

Э КЗЕМПЛЯР
РОСАККРЕДИТАЦИИ



УТВЕРЖДАЮ
Заместитель Руководителя
Федеральной службы по аккредитации

КАЛАГОВ К.Э.

Приложение к заявлению о сокращении области аккредитации

№ _____
от « _____ » 02 07 18 г.
на 4 листах, лист 1

ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ АО «НЕЗАВИСИМАЯ ИСПЫТАТЕЛЬНАЯ КОНТРОЛЬНО-ПИЩЕВАЯ ЛАБОРАТОРИЯ»

Место осуществления деятельности: Россия, 302030 Орловская область, г Орел, пл.Мира, д.3

№ 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 9959-91	Мясо и мясопродукты; птица, яйца и продукты их переработки		0201-0210 0408 0410 1501 3503	Органолептические показатели: Внешний вид, запах, вкус, цвет, вид на разрезе, консистенция, свежесть	свойственный/ несвойственный
2	ГОСТ Р 51331-99, ГОСТ Р 52054-2003 ГОСТ Р 52090-2003 ГОСТ Р 52091-2003 ГОСТ Р 52092-2003 ГОСТ 32261-2013 ГОСТ 32262-2013 ГОСТ 31457-2012 ГОСТ 13928-84	Молоко и молочные продукты		0401 0402 0403 0404 0405 0406 2105	Органолептические показатели: Внешний вид, запах, вкус, консистенция, вид на разрезе, температура	свойственный/ несвойственный

1	2	3	4	5	6	7
3	ГОСТ 7631-2008 ГОСТ 7636-85 ГОСТ 1368-2003 ГОСТ 26664-85	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вы- рабатываемые из них		0301 0302 0303 0304 0305 0306 0307 1504 1604	Органолептические показатели Вкус, запах, консистенция, состояние рыбы и кожного покрова, identifica- ция икры, цвет кожных покровов, со- стояние масла, характеристика раздел- ки, порядок укладки, наличие че- шуи и посторонних примесей	Свойствен- ный/несвойственный
4	ГОСТ 7698-93 ГОСТ Р 51985-2002 ГОСТ Р 53501-2009 ГОСТ Р 53876-2010	Крахмалопаточная продукция			Органолептические показатели Внешний вид, цвет, вкус, аромат, про- зрачность.	Соответству- ет/несоответствует
5	ГОСТ 5667-65 ГОСТ 31743-2012 ГОСТ 31749-2012 ГОСТ 31964-2012 ГОСТ 32124-2013 ГОСТ Р 52811-2007	Мукомольно- крупяные, хлебо- булочные и сдоб- ные изделия, изде- лия макаронные		0713 1001-1008 1101 1102-1107 1109 1901-1902 1905 2302	Органолептические показатели: Внешний вид, вид в изломе, запах, цвет, вкус, хруст, консистенция.	Свойственный/ несвойст- венный
6	ГОСТ 5904-82 ГОСТ 5897-90 ГОСТ Р 50228-92, ГОСТ Р 50230-92 ГОСТ 21-94	Сахар. Изделия кондитерские са- харистые мучные Продукция пчело- водств		1701 1702 1704 1805 1806 1905	Органолептические показатели: Внешний вид, запах, вкус, цвет, конси- стенция, форма, вид и структура в из- ломе, вид на разрезе, чистота раствора, сыпучесть	Свойственный/ несвойст- венный
	ГОСТ Р 54386-2011				Диастазное число	от 6 до 40 ед Готе
	ГОСТ 32167-2013				Массовая доля сахарозы	3 до 20%

1	2	3	4	5	6	7
7.	ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ 1750-86 ГОСТ 7194-81 ГОСТ 13340.1-77 ГОСТ 26671-85 ГОСТ 8756.1-79 ГОСТ 28741-90	Плодоовощная продукция и грибы. Консервы овощные, фруктовые, ягодные, грибные		0701-0709 0714 0711 0712 0713 0714 0801-0810 1202	Органолептические показатели: Внешний вид, запах, вкус, цвет, форма, консистенция, свежесть, степень развития, зрелость, массовые доли составных частей, герметичность тары, состояние внутренней поверхности металлической тары форма, размеры.	Соответствует/ не соответствует
8.	ГОСТ Р 53137-2008 ГОСТ Р 52185-2003 ГОСТ Р 52184-2003	Соковая продукция из фруктов и овощей		2002 2005 2007 2009	Органолептические показатели: Внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция.	Свойственный/несвойственный
9.	ГОСТ 1129-2013 ГОСТ 31762-2012 ГОСТ 32189-2013 ГОСТ Р 52100-2003	Пищевая масло-жировая продукция: масла растительные маргарины, спрэды, жиры, соусы на основе растительных масел, майонезы, крема на растительных маслах		1501-1518 1201 1202 1203 1204 1205 1206 1207	Органолептические показатели: Прозрачность, запах, вкус, консистенция, цвет, состояние.	Соответствует/не соответствует
	ГОСТ 31753-2012				Массовая доля фосфорсодержащих веществ	диапазон измерений м.д. фосфорсодерж. в в в пересчете на стеаролеолецитин- от 0.005% до 6.0 %
10	ГОСТ 54464-2011 ГОСТ 32051-2013 ГОСТ 32035-2013 ГОСТ 32036-2013 ГОСТ 6687.5-86 ГОСТ 12789-87 ГОСТ 30060-93 ГОСТ 32080-2013	Напитки. Водки и водки особые. Спирт этиловый. Изделия ликеро-водочные. Соки плодово-ягодные, спиртованные.		2201 2202 2203 2204 2205 2206 2207 2208	Органолептические показатели: Внешний вид, запах, вкус, цвет, прозрачность, настой, консистенция, букет, пенистые и игристые свойства, объем. Органолептические показатели	1-5 баллы

1	2	3	4	5	6	7
		Дистилляты коньячные и коньяки, Вина столовые, виноматериалы и винные напитки				
11.	ГОСТ Р 54316-2011 ГОСТ 23268.1-91	Воды минеральные и искусственно минерализованные. Вода централизованных систем питьевого водоснабжения.		2201	Органолептические показатели: Оценка внешнего вида готовой продукции, упаковки, маркировки Определение органолептических показателей и объема воды в потребительской таре	Соответствует/ несоответствует
12	ГОСТ Р 53901-2010 ГОСТ Р 53049-2008 ГОСТ 53903-2010 ГОСТ 56105-2014 ГОСТ 53900-2010 ГОСТ 54630-2011 ГОСТ 28672-90 ГОСТ 28674-90 ГОСТ 5060-86 ГОСТ 7066-77	Злаковые культуры (пшеница, рожь, тритикале, овес, ячмень, просо, рис, кукуруза, сорго) Зерновые и зернобобовые культуры (горох, фасоль, нут, чечевица, бобы, маш)		0713	Органолептические показатели: Запах, цвет, внешний вид, состояние	Свойственный/ несвойственный
13.	ГОСТ 10582-76 ГОСТ 10583-76 ГОСТ 12095-76 ГОСТ 12098-76 ГОСТ 22391-89	Масличные культуры (подсолнечник, соя, хлопчатник, лен, рапс, горчица, кунжут, арахис)	97 2100	1202 1204 1205 1206 1207	Органолептические показатели: Запах, цвет, внешний вид	Свойственный/ несвойственный

Директор АО «Независимая испытательная контрольно-пищевая лаборатория



И.Ю.Митрофанова