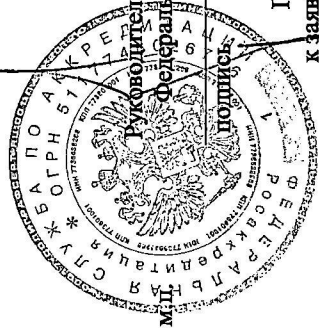




Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации
КАЛАГОВ К.Э.
инициалы, фамилия

Приложение
к заявлению о сокращении области
аккредитации

№ РОСС RU.0001.211PX29

от " " 20 г.

на 20 листах, лист 1

280819

ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ

ИСПЫТАТЕЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ «ВОЛГОГРАДСКАЯ ОБЛАСТНАЯ ВЕТЕРИНАРНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ»

400120, Волгоградская область, г. Волгоград, ул. им. Неждановой, дом 4, литер А, А1, А2; литер Ж, Ж1; литер Б, Б1, Б2, Б3; литер Е, литер В, В1,
литер Л

№ 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 4288 п. 2.11	Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса	-	-	Микробиологические показатели: Бактерии рода сальмонелл / патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы БГКП/БГКП (колиформы) бактерии рода <i>Proteus</i>	обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
2.	ГОСТ Р ИСО 6884	Жиры и масла животные и растительные	10.41 10.51	-	Определение содержания зола	-
3.	ГОСТ 8714	Жир пищевой из рыбы и водных млекопитающих	10.41	-	Органолептические и физико-химические показатели: внешний вид, консистенция, вкус, цвет, вид разделки, запах, наличие посторонних примесей и др.	-
4.	ГОСТ 8756.18	Консервы	-	-	Внешний вид упаковки Герметичность упаковки Состояние внутренней поверхности потребительской упаковки	-
5.	ГОСТ 10845	Зерно и продукты его переработки	-	-	Крахмал	-
6.	ГОСТ 12231	Овощи соленные и квашеные, плоды и ягоды моченые.	-	-	Отбор проб. Методы определения соотношения составных частей	-
7.	ГОСТ 10444.14	Консервы	-	-	Плесени	0 – 1x10 ⁸ КОЕ/г
8.	ГОСТ 13195	Соки плодово- ягодные спиртованные	-	-	Массовая концентрация железа	-
9.	ГОСТ 13340.1	Овощи сушеные	-	-	Методы определения массы нетто, формы и размера частиц, крупности помола, дефектов по внешнему виду,	-

1	2	3	4	5	6	7
					соотношения компонентов, органолептических показателей и развариваемости	
10.	ГОСТ 13340.2	Овощи сушеные	-	-	Зараженность вредителями хлебных запасов	-
					Металломагнитные примеси	-
					Посторонние примеси	-
11.	ГОСТ 13341	Овощи сушеные	-	-	Отбор проб Органолептические и физико-химические показатели	-
12.	ГОСТ 13496.1 п. 4.1	Комбикорма, комбикормовое сырье	-	-	Массовая доля натрия	0,023 – 2,3 %
13.	ГОСТ 13979.2	Жмыхи, шроты и горчичный порошок	-	-	Определение массовой доли жира и экстрактивных веществ	-
14.	ГОСТ ISO 21527-1	Продукты пищевые и корма для животных	-	-	Дрожжи и плесневые грибы	0 – 1x10 ⁸ КОЕ/г
15.	ГОСТ 22455	Мука и крупка кормовая водорослевая	-	-	Крупность помола	-
16.	ГОСТ 23423	Метионин кормовой	-	-	Массовая доля остатка после просева, массовая доля метионина	-

1	2	3	4	5	6	7
					Органолептические и физико-химические показатели: внешний вид, цвет, запах	-
17.	ГОСТ 24283	Консервы гомогенизированные для детского питания	-	-	Степень измельчения	-
18.	ГОСТ 25385	Сыворотка крови: лошади, ослы, мулы; крупного рогатого скота; свиньи; овцы и козы; прочие виды (собаки, верблюды, олени, пушные звери и другие)	-	0101 0102 0103 0104 0106	Обнаружение специфических антител к возбудителям бруцеллёза в реакции агглютинации (РА) в пробирках, реакции связывания компонента (РСК), реакции длительного связывания комплемента (РДСК), реакции иммунодиффузии с О-полисахаридным антигеном (РИД), пластинчатой реакции агглютинации с роз бенгал антигеном (роз бенгал проба-РБП)	Положительно/ сомнительно/ отрицательно
	ГОСТ 25385, п. 2.2	Сыворотка крови	-	0104	Антитела к возбудителю эпидидимита инфекционного	Положительно/ сомнительно/ отрицательно
19.	ГОСТ 25753	Патологический материал (головной мозг, заглоченные и бронхиальные	-	-	Воспроизведение заболевания у здоровых кроликов путем инокуляции	-

1	2	3	4	5	6	7
		лимфоузлы, легкие, печень, селезенка, почки)			патологического материала	
20.	ГОСТ 26185	Водоросли морские, травы морские и продукты их переработки	-	-	Органолептические и физико-химические показатели: внешний вид, консистенция, вкус, цвет, вид разделки, запах, наличие посторонних примесей и др.	-
					Массовая доля жира	-
					Массовая доля влаги	-
					Массовая доля поваренной соли	-
					Кислотное число,	-
					Перекисное число	-
					Белок	-
21.	ГОСТ 26313	Продукты переработки фруктов и овощей	-	-	Отбор проб	-
22.	ГОСТ 26754	Молоко	-	-	Температура	-
23.	ГОСТ 26809	Молоко и молочные продукты	-	-	Отбор проб и подготовка их к испытаниям	-
24.	ГОСТ 26928	Продукты пищевые	-	-	Железо	более 10 мкг
25.	ГОСТ 26931	Сырье и продукты пищевые	-	-	Медь	более 5 мкг/кг
26.	ГОСТ 26935	Продукты пищевые	-	-	Олово	более 10 мкг

1	2	3	4	5	6	7
		консервированные				
27.	ГОСТ 27668	Мука и отруби	-	-	Приемка и методы отбора проб	-
28.	ГОСТ 27786	Кормогризин	-	-	Органолептические и физико-химические показатели: Внешний вид, цвет, запах	-
					Массовая доля влаги	-
					Крупность	-
29.	ГОСТ 27853	Овощи соленые и квашеные, плоды и ягоды моченые	-	-	Отбор проб Органолептические и физико-химические показатели	-
30.	ГОСТ 28178	Дрожжи кормовые	-	-	Органолептические и физико-химические показатели: внешний вид, цвет, запах	-
					Массовая доля влаги	-
					Азот и сырой протеин	-
					Зола	-
					Крупность	-
					Токсичность	-
					Общая бактериальная обсемененность	0 – 1x10 ⁸ КОЕ/г
					Сальмонеллы	Обнаружены/ не обнаружены
					Наличие живых клеток продуцента	0 – 1x10 ⁸ КОЕ/г
31.	ГОСТ 28414	Жиры для кулинарии,	-	-	Никель	0,5-20 мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
		кондитерской и хлебопекарной промышленности				
32.	ГОСТ 28561	Продукты переработки плодов и овощей	-	-	Массовая доля влаги, сухих веществ	-
33.	ГОСТ 28797	Мука пшеничная	-	-	Сухая клейковина	-
34.	ГОСТ 29030	Продукты переработки плодов и овощей	-	-	Массовая доля влаги, сухих веществ	-
35.	ГОСТ 29031	Продукты переработки плодов и овощей	-	-	Массовая доля влаги, сухих веществ	-
36.	ГОСТ 29186	Пектин	-	-	Отбор проб Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, вкус	-
37.	ГОСТ 29301	Продукты мясные	-	-	Массовая доля крахмала	0,06 – 21,5 %
38.	ГОСТ 30498	Зерновые культуры	-	-	Число падения	-
39.	ГОСТ 30538	Продукты пищевые	-	-	Токсичные элементы	-
40.	ГОСТ 30812	Сырье и продукты пищевые	-	-	Идентификация икры рыб семейства осетровых	-
41.	ГОСТ 31412	Водоросли, травы морские и продукция из них	-	-	Органолептические и физические показатели	-
42.	ГОСТ 31413	Водоросли, травы морские и продукция из них			Отбор проб и подготовка к испытаниям	-
43.	ГОСТ 31470 п. 12	Мясо птицы,	-	-	Массовая доля хлеба	-

1	2	3	4	5	6	7
		субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы				
44.	ГОСТ 31660	Продукты пищевые	-	-	Массовая доля йода	-
45.	ГОСТ 31748	Продукты пищевые	-	-	Микотоксины: Афлатоксин В ₁	От 8 мкг/кг
46.	ГОСТ 31776 п. 6.7	Перга	-	-	Массовая доля флавоноидных соединений	0,1 - 25 %
47.	ГОСТ 31784	Арахис	-	-	Органолептические показатели: содержание орехов недоразвитых, испорченных, плесневелых, прогорклых, механически поврежденных, пустых, очищенных, ломаных ядер и т.д.	-
48.	ГОСТ 31795	Рыба, морепродукты и продукция из них	-	-	Массовая доля жира	-
					Массовая доля влаги	-
					Кислотное число	-
					Перекисное число	-
					Белок	-
49.	ГОСТ 32012	Молоко и молочная продукция	01.41.2 01.45.2 10.51 10.52 10.49.22	-	КМАФАнМ	0 – 1х10 ⁸ КОЕ/г
50.	ГОСТ 32148	Пищевые продукты переработки яиц	-	-	Органолептические показатели:	-

1	2	3	4	5	6	7
		сельскохозяйственной птицы			Внешний вид, вкус, запах, консистенция, цвет, аромат, свежесть, состояние жира и сухожилий	
51.	ГОСТ 32190	Масла растительные	-	-	Отбор проб	-
52.	ГОСТ 32251	Корма, комбикорма			Афлатоксин В ₁	более 0,5 мкг/г
53.	ГОСТ 32258	Молоко и молочная продукция			Бенз(а)пирен	0,0001 - 0,005 мг/кг
54.	ГОСТ 33437	Продукция соковая	-	-	Массовая доля хлоридов	0,001-10 г/дм ³
55.	ГОСТ 33741	Консервы мясные и мясосодержащие	-	-	Массовая доля составных частей (для консервов)	-
56.	ГОСТ Р 50257	Комбикорма полнорационные для свиней	-	-	Органолептические и физико-химические показатели:	-
57.	ГОСТ Р 50396.0	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	-	-	Внешний вид, цвет, запах Отбор проб и подготовка к микробиологическим исследованиям	-
58.	ГОСТ Р 50396.1	Продукты убоя птицы, продукция из мяса птицы и объекты окружающей производственной среды	-	-	КМАФАнМ	0 – 1х10 ⁸ КОЕ/г
59.	ГОСТ Р 50456	Жиры и масла животные и растительные	-	-	Массовая доля влаги и летучих веществ	-

1	2	3	4	5	6	7
60.	ГОСТ Р 51301	Пищевая продукция и продовольственное сырье	-	-	Токсичные элементы: кадмий	-
					свинец	-
					медь	-
					цинк	-
61.	ГОСТ Р 51411	Зерно и продукты его переработки	-	-	Массовая доля сырой золы/зольность	-
62.	ГОСТ Р 51412	Мука пшеничная	-	-	Количество и качество клейковины	-
63.	ГОСТ Р 51413	Продукты переработки зерна	-	-	Кислотное число жира	-
64.	ГОСТ Р 51421	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье	-	-	Хлориды	-
65.	ГОСТ Р 51432	Соки фруктовые и овощные	-	-	Массовая доля золы	-
66.	ГОСТ Р 51433	Соки фруктовые и овощные	-	-	Массовая доля влаги, сухих веществ	-
67.	ГОСТ Р 51434	Соки фруктовые и овощные	-	-	Массовая доля титруемых кислот	-
68.	ГОСТ Р 51436	Соки фруктовые и овощные	-	-	Массовая доля целочности золы	-
69.	ГОСТ Р 51437	Соки фруктовые и овощные	-	-	Массовая доля влаги, сухих веществ	-
70.	ГОСТ Р 51438	Соки фруктовые и овощные	-	-	Азот по Кельдалю	-
71.	ГОСТ Р 51444	Мясо и мясные продукты	-	-	Массовая доля хлоридов	-
72.	ГОСТ Р 51497	Рыба, ракообразные и каракатица	-	-	Органолептические и физико-химические	-

1	2	3	4	5	6	7
					показатели: Внешний вид, консистенция, вкус, цвет, вид разделки, запах, наличие посторонних примесей и др.	
73.	ГОСТ Р 51650	Продукты пищевые	-	-	Бенз(а)пирен	0,01-0,02 мкг/см ³
74.	ГОСТ Р 51783	Лук репчатый свежий	-	-	Отбор проб Органолептические и физико-химические показатели	-
75.	ГОСТ Р 51808	Картофель продовольственный	-	-	Отбор проб Органолептические и физико-химические показатели	-
76.	ГОСТ Р 52100	Спреды и смеси тошленые	10.42	-	Органолептические показатели: внешний вид, запах, вкус, цвет, прозрачность, консистенция, прозрачность твердого жира	-
77.	ГОСТ Р 52197	Мясо и мясные продукты для детского питания	-	-	Перекисное число Массовая доля костных включений	-
78.	ГОСТ Р 52711	Консервы: фруктовые и овощные соки,	-	-	КМАФАнМ БГКП (колиформные)	0 – 1x10 ⁸ КОЕ/см ³ (г) Обнаружены/

1	2	3	4	5	6	7
		нектары, морсы и сокодержавки напитки (готовые продукты); фруктовые и овощные концентрированные соки, а также сырье, питьевую исходную, технологическую, технологическую промывную воду, оборудование и воздух производственных помещений			бактерии) Дрожжи и плесени, молочнокислые и уксуснокислые бактерии <i>B. subtilis</i> , <i>B. cereus</i> , <i>B. pouteria</i> <i>S. aureus</i>	не обнаружены 0 – 1x10 ⁸ КОЕ/см ³ (г) Обнаружены/ не обнаружены Обнаружены/ не обнаружены Обнаружены/не обнаружены
79.	ГОСТ Р 53596	Плоды цитрусовых культур	-	-	Мезофильные клостридии (в том числе группы <i>C. Botulinum</i> , <i>C. perfringens</i>) Сульфитредуцирующие клостридии Сальмонеллы	Обнаружены/ не обнаружены Обнаружены/ не обнаружены
80.	ГОСТ Р 53884	Земляника	-	-	Отбор проб Органолептические и физико-химические показатели Отбор проб Органолептические и физико-химические показатели	- -
81.	ГОСТ Р 53956	Фрукты быстрозамороженные	-	-	Температура продукта	-
82.	ГОСТ Р 54045	Сыры и сыры плавленые	10.51	-	Массовая доля хлорида/поваренной соли/хлористого натрия	0,5 - 7,0 %
83.	ГОСТ Р 54386	Мед	-	-	Методы определения	-

1	2	3	4	5	6	7
					активности сахаразы, диастазного числа, нерастворимого вещества	
84.	ГОСТ Р 54644	Мед натуральный	01.49.21	-	Органолептические и физико-химические показатели: Внешний вид, аромат, вкус, цвет, запах, консистенция, наличие признаков брожения и др.	-
85.	ГОСТ Р 54697	Яблоки свежие	-	-	Отбор проб Органолептические и физико-химические показатели	-
86.	ГОСТ Р 54895	Зерно	-	-	Натура	300-900 г/л
87.	ГОСТ Р 55361 пп. 7.9, 7.10, 7.11	Жир молочный, масло и паста масляная из коровьего молока	10.51	0405 0410	Массовая доля сухих обезжиренных веществ	1,0 - 25,0 %
	ГОСТ Р 55361 п. 7.16				Титруемая кислотность (для молочной плазмы)	10,0 - 70,0 °Т
88.	ГОСТ Р 55452 п. 7.3	Сено и сенаж	-	-	Ядовитые растения	-
89.	ГОСТ Р 55906	Томаты свежие	-	-	Отбор проб	-
					Органолептические и физико-химические показатели	
90.	ГОСТ Р 53951	Продукты молочные, молочные составные и молокосодержащие	01.41.2 01.45.2 10.42 10.51 10.52 10.49.22	-	Массовая доля белка	0,10 - 100,00 %
91.	МУ № 1218-75	Овощи, продукты	-	-	Ртутьсодержание	более 0,5 мкг

1	2	3	4	5	6	7
	Методические указания по определению ртути органических пестицидов в овощах, продуктах животноводства, кормах и патматериале хроматографическими методами // Методы определения микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. Справочное издание под ред. М.А. Клисенко, - 1983. - С.238-241	животноводства, корма, патматериал			пестициды	
92.	МР 2.3.2327-2008	Пищевые продукты и пищевые добавки	-	-	Идентификация микроорганизмов (родовой и видовой состав)	-
93.	Определение витамина А и каротиноидов в яйце, молоке, печени и сызвотке крови в одной навеске // Лабораторные исследования в ветеринарии; - М., 1971. - С.441-446	Пищевые продукты	-	-	Каротиноиды	-
94.	01-19/9-11-92	Консервы и	-	-	Санитарно-технический	-

1	2	3	4	5	6	7
	Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производствах, опловых базах, в розничной торговле и на производствах общественного питания	полуконсервы			контроль	
95.	СанПиН 3.2.3215-14 п.7.1-7.5	Мясо, мясная продукция, рыба, рыбная продукция, овощи, фрукты, зелень и продукты их переработки	-	-	Отбор проб с целью выявления гельминтозов Паразитарная чистота	- -
96.	Инструкция по применению набора для выявления антител к «Micorlasma Gallisepticum» методом иммуноферментного анализа при тестировании сывороток в одном разведении. Утв. зам. директора по качеству ФГБУ «ВНИИЗЖ» 03.07.2013	Сыворотка крови от кур	-	0105	Выявление антител к возбудителю микоплазмоза <i>Micorlasma Gallisepticum</i>	-
97.	Инструкция по применению набора для выявления антител к	Сыворотка крови от кур	-	0105	Выявление антител к возбудителю микоплазмоза <i>Micorlasma</i>	-

1	2	3	4	5	6	7
	«Mycoplasma sinoviae» методом иммуноферментного анализа при тестировании сывороток в одном разведении. Утв. зам. директора по качеству ФГБУ «ВНИИЗЖ» 03.07.2013				sinoviae.	
98.	Инструкция по применению набора для определения антител к вирусу инфекционного ларинготрахеита птиц иммуноферментным методом при тестировании сывороток в одном разведении. Утв. ФГБУ «ВНИИЗЖ» 03.07.2013	Сыворотка крови от кур	-	0105	Выявление антител к вирусу ларинготрахеита птиц	-
99.	Инструкция по применению набора для определения антител к вирусу инфекционного энцефаломиелита птиц иммуноферментным методом при тестировании сывороток в одном разведении. Утв. Россельхознадзор	Сыворотка крови от кур	-	0105	Выявление антител к вирусу энцефаломиелита птиц	-

1	2	3	4	5	6	7
	30.05.2006					
100.	Инструкция по применению набора для определения антител к вирусу инфекционной бурсальной болезни иммуноферментным методом при тестировании сывороток в одном разведении. Утв. Россельхознадзор 27.06.2007	Сыворотка крови от кур	-	0105	Выявление антител к вирусу Бурсальной болезни птиц	-
101.	Инструкция по применению набора для выявления антител к возбудителю реовирусной инфекции птиц иммуноферментным методом при тестировании сывороток в одном разведении. Утв. Россельхознадзор 26.06.2008	Сыворотка крови птиц	-	0105	Выявление антител к возбудителю реовирусной инфекции птиц	-
102.	Инструкция по применению набора для диагностики парвовирусной болезни	Патологический материал и сыворотка крови свиней	-	0103	Выявление парвовируса свиней	-

1	2	3	4	5	6	7
	свиней в реакции гематтотинации (РГА) и реакции торможения гематтотинации (РТГА). Утв. Россельзнадзор 21.05.2009.					
103.	Инструкция по применению набора для определения антител к вирусу синдрома снижения яйценоскости - 76 иммуноферментным методом при тестировании сывороток в одном разведении. Утв. зам. директора по качеству ФГБУ «ВНИИЗЖ» 03.07.2013	Сыворотка крови птиц	-	0105	Определение антител к вирусу синдрома снижения яйценоскости- 76	-
104.	Инструкция по применению «ППР- БРУЦЕЛЛЕЗ-ФАКТОР» набора реагентов для идентификации <i>Brucella</i> <i>spp.</i> методом ПЦР	Стабилизированная кровь, сыворотка крови, молоко, содержимое брюшной полости и желудка, кусочки паренхиматозные органов, семенники с придатками, культуры клеток от животных	-	0101 0102 0104 0103 0105 0106	Выявление ДНК микроорганизмов рода <i>Brucella</i>	-

1	2	3	4	5	6	7
105.	Инструкции по применению набора реагентов для выявления ДНК <i>Toxoplasma gondii</i> в клиническом материале методом полимеразной цепной реакции (ПЦР) с гибридационно-флуоресцентной детекцией. Утв. директором ФГУН «ЦНИИЭ» 12.10.2009. № 9661-Пр/09.	Стабилизированная кровь, белые клетки (лейкоцитарная масса) периферической и/или пуповинной крови, биопсийный и аутопсийный материал, спинномозговая жидкость, амниотическая жидкость от животных	-	0101 0102 0103 0104 0105 0106	Выявление ДНК <i>Toxoplasma gondii</i>	-
106.	Инструкция по применению набора реагентов «ПЦР-НОДУЛЯРНЫЙ ДЕРМАТИТ-КРС-ФАКТОР» для выявления ДНК вируса нодулярного дерматита (<i>Lumpy skin disease virus (LSDV)</i>) в биологическом материале методом полимеразной цепной реакции с гибридационно-флуоресцентной детекцией в режиме реального времени	Паренхиматозные органы, цельная кровь, мазки со слизистых конъюнктивы и ротоглотки, молоко, сперма от КРС и МРС	-	0102 0104	Выявление ДНК вируса нодулярного дерматита <i>Lumpy skin disease virus (LSDV)</i>	-

1	2	3	4	5	6	7
107.	Временные МУ по лабораторным исследованиям на криптоспориديоз животных. Утв. ГУВ Госагропрома СССР 09.06.88. (пункты 1, 2, 3, 4, 5, 6, прил. 1 пункты 1, 2)	Патологический материал, фекалии	-	0101 0102 0103 0104 0105 0106	Ооцисты криптоспоридий	-
108.	МУ № 3.2.1880-04. Профилактика дирифиляриоза. Утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 03.03.2004. (пункт 7)	Кровь	-	0106	Личинки дирифилярий	-

Директор ГБУ ВО «Волгоградская областная лаборатория»
руководитель всестатусной лаборатории

В.В. Суворин