

Область аккредитации испытательной лаборатории (центра)

Испытательная лаборатория

Федерального бюджетного учреждения «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний им. Б.А. Дубовикова в Саратовской области» (ФБУ «Саратовский ЦСМ им. Б.А. Дубовикова»)
 уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц РОСС RU.0001.21AЮ27

наименование испытательной лаборатории (центра)

410065, РОССИЯ, Саратовская область, Саратов, ул. Тверская, д. 51а
 410065, РОССИЯ, Саратовская область, Саратов, ул. Тверская, д. 51а пом. 2.

адрес места 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.	ПНД Ф 14.1.2:3:4.240-2007	Питьевые, поверхностные, подземные и сточные воды	—	—	Массовая концентрация сульфат-ионов	20 – 500 мг/дм ³
2.	ГОСТ ISO 930-2015	Пряности и приправы	—	—	Массовая доля золь, нерастворимой в кислоте	0,1 – 8,0 %
3.	ПНД Ф 14.1.2.122-97	Поверхностные и сточные воды	—	—	Массовая концентрация жиров	0,5 – 50 мг/дм ³
4.	ПНД Ф 14.1.2:3.100-97	Природные (поверхностные и подземные) и сточные (производственные, хозяйственно-бытовые, ливневые и очищенные) воды	—	—	Химическое потребление кислорода (ХПК)	4,0 – 2000 мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
5.	ПНД Ф 14.1:2:4.254-09 п. 11.1	Воды питьевые (в том числе расфасованные в емкости), воды природные (поверхностные, в том числе морские и подземные, в том числе источники водоснабжения), воды сточные (производственные, хозяйственно-бытовые, ливневые и очищенные)	—	—	Содержание взвешенных веществ	0,5-50000 мг/дм ³
6.	ПНД Ф 14.1:2:4.254-09 п.11.2				Содержание прокаленных взвешенных веществ	0,5-50000 мг/дм ³
7.	ГОСТ ISO 927-2014	Пряности и приправы	—	—	Массовая доля примесей	0 – 10,0 %
8.	ГОСТ 908-2004, п. 7.4.2	Лимонная кислота моногидрат пищевая	—	—	Массовая доля посторонних веществ неживотного происхождения	0 – 10,0 %
					Массовая доля посторонних веществ животного происхождения	0 - 10,0 %
					Внешний вид и цвет	Бесцветные кристаллы, белый порошок без комков/цвет несвойственный, наличие комков
9.	ГОСТ 908-2004, п. 7.4.3		—	—	Структура	Сыпучая и сухая, на ощупь не липкая/влажная, липкая на ощупь
					Запах	Наличие запаха/отсутствие запаха

1	2	3	4	5	6	7
10.	ГОСТ 908-2004, п. 7.4.4	Лимонная кислота моногидрат пищевая	—	—	Вкус	Кислый, без постороннего привкуса/не свойственный, с посторонним привкусом
11.	ГОСТ 908-2004, п. 7.4.5		—	—	Механические примеси	Наличие/отсутствие
12.	ГОСТ 908-2004, п. 7.5		—	—	Ионы водорода	Изменение цвета
13.	ГОСТ 908-2004, п. 7.6		—	—	Питрат-ионы	Наличие/отсутствие
14.	ГОСТ 908-2004, п. 7.8		—	—	Массовая доля лимонной кислоты моногидрата	95,0 – 105,0 %
15.	ГОСТ 908-2004, п. 7.9		—	—	Массовая доля сульфатной зола	0,01 – 1,0 %
16.	ГОСТ 908-2004, п. 7.10		—	—	Массовая доля сульфатов	0,001 - 0,1 %
17.	ГОСТ 908-2004, п. 7.11		—	—	Испытание на ферроцианиды	выдерживает испытание/не выдерживает испытание
18.	ГОСТ 908-2004, п. 7.12		—	—	Испытание на легкообугливаемые вещества	выдерживает испытание/не выдерживает испытание
19.	ГОСТ 908-2004, п. 7.13		—	—	Испытание на железо	выдерживает испытание/не выдерживает испытание

1	2	3	4	5	6	7
20.	ГОСТ 17594-81, п. 3.4.1	Лист лавровый сухой	—	—	Внешний вид	Листья здоровые, не поврежденные вредителями и болезнями, по форме продолговатые, ланцетовидные, овальные, по окраске зеленые, сероватые с серебристым оттенком/Листья не здоровые, поврежденные вредителями, болезнями
					Запах, вкус	Хорошо выраженные, свойственные лавровому листу, без постороннего запаха и привкуса/ не выраженные, не свойственные лавровому листу, с посторонним запахом и привкусом
21.	ГОСТ 17594-81, п. 3.4.2		—	—	Длина листа	1 – 30 см
22.	ГОСТ 17594-81, п. 3.4.3		—	—	Содержание минеральной и органической примеси (крошечные листья, проходящие сквозь сито N 3; стебли; веточки; соцветия)	0 – 100 %

1	2	3	4	5	6	7
23.	ГОСТ 17594-81, п. 3.4.4	Лист лавровый сухой	—	—	Содержание желтых листьев	0 – 100 %
			—	—	Содержание 2-3 листных верхушек побегов, срезаемых у основания нижележающего листа	0 – 100 %
			—	—	Содержание ломаных листьев длиной более 3 см	0 – 100 %
			—	—	Содержание листьев со следами поврежденных трипсом, щитовкой, амбарными клещами и другими насекомыми - вредителями пищевых товаров, а также поврежденных сажистым грибом (чернью)	0 – 100 %
			—	—	Содержание листьев с мелкоточечной пятнистостью (коричневой, серой) на нижней стороне пластинки листа	0 – 100 %
			—	—	Влажность листа	1 – 20 %
24.	ГОСТ 17594-81, п. 3.4.5		—	—		
25.	ГОСТ 32386-2013	Товары бытовой химии в виде жидкостей, в том числе загущенных, порошков, суспензий, паст, содержащие в своем составе соединения с активным хлором	—	—	Массовая доля активного хлора	0,20 – 8,0 %
			—	—	Массовая концентрация активного хлора	3,0 – 200,0 г/лм ³

1	2	3	4	5	6	7
26.	ГОСТ Р 57001-2016	Химические дезинфицирующие средства и антисептики (порошки и таблетки)	—	—	Массовая доля активного хлора	0,20 – св. 8,0 %
		Химические дезинфицирующие средства и антисептики (жидкости)	—	—	Массовая концентрация активного хлора	3,0 – 200,0 г/дм ³
27.	ГОСТ Р 56991-2016	Химические дезинфицирующие средства и антисептики	—	—	Массовая доля перекиси водорода	0,1 – 25,0 %
28.	ПНД Ф 14.1.2.159-2000	Природные и сточные воды	—	—	Массовая концентрация сульфат-ионов	10 – 1000 мг/дм ³
29.	ГОСТ Р 55227-2012, метод А	Питьевые воды, в том числе расфасованные в емкости, поверхностные и подземные природные воды	—	—	Массовая концентрация формальдегида	0,025 – 25 мг/дм ³
		Сточные воды, в том числе очищенные	—	—	Массовая концентрация формальдегида	0,05 – 400 мг/дм ³
30.	ПНД Ф 12.16.1-10	Сточные воды, в том числе очищенные сточные, ливневые (атмосферные) и талые	—	—	Температура воды	0 – 50,0 °С
31.	ПНД Ф 14.1.2.109-97	Природные и очищенные сточные воды	—	—	Массовая концентрация сероводорода и сульфидов (в пересчете на сероводород)	2,0 – 4000,0 мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
32.	Руководство пользователя «Фурье-спектрометр Танго-Р» п. 6	Зерновые, зернобобовые и масличные культуры	—	—	Массовая доля жира	0,1 – 60 %
					Массовая доля влаги	0,1 – 30 %
					Кислотное число масла	0 – 25,0 мг КОН/г
					Массовая доля белка	1 – 30 %
					Массовая доля золы	0,01 – 5 %
					Массовая доля клетчатки	0,1 – 30 %
					Массовая доля крахмала	1 – 65 %
33.	ГОСТ 15810-2014 п. 7.3	Пряничные изделия: пряники, коврижки	—	—	Размер	1 - 300 мм
34.	ГОСТ 15810-2014 п. 7.6		—	—	Плотность	0,35 – 0,75 г/см ³
35.	ГОСТ 15810-2014 п. 7.7		—	—	Намокаемость	100 – 250 %
36.	ГОСТ 33632-2015	Молочный жир, масло и паста масляная из коровьего молока	—	—	Консистенция и внешний вид	0-20 баллов
					Вкус и запах	0-20 баллов
					Цвет	0-20 баллов
					Упаковка и маркировка	0-20 баллов

1	2	3	4	5	6	7
37.	ГОСТ 34048-2017, п. 7.2	Продукт кисломолочный «Снежок»	—	—	Внешний вид и консистенция	Однородная/ неоднородная/ с нарушенным стуском жидкости/ с ненарушенным стуском жидкости/наличие пищевкусовых компонентов/ отсутствие пищевкусовых компонентов
					Вкус и запах	Чистый кисломолочный, слегка острый вкус, вкус и запаха, обусловленные добавленными компонентами/ не свойственный вкус и запах
					Цвет	Молоочно-белый, равномерный, обусловленный добавленными компонентами/ не свойственный, не равномерный

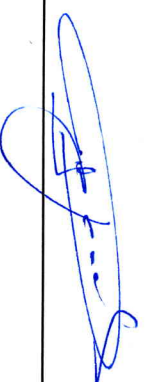
1	2	3	4	5	6	7
38.	ГОСТ 31454-2012, п. 7.2	Кефир	—	—	Консистенция и внешний вид	Однородная/ неоднородная/ с нарушенным слустком/ с ненарушенным слустком/с газообразованием/ без газообразования
					Вкус и запах	Чистые кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов/ не свойственный вкус и запах/ с дрожжевым привкусом/ без дрожжевого привкуса
					Цвет	Молочно-белый, равномерный по всей массе/ не свойственный, не равномерный по всей массе

1	2	3	4	5	6	7
39.	ГОСТ 31455-2012, п. 7.2	Ряженка	—	—	Консистенция и внешний вид	Однородная/ неоднородная/ с нарушенным стужком/ с ненарушенным стужком/с газообразованием/ без газообразования
					Вкус и запах	Чистые кисломолочные, с выраженным привкусом пастеризации/ не свойственный вкус и запах
					Цвет	Светло-кремовый, равномерный по всей массе/ не свойственный, не равномерный по всей массе

1	2	3	4	5	6	7
40.	ГОСТ 31981-2013, п. 7.2	Йогурты	—	—	Внешний вид и консистенция	Однородная/ неоднородная/ с нарушенным стустком/ с ненарушенным стустком/в меру вязкая, желеобразная, кремообразная/ не вязкая, не желеобразная, не кремообразная
					Вкус и запах	Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, в меру сладкий вкус, с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов/ не свойственный вкус и запах, посторонние вкусы и запахи
					Цвет	Молоочно-белый, обусловленный цветом внесенных компонентов, однородный, с вкраплениями нерастворимых частиц/не свойственный, не однородный

1	2	3	4	5	6	7
41.	ГОСТ 32802-2014, п. 7.2	Пищевая добавка - карбонаты натрия E500, представляющая собой натриевые соли угольной кислоты: безводную и водные формы карбоната натрия E500(i), гидрокарбонат натрия E500(ii) и смесь безводного карбоната натрия и гидрокарбоната натрия E500(iii)	—	—	Внешний вид, цвет	Белый кристаллический порошок, бесцветные кристаллы/не свойственный вид, не свойственный цвет
42.	ГОСТ 32802-2014, п. 7.3		—	—	Запах	без запаха/с запахом
43.	ГОСТ 32802-2014, п. 7.4		—	—	Тест на натрий-ионы	выдерживает испытание/не выдерживает испытание
44.	ГОСТ 32802-2014, п. 7.7		—	—	Тест на карбонат-ионы	выдерживает испытание/не выдерживает испытание
45.	ГОСТ 32802-2014, п. 7.8		—	—	Тест на водного раствора гидрокарбоната натрия (E500 (ii)) массовой долей 1%	1 – 12 ед. рН
46.	ГОСТ 32802-2014, п. 7.9	Тест на нерастворимые в воде вещества в гидрокарбонате натрия E500(ii)	—	—	Тест на аммоний в гидрокарбонате натрия E500 (ii)	выдерживает испытание/не выдерживает испытание
47.	ГОСТ 32802-2014, п. 7.12		—	—	Массовая доля (содержание) железа в пищевой добавке E500(iii)	менее 20 мгн ⁻¹ (мг/кг) / более 20 мгн ⁻¹ (мг/кг)

Директор ФБУ «Саратовский ЦСМ им. Б.А. Дубовикова»



В.Н. Сараев