

Область аккредитации (сокращение) испытательной лаборатории (центра)
Морозовского филиала Государственного бюджетного учреждения Ростовской области
«Ростовская областная станция по борьбе с болезнями животных с противоэпизоотическим отрядом» -
ветеринарная лаборатория

уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21 A370 от 13.04.2016 г.

наименование испытательной лаборатории (центра) юридического лица
347210, РОССИЯ, Ростовская область, г. Морозовск, ул. Кирова, 16
адрес места осуществления деятельности испытательной лаборатории (центра)

на 6 листах , лист 1

| № 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. | «Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов», (утв. Минсельхозом СССР 27.12.1983) Приложение 1 п. 1 | Мясо и мясные продукты | - | - | Реакция с сернокислой медью | Положительная/ отрицательная |
| 2. | «Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов», (утв. Минсельхозом СССР 27.12.1983) Приложение 1 п. 3 | Мясо | - | - | Реакция с формалином | Положительная/ отрицательная |
| 3. | «Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных | Мясо и мясные продукты | - | - | Реакция на пероксидазу | Положительная/ отрицательная |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|----|---|--|---|---|--|---|
| | продуктов», (утв. Минсельхозом СССР 27.12.1983) Приложение 1 п. 4 | | | | | |
| 4. | «Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов», (утв. Минсельхозом СССР 27.12.1983) Приложение 1 п. 5 | Мясо и мясные продукты | - | - | pH мяса в водной вытяжке | От 4,0 ед. pH до 9,0 ед. pH |
| 5. | ГОСТ 23392 п. 6.2 | Мясо всех видов убойных животных и субпродуктов (кроме печени, мозгов, легких, селезенки и почек) | - | - | Продукты первичного распада белков в бульоне | Свежее/ сомнительной свежести/ несвежее |
| 6. | ГОСТ 8558.1 п. 8 | Мясо, мясные и мясосодержащие продукты (колбасные изделия, продукты из мяса, полуфабрикаты, кулинарные изделия, консервы), мясо птицы, а также используемые при их производстве нитрит содержащие компоненты (рассолы, посолочные смеси и др.) | - | - | Массовая доля нитрита натрия | От 0, 00004 % до 0,00032 % |
| 7. | ГОСТ 24067 Качественный метод | Молоко | - | - | Перекись водорода | Наличие/ отсутствие |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|-----|---|--|---|---|--|---------------------------------|
| 8. | ГОСТ 26754 п. 2.3 | Молоко | - | - | Температура | От 2 °С до 35 °С |
| 9. | ГОСТ 7636 п. 3.2.4 | Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки | - | - | Сероводород | Наличие/ отсутствие |
| 10. | ГОСТ 7636 п. 8.14 | Мука рыбная | - | - | Посторонние примеси (стекло) | Обнаружены/ не обнаружены |
| 11. | Правила ветеринарно- санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков № 19-7/549 от 16.06.1988г Приложение 5 | Пресноводная рыба | - | - | Реакция на пероксидазу (бензидиновая проба) | Положительная/ отрицательная |
| 12. | Правила ветеринарно- санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков № 19-7/549 от 16.06.1988г Приложение 5 | Пресноводная рыба | - | - | Реакция с сернистой медью | Положительная/ отрицательная |
| 13. | Правила ветеринарно- санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков № 19-7/549 от 16.06.1988г Приложение 5 | Пресноводная рыба | - | - | Концентрация водородных ионов (рН) | От 4,0 до 9,0 ед. рН |
| 14. | Правила ветеринарно- санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков № 19-7/549 от 16.06.1988г Приложение 5 | Пресноводная рыба | - | - | Амино-аммиачный азот | От 0,6 мг до 2,0 мг/кг |
| 15. | ГОСТ Р 50456 (ИСО 662-80) п. 6 | Масла с кислотным числом менее 4 (кроме лауриновых масел) | - | - | Массовая доля влаги и летучих веществ | От 0,05% до 0,40 % |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|-----|--|---|---|---|--|--|
| 16. | ГОСТ 26593 Титриметрический метод | Все виды растительных масел различной степени очистки | - | - | Перекисное число | 0,1- 40 ммоль/кг |
| 17. | ГОСТ Р 51487 (СТ РК ИСО 661-2009) Титриметрический метод | Растительные масла | - | - | Перекисное число | От 0,1 до 45 ммоль активного кислорода ($1/2 O$) на кг масла |
| 18. | МУ № 5048-89 от 04.07.1989 п.2 | Свежая растениеводческая продукция | - | - | Массовая доля нитрата | От 6 мг/дм ³ до 10000 мг/дм ³ (кг/мг) |
| 19. | ГОСТ 13586.4 п. 3.2 | Кукуруза в початках | - | - | Зараженность | Не обнаружено/ обнаружено I-III степень |
| 20. | ГОСТ 13979.4 п 4 | Жмыхи, шроты и горчичный порошок | - | - | Количество темных включений | От 1% до 50% |
| 21. | ГОСТ 13979.4 п. 5 | | | | Содержание мелочи (массовая доля мелочи) | От 1% до 50% |
| 22. | ГОСТ 9404 | Мука и отруби | - | - | Влажность | От 9,0 % до 20,0 % |
| 23. | ГОСТ 23392 п. 7 | Мясо всех видов убойных животных и субпродуктов (кроме печени, мозгов, легких, селезенки и почек) | - | - | Степень распада мышечной ткани | Отсутствие следов/ присутствие следов |
| | | | | | Микрофлора (кокки и палочковидные бактерии) | Отсутствие/присутствие |
| 24. | ГОСТ Р 50396.1 | Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы, жир сырец птицы | - | - | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | от 1,0 до 9,9 x10 ⁹ КОЕ/г (см ³) |
| 25. | ГОСТ Р 54374 п.8.1 | Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы, а также | - | - | Бактерии группы кишечных палочек (колиформных бактерий) | Обнаружены/ не обнаружены |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|-----|-----------------------------------|--|---|---|--|------------------------------|
| | | жир- сырец птицы | | | | |
| 26. | ГОСТ 32064 п.5 | Пищевые продукты | - | - | Бактерии семейства Enterobacteriaceae | Обнаружены/ не обнаружены |
| 27. | ГОСТ 7702.2.7 | Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы, а также пищевой жир-сырец птицы | - | - | Бактерии рода Proteus | Обнаружены/ не обнаружены |
| 28. | ГОСТ Р 54674 п.4.1, п. 8.1-8.2 | Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы | - | - | Staphylococcus aureus (S.aureus) | Обнаружены/ не обнаружены |
| 29. | ГОСТ 7702.2.6 п. 8.1-8.4 | Мясо птицы, субпродукты, полуфабрикаты, колбасные изделия и продукты (кулинарные изделия и кулинарные полуфабрикаты) из мяса птицы, в том числе паштеты, готовые быстрозамороженны е блюда, зельцы, студни, заливные, продукты сублимационной сушки из мяса птицы, пищевой жир сырец птицы | - | - | Сульфитредуцирующие кlostридии | Обнаружены/ не обнаружены |

