

ЭКЗЕМПЛЯР
РОСАККРЕДИТАЦИИ



Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации

ЛИТВАК А.Г.

Приложение 211218
к аттестату аккредитации
№ RA.RU.21ПУ30
от «18» июня 2015 г.
на 5 листах, лист 1

**Область аккредитации (расширение)
испытательной лаборатории теххимического контроля и арбитражных методов анализа
Всероссийского научно-исследовательского института пищевой биотехнологии
– филиала Федерального государственного бюджетного учреждения науки
Федерального исследовательского центра питания, биотехнологии и безопасности пищи
111033, г. Москва, Самокатная ул., д. 4-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
Раздел 1 Пищевая продукция и продовольственное сырье						
1.	ГОСТ 33407-2015	Коньяки, коньячные дистилляты, бренди	11.01.10.140 11.01.10.530 11.01.10.160	2208	4-гидроксibenзальдегид, ванилиновая кислота, 5-метил-фурфурол, сиреневая кислота, ванилин, сиреневый альдегид, п-кумаровая кислота, синаповая кислота, кониферилловый альдегид, синаповый альдегид Галловая кислота, фурфурол 5-гидроксиметилфурфурол Эллаговая кислота	0,10 – 20,00 мг/дм ³ 0,10 – 50,00 мг/дм ³ 0,10 – 250,00 мг/дм ³ 0,20 – 50,00 мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
2.	ГОСТ 33408-2015	Коньяки, коньячные дис- тилляты, бренди	11.01.10.140 11.01.10.530 11.01.10.160	2208	Ацетальдегид (уксусный альдегид) Метилацетат (метилловый эфир уксус- ной кислоты) Этилацетат (этиловый эфир уксусной кислоты) Метанол (метилловый спирт) Изопропанол (изопропиловый спирт) 1-Пропанол (пропиловый спирт) Изобутанол (изобутиловый спирт) 1-Бутанол (бутиловый спирт) Изоамилол (изоамиловый спирт)	5 – 500 мг/дм ³ 0,4 – 40 мг/дм ³ 12 – 1200 мг/дм ³ 8 – 800 мг/дм ³ 2 – 100 мг/дм ³ 4 – 400 мг/дм ³ 8 – 800 мг/дм ³ 4 – 400 мг/дм ³ 30 – 3000 мг/дм ³
3.	ГОСТ 33410-2015	Напитки слабо- алкогольные, винодельческая продукция	11.01 – 11.04	2204-2206 2208	Винная, яблочная кислота Щавелевая кислота Молочная кислота Уксусная, янтарная кислота Лимонная кислота Шикимовая кислота Фумаровая, малеиновая кислота Аскорбиновая кислота	10 – 10000 мг/дм ³ (мг/кг) 10 – 1500 мг/дм ³ (мг/кг) 60 – 5000 мг/дм ³ (мг/кг) 50 – 2000 мг/дм ³ (мг/кг) 20 – 10000 мг/дм ³ (мг/кг) 2,5 – 100,0 мг/дм ³ (мг/кг) 0,2 – 10,0 мг/дм ³ (мг/кг) 10 – 1000 мг/дм ³ (мг/кг)
4.	ГОСТ 33815-2016	Винодельческая продукция и сы- рье для ее произ- водства с объем- ной долей этило- вого спирта не менее 35,0 %	11.01.10.140 11.01.10.160 11.01.10.530	2208	Массовая концентрация общего экс- тракта Массовая концентрация приведенного экстракта	0,1 – 25,0 г/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
5.	ГОСТ 33834-2016	Винодельческая продукция [вина, спиртные напитки из винного (в том числе коньячного), виноградного, фруктового (плодового) и кальвадосного дистиллятов, винного, виноградного и	11.01 – 11.04	2204-2206 2208	Этаналь (ацетальдегид) Пропан-2-он (ацетон) Этилэтанойт (этилацетат) Метанол (метиловый спирт) Пропан-2-ол (втор-пропиловый спирт) Бутан-2-ол (втор-бутиловый спирт) Пропан-1-ол (н-пропиловый спирт) 2-метилпропан-1-ол (изобутиловый спирт) Изоамилэтанойт (изоамилацетат) Бутан-1-ол (н-бутиловый спирт) 3-метилбутан-1-ол 2-метилбутан-1-ол	от 0,5 до 500 мг/дм ³ от 0,5 до 500 мг/дм ³ от 0,5 до 1000 мг/дм ³ от 0,5 до 1000 мг/дм ³ от 0,5 до 500 мг/дм ³ от 0,5 до 500 мг/дм ³ от 0,5 до 500 мг/дм ³ от 0,5 до 1000 мг/дм ³ от 0,5 до 500 мг/дм ³ от 0,5 до 500 мг/дм ³
		фруктового (плодового) спиртов с объемной долей этилового спирта не менее 35 %]			(изоамиловый спирт) Этилгексанойт (этилкапроат) Гексан-1-ол (н-гексиловый спирт) Этил-2-гидроксипропанойт (этиллактат) Этилоктанойт (этилкаприлат) Этилдеканойт (этилкапрат)	от 0,5 до 2000 мг/дм ³ от 0,5 до 500 мг/дм ³ от 0,5 до 500 мг/дм ³ от 0,5 до 500 мг/дм ³ от 0,5 до 500 мг/дм ³ от 0,5 до 500 мг/дм ³
6.	ГОСТ Р 57164-2016	Вода питьевая	11.07.11.120	2201	Определение запаха Определение вкуса и привкуса Определение мутности	0 – 5 балла 0 – 5 балла до 40 ЕМФ

1	2	3	4	5	6	7
7.	ГОСТ 33833-2016	Спиртные напитки объемной долей этилового спирта от 7,0 до 60,0 %: аперитивы, коктейли, бальзамы, джины, пунши, наливки, настойки (горькие, получладкие, сладкие), десертные напитки, спиртные газированные и негазированные напитки, ликеры (крепкие, десертные, эмульсионные), кремы, ром, виски, текила, спиртные зерновые дистиллированные напитки	11.01.10.170 11.01.10.180 11.01.10.190 11.01.10.200 11.01.10.210 – 11.01.10.229 11.01.10.300 11.01.10.310 11.01.10.320 11.01.10.330 11.01.10.400	2206 2208	Объемная доля метилового спирта	от 0,003 до 0,120 % в пересчете на безводный спирт
8.	ГОСТ 26929-94	Напитки спиртные, дистилляты ромовые, продукция винодельческая	11.01 – 11.04	2204-2206 2208	Минерализация	—
9.	ГОСТ 26928-86	Дистилляты зерновые	11.01.10.560 11.01.10.570	2208	Железо	от 0,1 мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
10.	ГОСТ Р 53954-2010	Продукция винодельческая, кроме винодельческой продукции с объемной долей этилового спирта не менее 35 %	11.01 – 11.04	2204-2206 2208	Массовая концентрация золы Щелочность золы	от 1,00 до 3,50 г/дм ³ от 20,00 до 50,00 мг-экв NaOH/дм ³
11.	ГОСТ 30561-2017	Меласса свекловичная (п. 8.4, п. 8.5, п.8.6, п. 8.7, п. 8.8, п. 8.9, п. 8.10)	10.81.14 10.81.14.110	1703	Органолептические показатели Массовая доля сухих веществ Массовая доля сахарозы по прямой поляризации Массовая доля редуцирующих веществ Водородный показатель, pH	не менее 75,0 % не менее 43,0 % не более 1,0 % 6,5-8,5
12.	ГОСТ Р 57221-2016	Дрожжи кормовые из зерновой барды (п.5, п.6, п.7, п. 8, п. 9)	10.91.10.151	2102	Цвет, запах, внешний вид Массовая доля влаги Массовая доля сырого протеина Массовая доля белка по Барнштейну Массовая доля золы	от 1,0 до 15,0% на АСВ от 15,0 до 50 % на АСВ от 15,0 до 50 % на АСВ от 1,0 до 15,0 % на АСВ
13.	ГОСТ 32040-2012	Дрожжи кормовые из зерновой барды	10.91.10.151	2102	Массовая доля сырой клетчатки	от 1,0 до 20,0 % на АСВ
14.	ТУ 10.39.30-122-01897222-2018	Концентрат головных примесей этилового спирта из пищевого сырья	11.01.10 11.01.10.900 11.01.10.910 11.01.10.919	2207	Отбор проб	—

Директор ВНИИПБТ - филиала ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии»

Руководитель Испытательной лаборатории



В. А. Поляков

М. Э. Медриш