТ 2017

2017 г.

Приложение к аттестату аккредитации
№ RA.RU.21.ПИ75от « 29 » апреля 2016 г.
на 27 листах, лист 1**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ (расширяемая № 1)****Испытательной лаборатории общества с ограниченной ответственностью****Центр сертификации и экологического мониторинга агрохимической службы «Московский» (ООО ЦСЭМ «Московский»)****143000, Московская область, Одинцовский р-н, дер. Вырубово.****Место 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	Пищевая продукция и продовольственное сырьё					
1.1	Мясо и мясопродукты; птица, яйца и продукты их переработки					
1.1.1.		Мясо, мясо птицы, в том числе: полуфабрикаты (натуральные, бескостные, мясокостные, рубленые, фарши), парные, охлаж- денные, подморо- женные, заморо- женные, (все виды	10.11.11 10.11.12 10.11.13 10.11.31 10.11.32	020110, 010120 020130, 020210 020220, 020230 020311, 020312 020319, 020321 020410, 040621		-
1.1.2	Весовой ГОСТ 33319				Массовая доля влаги	0,5-99,0%

1	2	3	4	5	6	7
		убойных, промысловых и диких животных птицы для убоя, пернатой дичи).				
1.1.3	Хроматографический М 04-10-2007	Субпродукты убойных животных, птицы, охлажденные, замороженные, яйца и продукты их переработки			Витамин А Витамин Е	0,2-200 мг/кг 1,0-100000 мг/кг
1.1.4	Бактериологический ГОСТ 7702.2.0				Отбор проб и подготовка к микробиологическим исследованиям	
1.1.5	Хроматографический М 04-10-2007	Колбасные изделия, продукты из мяса всех видов убойных животных, кулинарные изделия из мяса	10.13.14	160100	Витамин А Витамин Е	0,2-200 мг/кг 1,0-100000 мг/кг
1.1.6	Бактериологический ГОСТ 7702.2.0				Отбор проб и подготовка к микробиологическим исследованиям	
1.1.7	Весовой ГОСТ 33319	Консервы из мяса, мяса птицы, мясорастительные, из субпродуктов в т.ч. паштетные.	10.13.14 10.13.15 10.86.10	160210- 160290	Массовая доля влаги	0,5-99,0% -

на 27 листах, лист 5

1	2	3	4	5	6	7
1.1.8	Хроматографический М 04-10-2007				Витамин А	0,2-200 мг/кг
					Витамин Е	1,0-100000 мг/кг
1.1.9	Бактериологический ГОСТ 31904 ГОСТ 10444.8				Метод отбора проб для микробиологического анализа спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы группы В.cereus	Наличие/отсутствие
1.2						
1.2.1	Органолептические ГОСТ 31449 ГОСТ 28283	Молоко сырое и сливки сырые.	10.51.11	041010- 041050	Отбор проб консистенция, цвет вкус и запах	-
1.2.2	Потенциометрический ГОСТ 32892				рН	1-14 ед. рН
1.2.3	Хроматографический М 04-10-2007				Витамин А	0,2-200 мг/кг
					Витамин Е	1,0-100000 мг/кг
1.2.4	Бактериологический ГОСТ 23454 ГОСТ 23453				Ингибирующие вещества Соматические клетки	Наличие/Отсутствие от 90 тыс./см³ до 1500 тыс./см³

1	2	3	4	5	6	7
1.2.5	Органолептические ГОСТ 31450 ГОСТ 31451 ГОСТ 28283	Питьеовое молоко и питьевые сливки. Молочные и сливочные напитки, молочная сыворотка, пахта, продукты на их основе, термически обработанные	10.51.11 10.51.55 10.51.56	041010- 041050 040410 040490	внешний вид консистенция вкус и запах цвет, посторонние запахи и привкусы, внешний вид упаковки	
1.2.6	Потенциометрический ГОСТ 32892				pH	1-14 ед. pH
1.2.7	Хроматографический М 04-10-2007				Витамин А Витамин Е	0,2-200 мг/кг 1,0-100000 мг/кг
1.2.8	Бактериологический ГОСТ 33566				дрожжи плесени	Наличие/Отсутствие
1.2.9	Органолептические ГОСТ 31452 ГОСТ 31454 ГОСТ 31456 ГОСТ 31976 ГОСТ 33491	Продукты кисломолочные жидкие, сметана, продукты на их основе, в том числе продукты кисломолочные жидкие	10.51.52	040310-040390	Отбор проб внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет	
1.2.10	Потенциометрический ГОСТ 32892				pH	1-14 ед. pH
1.2.11	Хроматографический М 04-10-2007				Витамин А Витамин Е	0,2-200 мг/кг 1,0-100000мг/кг
1.2.12	Бактериологический ГОСТ 33566				дрожжи плесени	Наличие/отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
1.2.13	ГОСТ 31453	Творог, творожная масса, творожные продукты, продукты на их основе	10.51.40	040610-040690	отбор проб, внешний вид, консистенция, вкус и запах цвет	-
1.2.14	Потенциометрический ГОСТ 32892				рН	1-14 ед рН
1.2.15	Хроматографический М 04-10-2007				Витамин А Витамин Е	0,2-200 мг/кг 1,0-100000 мг/кг
1.2.16	Бактериологический ГОСТ 33566				Плесени дрожжи	Наличие/ отсутствие
1.2.17	Потенциометрический ГОСТ 32892	Молочные консервы и молочные составные консервы, концентрированные и сгущенные с сахаром, молоко сгущенное стерилизованное и др.	01.49.24	041000	рН	1-14 ед рН
1.2.18	Хроматографический М 04-10-2007				Витамин А Витамин Е	0,2-200 мг/кг 1,0-100000 мг/кг
1.2.19	Потенциометрический ГОСТ 32892	Продукты молочные, молочные составные, сухие, сублимированные (молоко, сливки, кисломолочные продукты, напитки, смеси для мороженого, сыворотка, пахта, молоко	10.51.21 10.51.22 10.51.51	040210 - 040299	рН	1-14 ед рН ГОСТ 32892
1.2.20	Хроматографический М 04-10-2007				Витамин А Витамин Е	0,2-200 мг/кг 1,0-100000 мг/кг
1.2.21	Бактериологический ГОСТ 33566				Плесени дрожжи	Наличие/отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
		обезжиренное).				
1.2.22	Органолептические ГОСТ 31690	Сыры, сырные продукты (сверхтвердые, твердые, полутвердые, мягкие), плавленые, копченые	10.51.40 10.89.19	040610- 040690 210610 210690	Отбор проб внешний вид, консистенция вкус и запах цвет	-
1.2.23	Хроматографический М 04-10-2007				Витамин А	0,2-200 мг/кг
1.2.24	Потенциометрический ГОСТ 32892				Витамин Е рН	1,0-100000 мг/кг ГОСТ 32892
1.2.25	Бактериологический ГОСТ 33566				Плесени дрожжи	Наличие/отсутствие
1.2.26	Органолептические ГОСТ 32262 ГОСТ 32899	Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир, масло стерилизованное.		040510- 040590	Отбор внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет	-
1.2.27	Потенциометрический ГОСТ 32892				рН	1-14 ед. рН
1.2.28	Хроматографический М 04-10-2007				Витамин А Витамин Е	0,2-200 мг/кг 1,0-100000 мг/кг
1.2.29	Бактериологический ГОСТ 33566				дрожжи плесени	Наличие/отсутствие
1.2.30	Бактериологический ГОСТ 33566	Закваски (заквасочные и пробиотические микроорганизмы для изготовления кисломолочных продуктов,	01.49.24	041000	дрожжи плесени	Наличие/отсутствие

на 27 листах, лист 7						
1	2	3	4	5	6	7
		сливочного масла и сыров)				
1.2.31	ГОСТ 26809.1	Мороженое всех видов из молока и на молочной основе, в том числе закаленное, мягкое с компонентами, жидкие смеси для мягкого мороженного.	10.52.10	210500	отбор образцов	-
1.2.32	Потенциометрический ГОСТ 32892				pH	1-14 ед. pH
1.2.33	Хроматографический М 04-10-2007				Витамин А Витамин Е	0,2-200 мг/кг 1,0-100000 мг/кг
1.2.34	Бактериологический ГОСТ 33566				дрожжи плесени	Наличие/отсутствие
1.2.35	Органолептические ГОС 26809.2	Сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь	10.42.10 11.07.11	151710 151790 2106 90	отбор проб	
12.36	Потенциометрический ГОСТ 32892				pH	1-14 ед. pH
1.2.37	Хроматографический М 04-10-2007				Витамин А Витамин Е	0,2-200 мг/кг 1,0-100000 мг/кг
1.2.38	Бактериологический ГОСТ 33566				дрожжи плесени	Наличие/отсутствие
1.3	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них.					
1.3.1	Хроматографический М 04-10-2007	Рыба живая, рыба-сырец, охлажденная, мороженая, филе, полуфабрикаты рыбные, фарш	03.11.42 10.20.33 10.20.34	030111-030199; 030211-030290; 030311-030390; 030431-030499; 030510-030579; 030611-030629; 030711-030799;	Витамин А Витамин Е	0,2-200 мг/кг 1,0-100000 мг/кг
1.3.2	Бактериологический ГОСТ 29185				Сульфитредуцирующие бактерии	Наличие/отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
1.3.3	ИК спектроскопия ГОСТ 31795	рыбный. Нерыбные объекты промысла (моллюски,		030911-030990;	белок жир влага фосфор кальций зола	(10-15) % (2,0-20,0) % (60-85) % (0,1-0,4) % (0,03-0,20) % (2,0-20,0) %
1.3.4	Титриметрический ГОСТ 27082	Консервы и пресервы рыбные и из морепродуктов	10.20.25 10.20.26 10.20.34 10.89.14	160411-160432; 160510-160569	общая кислотность	От 0,05%
1.3.5	Потенциометрический ГОСТ 32892				pH	1-14 ед. pH
	Хроматографический М 04-10-2007				Витамин А	0,2-200 мг/кг
					Витамин Е	1,0-100000 мг/кг
1.3.6	ИК спектроскопия ГОСТ 31795				белок жир влага фосфор кальций зола	(10-15) % (2,0-20,0) % (60-85) % (0,1-0,4) % (0,03-0,20) % (2,0-20,0) %
1.3.7	Бактериологический ГОСТ 10444.8				B.sereus	Наличие/отсутствие
1.3.8	ГОСТ 29185				сульфитредуцирующие кlostридии	Наличие/отсутствие
1.3.9	Титриметрический ГОСТ 27082 Хроматографический М 04-10-2007	Рыба сушёная, вяленая, копчёная, маринованная, солёная, пряная. Рыбная кулинария и другая рыбная продукция, готовая к употреблению. Икра, молоки рыб, печень рыб и продукты из неё.	10.20.21 10.20.22 10.20.23 10.20.24 10.20.42	030510-030579	общая кислотность Витамин А Витамин Е	От 0,05% 0,2-200 мг/кг 1,0-100000 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
1.3.10.	Хроматографический М 04-10-2007	Жир пищевой из рыб и морских млекопитающих	10.41.12	150410-150430	Витамин А Витамин Е	0,2-200 мг/кг 1,0-100000 мг/кг
1.4	Хлебобулочные изделия					
1.4.1	Хроматографический М 04-10-2007	Хлеб, булочные и сдобные изделия. Бараночные, сухарные изделия хлебные палочки, соломка и другие.	10.61.24 10.72.11 10.72.12 10.86.10 10.89.19	190110-190190 190510-190590	Витамин А Витамин Е	0,2-200 мг/кг 1,0-100000 мг/кг
1.5	Зерно продовольственное, Продукция мукомольно-крупяной промышленности					
1.5.1	Весовой ГОСТ 26312.7	Продукты переработки зерна (мука, крупа, побочные продукты мукомольно- крупяной промышленности)	10.62.12 10.61.21 10.61.22 10.61.31 10.61.32 10.61.33	190300 190410-190490 110100, 110220-100290 110311-110320, 110412-110429	Влага	0-100%
1.5.2	Хроматографический М 04-10-2007				Витамин А Витамин Е	0,2-200 мг/кг 1,0-100000 мг/кг
1.5.3	Бактериологический ГОСТ 10444.8				B.cereus	Наличие/ отсутствие
1.5.4	ГОСТ Р 54895				натура	-
1.5.5	Весовой ГОСТ 13586.5 ГОСТ ISO 3093	Зерно, зернобобовые культуры	01.11.11, 01.11.12, 01.11.20, 01.11.31 01.11.32, 01.11.33 01.11.41, 01.11.49 01.12.10, 10.61.11 10.61.12	100111-100199 100210-100290 100310-100390 100410-100490 100510-100590 100610-100640 100790 100810-100890	влажность Число падения	0-100% от 60с
1.5.6	ГОСТ Р 56105				Экстрактивность ячменя	0-100 %
	ГОСТ Р 53901				Состав основного зерна,	0-100 %

на 27 листах, лист 10

1	2	3	4	5	6	7
					сорной и зерновой примесей	
1.5.7	Хроматографический М 04-10-2007				Витамин А Витамин Е	0,2-200 мг/кг 1,0-100000 мг/кг
1.6						
1.6.1	Хроматографический М 04-10-2007	Макаронные изделия	10.79.11 10.73.12 10.85.14	1902 11-190240	Витамин А Витамин Е	0,2-200 мг/кг 1,0-100000 мг/кг
1.6.2	Бактериологический ГОСТ 10444.8				B.cereus	Наличие/отсутствие
1.7	Сахар. Сахаристые и мучные кондитерские изделия.					
1.7.1	Органолептические ГОСТ 12569 ГОСТ 12576	Сахар. Сахаристые и мучные конди- терские изделия.	01.27.14 10.51.54 10.62.13 10.72.11 10.72.12 10.72.19 10.81.11 10.81.12 10.81.13 10.84.14 10.82.11 10.82.13 10.82.14 10.82.21	170112-17199; 170211-170290; 170310; 170390; 170410; 170490; 180100; 180310; 180400 180500; 180610-180690; 190510-190590	Отбор проб, запах, цвет, вкус, форма, поверхность	-
1.7.2	Весовой ГОСТ 5900 ГОСТ 12574 ГОСТ 5901 ГОСТ 25268 ГОСТ 10114				массовая доля влаги и сухих веществ зола Зола Металломагнитные примеси Намокаемость	(0,5-99,0)% (0-100) % (0-100) % (0-100) % (0-84)%
1.7.3	Хроматографический М 04-10-2007		10.82.22 10.82.23 10.89.19		Витамин А Витамин Е	0,2-200 мг/кг 1,0-100000 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
1.7.5	Бактериологический ГОСТ 10444.8				B.cereus	Наличие/отсутствие
1.8	Флодоовощная продукция					
1.8.1	Органолептические ГОСТ 33540 ГОСТ 7177 ГОСТ 32786 ГОСТ 55909 ГОСТ 7178 ГОСТ 7967 ГОСТ 33952 ГОСТ 26832 ГОСТ 33953 ГОСТ 6829 ГОСТ 33485 ГОСТ 27573 ГОСТ 33499	Свежие и свежемороженые, овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды, грибы, орехи, овощные полуфабрикаты (очищенные, целые, нарезанные)	01.13.11, 01.13.12 01.13.13, 01.13.14 01.13.15, 01.13.16 01.13.17, 01.13.19 01.13.29, 01.21.11, 01.21.22, 01.22.11 01.22.13, 01.22.14, 01.22.19, 01.23.11 01.23.12, 01.23.13 01.23.14, 01.23.19 01.24.10, 01.24.21 01.24.23, 01.24.24 01.24.25, 01.24.27 01.24.28, 01.24.29	070110-070190 070200 070310-070390 07040-070490 070511-070529 070610-070690 070700 070910-070890 070920-070999 071010-071090 071120-071190	Отбор проб, Крахмалистость, внешний вид, вкус, запах, цвет, механические повреждения, степень зрелости, повреждения вредителями и болезнями, горькие зерна (для миндаля), внешний вид и другие характеристики полуфабрикатов	-
1.8.2	Хроматографический М 04-10-2007 Бактериологический ГОСТ 10444.8 ГОСТ 29185		01.25.11, 01.25.12 01.25.19, 01.25.32 01.25.34, 01.25.39 01.25.90, 01.26.11, 01.26.12, 01.13.31, 01.13.32, 01.13.33, 01.13.34, 01.13.39, 01.13.41, 01.13.42, 01.13.43, 01.13.44, 01.13.49, 01.13.51, 01.13.61, 01.13.62, 01.13.69, 01.13.80, 01.13.90, 01.39.21, 10.39.21, 10.39.25		Витамин А Витамин Е B.cereus сульфитредуцирующие бактерии	0,2-200 мг/кг 1,0-100000 мг/кг Наличие/отсутствие Наличие/отсутствие
1.8.3	Органолептические ГОСТ 13340.1	Сухие овощи, картофель, фрукты, ягоды, концентраты пищевые, грибы.	01.11.71, 01.11.72 01.11.73, 01.11.75 01.11.79, 10.31.12 10.39.13, 10.39.21	071220-071290 071310-071390	отбор проб, внешний вид, запах, цвет	

1	2	3	4	5	6	7
		Специи и пряности.	10.39.25		зараженность вредителями	
1.8.4	Весовой ГОСТ 13340.2 ГОСТ ISO 762				Металломагнитные примеси Минеральные примеси	от 0.001% 0-100%
1.8.5	Титриметрический ГОСТ ISO 750				Титруемая кислотность	От 0.1%
1.8.6	Хроматографический М 04-10-2007				Витамин А Витамин Е	0,2-200 мг/кг 1,0-100000 мг/кг
1.8.7	Бактериологический ГОСТ 10444.8 ГОСТ 29185				B..cereus сульфитредуцирующие бактерии	Наличие/отсутствие Наличие/отсутствие
1.8.8	Органолептические ГОСТ 26313	Консервы овощные, фруктовые, ягодные, грибные.	10.31.11, 10.31.14 10.32.11, 10.32.12 10.32.13, 10.32.14 10.,32.15, 10.32.16, 10.32.17, 10.32.19 10.39.15, 10.39.18, 10.39.17, 10.39.18, 10.39.22, 10.39.23. 10.39.25, 10.82.24 10.86,10	200110; 200190; 200210; 200290; 200310; 200390; 200410; 200490; 200510-200591; 200600; 200710- 200799; 200811- 200899; 200911-200990	Отбор образцов, внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенция, прозрачность, посторонние примеси внешний вид тары, состояние внутренней поверхности тары	-
1.8.9	Весовой ГОСТ ISO 2173 ГОСТ 8756.9				Массовая доля растворимых сухих веществ Массовая доля осадка	(0,5-99,0)% (0,20-10)%

1	2	3	4	5	6	7
1.8.10	Титриметрический ГОСТ ISO 750				Титруемая кислотность	От 0.1 %
1.8.11	Хроматографический М 04-10-2007				Витамин А Витамин Е	0,2-200 мг/кг 1,0-100000 мг/кг
1.8.12	Бактериологический ГОСТ 10444.8 ГОСТ 29185				B..cereus сульфитредуцирующие бактерии	Наличие/ отсутствие Наличие/ отсутствие
1.8.13	Органолептические ГОСТ 26671 ГОСТ Р 52183	Соки, в том числе концентрированные соки, фруктовые и овощные нектары, морсы, том числе концентрированные морсы, фруктовые и овощные окосодержащие напитки, фруктовые и овощные пюре, в том числе онцентрированные фруктовые и овощные пюре.	10.32.11, 10.32.12 10.32.13, 10.32.14 10.32.15, 10.32.16 10.32.17, 10.32.19	200911-20090	Отбор проб Вкус, запах, Цвет внешний вид, герметичность тары и состояние внутренней поверхности тары степень измельчения	-
1.8.14	Титриметрический ГОСТ ISO 750	Соковая продукция из фруктов и овощей для детского питания. Консервированная соковая продукция из фруктов и овощей промышленной стерильности.			Титруемая кислотность	От 0.1 %
1.8.15	Потенциометрический ГОСТ 26188				рН	1-14 ед рН
1.8.16	Хроматографический М 04-10-2007				Витамин А Витамин Е	0,2-200 мг/кг 1,0-100000 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
1.8.17	Бактериологический ГОСТ 10444.8 ГОСТ 29185	Свежеотжатые соки			<i>B.cereus</i> сульфитредуцирующие бактерии	Наличие/ отсутствие Наличие/ отсутствие Наличие/ отсутствие
1.9						
1.9.1	Весовой ГОСТ 10854	Масличные культуры	01.11.81, 01.11.82 01.11.83, 01.11.91 01.11.92, 01.11.93 01.11.94, 01.11.95 01.11.99, 01.26.90 10.41.42	120110-120190 120230-120240 120300 120400 120510-120590 120600 120710-120799 120810-100890	определение сорной,, масличной и особо учитываемой примеси	-
1.9.2	ИК спектроскопия ГОСТ 32749				м.д.жира влаги и летучие вещества протеин клетчатка	(1,0-60,0) % (1,0-10,0) % (5,0-80,0) % (2,0-50,0) %
1.9.3	Весовой ГОСТ 5481	Масло растительное (все виды)	10.41.21, 10.41.22 10.41.24, 10.41.25 10.41.26, 10.41.27 10.41.28	150710-150790 150810-150890 150910-150990 151110 -151190 151211-151229 151311-151329 151411 -151491 151511-151590	Нежировые примеси	от 0,04%
1.9.5	Хроматографический М 04-10-2007				Витамин А Витамин Е	0,2-200 мг/кг 1,0-100000 мг/кг
1.9.6	ИК спектроскопии ГОСТ 33341				кислотное число перекисное число эруковая кислота фосфорсодержащие веществ	(0,05-5,29) мг КОН/г (0,06-302,5) мэквО ₂ /кг (0,41-26,5)% (10-40) мг/кг
1.9.14	Весовой ГОСТ 5481	Продукты переработки	10.41.29, 10.41.51 10.41.52, 10.41.53	041000 151610 -151620	Нежировые примеси	от 0,04%

1	2	3	4	5	6	7
	Хроматографический М 04-10-2007 ГОСТ 31665	растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб, животные жиры (маргарины, спреды растительно – жировые, смеси топленые растительно-жировые, жиры специального	10.41.54, 10.41.55 10.41.56, 10.41.57 10.41.58, 10.41.59	151710 -151790 151800 210310 -210390	Витамин А Витамин Е получение метиловых эфиров жирных кислот	0,2-200 мг/кг 1,0-100000 мг/кг (0-100) %
1.9.15	Бактериологический ГОСТ 31904 ГОСТ Р ИСО 7218	назначения, в т.ч. жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные, соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы на основе майонеза, кремы на растительных маслах). Спреды растительно-сливочные, смеси топленые растительно-сливочные			Отбор проб. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям	
1.10	Напитки					
1.10.1	Хроматографический М 04-50-2008 ФР 1.31.2013.16369	Напитки безалкогольные и алкогольные	10.01.10, 10.84.11 11.02.11, 11.02.12 11.03.10, 11.04.10 11.05.10, 11.07.19 20.14.74, 20.84.11	220210 -220290 220300 220410- 220430 220510 -220590 220600 220710 -220720 220820 -220890 220900	Массовая доля аспартама Массовая доля кофеина Массовая доля бензоата натрия Массовая доля сорбиновой кислоты	10-1000 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
на 27 листах, лист 10						
1.11	Продукция чайной промышленности, производства пищевых концентратов, крахмалопаточной и солевой промышленности					
1.11.2	Органолептические ГОСТ 32776	Кофе натуральный жареный и растворимый.	01.27.11, 10.83.11 10.83.12	090111-090190	отбор проб, внешний вид, цвет, вкус, аромат	
1.11.3	Весовой ГОСТ ISO 11294 ГОСТ 32776 ГОСТ 15113.2				Массовая доля влаги Растворимость металломагнитные примеси	от 0 % от 0 мин. от 0 %
1.11.4	Хроматографический ГОСТ ISO 20481				кофеин	от 0,02 %
1.11.6	Бактериологический ГОСТ 10444.8 ГОСТ 29185	Пищевые концентраты, приправы пищевкусовые, дрожжи	10.61.33, 10.72.11 10.72.12, 10.85.19 10.89.19	190410-190490 210610-210690	В..cereus сульфитредуцирующие бактерии	Наличие/отсутствие Наличие/отсутствие
1.11.7	Органолептические ГОСТ 33444	Крахмал и крахмалопаточные продукты	10.62.11, 10.81.14	110811- 110820 170310- 170390	Отбор проб	
1.11.8	Бактериологический ГОСТ 10444.8 ГОСТ 29185				В..cereus сульфитредуцирующие бактерии	Наличие/отсутствие Наличие/отсутствие
1.12	Готовые кулинарные изделия, в т.ч. продукция общественного питания					

1	2	3	4	5	6	7
1.12.1	Бактериологический ГОСТ 10444.8 ГОСТ 29185	Салаты из сырых, маринованных, квашенных, соленых и вареных овощей и сырых фруктов с заправками и без. Блюда из вареных, жаренных, тушеных овощей и грибов (котлеты овощные. Запеканки, голубцы овощные, овощи фарши-рованные) в том числе кулинарные изделия в упаковке и в упаковке под вакуумом	10.85.19, 10.86.10 10.89.11, 10.89.19	210610 210690	В..cereus сульфитредуцирующие бактерии	Наличие/отсутствие Наличие/отсутствие
1.12.2	Бактериологический ГОСТ 10444.8 ГОСТ 29185	Супы холодные, горячие, бульоны пищевые и другие первые блюда, в том числе охлажденные в упаковке и в упаковке под вакуумом	10.86.10 10.89.11	210410 210420	В..cereus сульфитредуцирующие бактерии	Наличие/отсутствие Наличие/отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
1.12.3	Бактериологический ГОСТ 10444.8 ГОСТ 29185	Блюда из мяса, птицы, кролика, рыбы, морепродуктов, раков отварные, припущенные, тушеные, жареные, запеченные блюда из котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с соусом и без), запеченные изделия, пироги, беляши, пельмени, блинчики, пловы, студни, заливные, паштеты. В том числе в упаковке и в упаковке под вакуумом	10.85.19, 10.89.19	210610, 210690	В..cereus сульфитредуцирующие бактерии	Наличие/отсутствие Наличие/отсутствие
1.12.4	Бактериологический ГОСТ 10444.8 ГОСТ 29185	Блюда из яиц, яйца вареные, омлеты из яиц (меланжа, яичного порошка) и с добавлением овощей, мясных продуктов, и т.п., начинки с включением яиц. В том числе в упаковке и в упаковке под вакуумом	10.85.19, 10.89.19	210610, 210690	В..cereus сульфитредуцирующие бактерии	Наличие/отсутствие Наличие/отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
1.12.5	Бактериологический ГОСТ 10444.8 ГОСТ 33566 ГОСТ 29185	Блюда из творога, запеканки, пудинги, суфле, вареники, сырники, начинки из творога, пироги В том числе в упаковке и в упаковке под вакуумом	10.85.19 10.89.19	210610 210690	<i>B.cereus</i> дрожжи плесени сульфитредуцирующие бактерии	Наличие/отсутствие Наличие/отсутствие Наличие/отсутствие
1.12.6	Бактериологический ГОСТ 10444.8 ГОСТ 29185	Гарниры крупы отварные, запеканки, биточки (котлеты) крупяные, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, картофель отварной, жареный, овощи тушеные и т.п., соусы и заправки для вторых блюд.	10.84.12 10.85.19 10.89.19	210310-210390 210610, 210690	<i>B.cereus</i> сульфитредуцирующие бактерии	Наличие/отсутствие Наличие/отсутствие
1.12.7	Бактериологический ГОСТ 10444.8 ГОСТ 29185	Сладкие блюда и напитки. Компоты и кисели из плодов и ягод свежих и сушеных, соки фруктовые и овощные свежееотжатые, желе, муссы, кремы, коктейли молочные, сливки взбитые, мороженое закаленное и мягкое и т.п. В том числе в упаковке и упаковке под вакуумом	10.85.19 10.89.19	210610 210690	<i>B.cereus</i> сульфитредуцирующие бактерии	Наличие/отсутствие Наличие/отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
1.12.8	Бактериологический ГОСТ 10444.8	Мучные кулинарные изделия (пирожки, беляши, расстегаи. Ватрушки, чебуреки, пицца, гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи, бутерброды. В том числе в упаковке и в упаковке под вакуумом Фарши и начинки для кулинарных изделий	10.85.19 10.89.19	210610 210690	В..cereus	Наличие/отсутствие
	ГОСТ 29185				сульфитредуцирующие бактерии	Наличие/отсутствие
1.12.9	Весовой ГОСТ 5901				массовая доля золы массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте массовая доля металлических примесей	От 0,02 % От 0,02 % От 1%
2	Вода					
2.1	Органолептические: ГОСТ Р 57164	Вода питьевая Вода, расфасованная в емкости, Вода природная	10.07.11 10.07.19 36.00.11	220110 220190	запах привкус мутность	0-5 балл 0-5 балл 0..-5 ЕМФ
2.1	Органолептические: ГОСТ 31861 ПНД Ф 14.1:2:4.154-99 (изд. 2012 г)	Вода питьевая, вода расфасованная в емкости, вода централизованных и нецентрализованн х систем водоснабжения, вода поверхностная, Вода сточная	10.07.11 10.07.19 36.00.11	220110 220190	отбор проб перманганатная окисляемость	 от 0,25 мг/дм ³ до 100 мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
	Флуометрический метод ПНД Ф 14.1:2:4.158-2000 (изд. 2013)	Вода питьевая, вода расфасованная в емкости, вода централизованных и нецентрализованн х систем водоснабжения, вода поверхностная, Вода сточная	10.07.11 10.07.19 36.00.11 36.00.12	220110 220190	Поверхностно-активные вещества (ПАВ) АПАВ (анионы)	(0,025-100) мг/дм ³
	Капиллярный электрофорез ПНД Ф 14.1:2:4.167-2000 (издание 2011 г)				Аммоний	(0,5-5000) мкг/дм ³
					барий	(0,1-10,0) мкг/дм ³
					Кальций	(0,5-5000) мкг/дм ³
					Магний	(0,25-2500) мкг/дм ³
					Натрий	(0,5-5000) мкг/дм ³
					Калий	(0,5-5000) мкг/дм ³
					литий	(0,015-2,0) мкг/дм ³
					стронций	(0,25-50,0) мкг/дм ³
	ПНД Ф 14.1:2:4.157-2000 (издание 2013 г)				хлорид-ионы	(0,5-200) мкг/дм ³
					сульфат-ионы	(0,5-200) мкг/дм ³
					нитрат-ионы	(0,5-50) мкг/дм ³
					фосфат-ионы	(0,25-25,0) мкг/дм ³
					фторид-ионы	(0,50-10,0) мкг/дм ³
					Нитрит-ионы	(0,5-50) мкг/дм ³
	ПНД Ф 14.1:2.114-97 (изд. 2011 г)	Вода природная Вода очищенная сточная	36.00.12		сухой остаток	от 50 мг/дм ³ до 25000 мг/дм ³
2.2	Титриметрический ПНД Ф 14.1:2:3.98-97 (изд. 2016 г)	Вода природная Вода сточная	36.00.12		жесткость	От 0.1°Ж до 8 °Ж
	ПНД Ф 14.1:2:3.96-97 (изд. 2016г)				Хлориды	(10-5000) мг/дм ³
	ПНД Ф 14.1:2:3.100-97 (изд. 2016 г)				Химическое потребление кислорода (ХПК)	(4,0 - 2000) мг/дм ³
					Нитрит-ионы	(0,5-50) мкг/дм ³
5	Корма					
5.1	Весовые ГОСТ 13586.5 ГОСТ 1087	Зерно злаковых и бобовых культур на кормовые цели	01.11.11, 01.11.12 01.11.31,	070810; 70890; 071310-071290; 100111-100199;	Влажность стекловидность	(0-50)% визуально

1	2	3	4	5	6	7
			01.11.32 01.11.32, 01.11.41 01.11.42, 01.11.49 01.11.50, 01.11.61 01.11.62, 01.11.69 01.11.71, 01.11.72	100210;100290; 100310; 100390 100410; 100490 100590;		от 10%
5.2	Потенциометрический ГОСТ 13496.19		01.11.73, 01.11.74 01.11.75, 01.11.79 01.11.81, 01.11.10 01.11.20, 01.19.10 10.61.11, 10.61.12 10.91.20	100610-000640; 100710;100790 00810-100890; 120110;120190 121300;121410 121490	Нитриты и нитраты	От 13 мг/кг
5.4	ИК- спектроскопия ГОСТ 32040				сырой протеин сырая клетчатка сырой жир влага	от 1,0 % от 1,0 % от 1,0 % от 1,0 %
5.5	ГОСТ 13979.0	Кормовые продукты перерабатывающих предприятий: отруби, жмыхи, шроты	01.19.10, 10.13.16 10.20.41, 10.20.42 10.39.30, 10.41.41 10.42.20, 10.61.31 10.61.32, 10.61.33 10.61.40,	051110;051190; 110311-110320; 121410;141290; 230110;230120; 230210-230250; 230310-230330; 230400;230500; 230610-230690; 230800;230990	Отбор проб	
5.6	Весовой ГОСТ 27494				Зольность	от 1,0 %
5.7	Титрометрический ГОСТ 13496.1				натрий хлорид натрия	(0,023-2,3)% (0,06-5,8)%
5.8	Бактериологический ГОСТ Р ИСО 21527-1 ГОСТ Р ИСО 21527-2 ГОСТ Р ИСО 21871				Дрожжи и грибы Дрожжи и грибы Bacillus cereus	наличие/отсутствие наличие/отсутствие наличие/отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
	Правила бактериологического исследования кормов		10.62.20 10.81.20, 10.91.10 11.05.20		Мезоф. аэробные и факультативно-анаэробные м/о Патогенные м/о в т. ч сальмонеллы Энтеробактерии	наличие/отсутствие наличие/отсутствие наличие/отсутствие
5.9	ИК спектроскопия ГОСТ 32749				м.д.жира влаги и летучие вещества протеин клетчатка	(1,0-60,0) % (1,0-10,0) % (5,0-80,0) % (2,0-50,0) %
5.10	ГОСТ Р 54402	Комбикорма, премиксы, белково-витаминовые добавки	10.12.50, 10.89.13 20.14.64	050510-050590 210210, 210220 350710-350790	Отбор проб	
5.11	Весовой ГОСТ 24596.6				Массовая доля влаги	0.05-5%
5.12	Титриметрический ГОСТ 13496.1				натрий хлорид натрия	(0,023-2,3)% (0,06-5,8)%
5.13	Потенциометрический ГОСТ 24596.5				pH раствора или суспензии	0-14 ед. pH
	Атомно-абсорбционный ГОСТ 26573.2				кобальт	(15-250) мг/кг
5.14	Бактериологический ГОСТ Р ИСО 21527-1				Дрожжи и грибы	наличие/отсутствие
	ГОСТ Р ИСО 21527-2				Дрожжи и грибы	наличие/отсутствие
	ГОСТ Р ИСО 21871				Bacillus cereus	наличие/отсутствие
	Правила бактериологического исследования кормов				Общая бактериальная обсемененность	наличие/отсутствие

1	2	3	4	5	6	7	
					Патогенные м/о в т. ч сальмонеллы	наличие/отсутствие	
					Энтеробактерии	наличие/отсутствие	
	ГОСТ 25311				общее число микроорганизмов бактерии группы кишечной палочки E. Coli сальмонеллы	наличие/отсутствие наличие/отсутствие наличие/отсутствие	
5.15	ИК-спектрометрия ГОСТ 32040				сырой протеин сырая клетчатка сырой жир влага	от 1,0 % от 1,0 % от 1,0 % от 1,0 %	
5.16	ГОСТ ISO 6497	Корма растительного происхождения: Силос из зеленых растений, корма травяные, искусственно высушенные, сахарная свекла на корм и др.	01.19.10,10.39.30 10.62.20, 0.81.20 10.91.10, 1.05.20	121410;121420; 230310-230330; 230800;230910; 230990	Отбор проб		
5.17	ИК-спектрометрия ГОСТ 32040				сырой протеин сырая клетчатка сырой жир влага	от 1,0 % от 1,0 % от 1,0 % от 1,0 %	
5.18	Титриметрический ГОСТ 32904				Кальций	от 1,0 г/кг	
5.20	Весовой ГОСТ 13496.15 ГОСТ 13496.4 ГОСТ 32933	Корма животного происхождения. Мука кормовая из рыбы и морепродуктов	01.42.20 10.13.16 10.20.41 10.20.42 10.61.40	051110 051191 230110 230120 230210- 230250	Массовая доля жира	(0-50)%	
5.21					ГОСТ 17681 ГОСТ 7636	Азот и сырой протеин	(1-60)%
						Сырая зола	от 0.1%
	Металломагнитная примесь					0.05-2%	

1	2	3	4	5	6	7
5.22	Титриметрический ГОСТ 7636				Кислотное число жира	(1-6°) мгКОН/г
					Перекисное число жира	(1-10) ммоль О ₂
5.23	ИК спектроскопия ГОСТ 31795				белок жир влага фосфор кальций зола	(10-15) % (2,0-20,0) % (60-85) % (0,1-0,4) % (0,03-0,20) % (2,0-20,0) %
5.24	Фотометрический ГОСТ 32904				кальция	От 0,5 %
5.25	Бактериологический ГОСТ Р ИСО 21527-1 ГОСТ Р ИСО 21527-2 ГОСТ Р ИСО 21871 Правила бактериологического исследования кормов				Дрожжи и грибы	наличие/отсутствие
					Дрожжи и грибы	наличие/отсутствие
					Bacillus cereus	наличие/отсутствие
					Общая бактериальная обсемененность	наличие/отсутствие
					Патогенные м/о в т. ч сальмонеллы	наличие/отсутствие
					Энтеробактерии	наличие/отсутствие
	ГОСТ 25311				общее число микроорганизмов	наличие/отсутствие
					бактерии группы кишечной палочки	наличие/отсутствие
					E. Coli сальмонеллы	наличие/отсутствие
5.26	ГОСТ 13496.13	Корма микробиологическог о синтеза	10.91.10 20.14.64	230990 350710 350790	Зараженность вредителями и плесенью	визуально

1	2	3	4	5	6	7
	Титриметрический ГОСТ Р 57221				массовая доля сырого протеина Массовая доля белка по Барнштейну	(1-50)% (1-50)%
7	Почва, торф, грунт, органические удобрения					
7.1.	МУ по санитарно- микробиологическому исследованию почвы № 2293-81	почва			Бактерий группы кишечной палочки индекс	наличие/отсутствие
					Патогенные микроорганизмы	наличие/отсутствие
7.2	ПНД Ф 16.1:2.2.2:2.3:3.39-2003 (изд. 2012 г)				Энтерококки	наличие/отсутствие
					Бенз(а)пирен	От 0,005 мг/кг
7.3	Тяжелые металлы ГОСТ Р 53218-2008	Удобрения органические, включая: торф и продукты его переработки для сельского хозяйства, компосты вермикомпосты, сапропели, осадки сточных вод	08.92.10 20.15.80	270300 310100	Цинк Медь Свинец Никель хром Кадмий	(0,1-200) мг/кг (1,0-200) мг/кг (0,1-10) мг/кг (0,1-10) мг/кг (0,1-10) мг/кг (0,1-10) мг/кг
7.4	ПНД Ф 16.1:2.2.2:2.3:3.39-2003 (изд. 2012 г)				Бенз(а)пирен	От 0,005 мг/кг
7.5	Грунты тепличные					

1	2	3	4	5	6	7
7.6	Тяжелые металлы М-МВИ-80-2008				Медь Свинец Никель Кобальт Кадмий Марганец Ртуть	0,1-1,0x10 ³ мг/кг 0,1-1,0x10 ³ мг/кг 0,1 1,0x10 ³ мг/кг 0,1 -1,0x10 ³ мг/кг 0,02-1,0x10 ³ мг/кг 0,1 -5,0-1,0x10 ³ мг/кг 0,01 мг/кг
7.7	ПНД Ф 16.1:2.2:2.3:3.39-2003 (изд. 2012 г)				Бенз(а)пирен	От 0,005 мг/кг
8	Удобрения минеральные					
8.1	Весовой ГОСТ 20851.4 ГОСТ 20851.3 ГОСТ 14050	удобрения азотные, удобрения калийные, удобрения фосфорные, удобрения сложные	218000	3102 3103 3104 3105	влага калий влага	от 0 % (3-63)% от 0 %
8.2	Фотометрический ГОСТ 20851.3				калий	(3-53) %
	Титриметрический ГОСТ 30181.7 ГОСТ 20851.2 ГОСТ 30181.1				азот фосфор азот	(19-47) % (3-55)% (10-35)%
	ГОСТ 14050 ГОСТ 30181.2 ГОСТ 30181.3				суммарная массовая доля карбонатов кальция и магния азот азот	от 0 % (40-46) % (10-20) 5

Руководитель испытательной лаборатории:



Е.Г. Данилова