

Э КЗЕМЛЯР
РОСАККРЕДИТАЦИИ



Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации
М.П. КАЛАГОВ К.Э.

040618

Приложение
к заявлению о сокращении области
аккредитации

№ КА. RU. 515435

от «28» января 2018 г.

на 4 листах, лист 1

**Дополнение № 3 к области аккредитации испытательного лабораторий (центра)
федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае
в Борзинском районе»
674600, Забайкальский край, Борзинский район, г. Борзя, ул. Карла Маркса, № 118**

№ 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 Р 51944-2002 п.6.1,6.5	Мясо птицы	10.11.11 10.11.12	1601 00	Запах	-
2	ГОСТ 7269-п.5.5,п.5.7	Мясо и субпродукты	10.11.13		Запах	-
			10.12.10		Внешний вид и цвет	-
3	ГОСТ 9959	Мясо, мясные и мясосодержащие продукты	10.12.20		Внешний вид	-
			10.13.13		Цвет на разрезе	-
			10.13.14		Запах (аромат)	-
4	ГОСТ 8756.1	Продукты переработки плодов и овощей	10.13.15		Внешний вид	-
			10.13.14.70		Цвет	-
					Запах	-
5	ГОСТ 31470 п.4.2,п.4.4	Мясо птицы, в т.ч. обваленное и измельченное, а также субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы			Внешний вид	-
				Цвет	-	
				Запах	-	

1	2	3	4	5	6	7
6	ГОСТ 32951 п.5.2, п.7.2	Мясные и мясосодержащие полуфабрикаты			Внешний вид	-
					Цвет	-
					Запах	-
7	ГОСТ Р 52196-2011 п.4.2	Изделия колбасные вареные.			Внешний вид	-
					Запах	-
					Цвет	-
8	ГОСТ 18256 п.2.3, п.4	Продукты из свинины копчено-запеченные.			Внешний вид	-
					Запах	-
9	ГОСТ 16594 п.2.3, п.4	Продукты из свинины сырокопченые			Внешний вид	-
					Запах	-
10	ГОСТ 28283	Молоко коровье	10.86.10	0401	Запах	-
11	ГОСТ 8764	Консервы молочные и молокосодержащие	10.51.11	0402	Запах	-
			10.52.10	0403 90 510	Цвет	-
12	ГОСТ 31450	Молоко питьевое	01.41.20.1101	0403 90 530	Внешний вид	-
			05		Консистенция	-
			10.51.12.1191		Запах	-
			0.5		Цвет	-
13	ГОСТ 29245 п.3	Консервы молочные	10.51.52.1301		Запах	-
			0.5		Цвет	-
					Консистенция	-
14	ГОСТ 26809.1 п.6	Молоко и молочная продукция			Подготовка проб	-
15	ГОСТ 26809.2 п.5.2.10, 5.3.25	Молоко и молочная продукция			Подготовка проб	-
16	ГОСТ 31981 п.5.1, п.7	Йогурты			Внешний вид и консистенция	-
					Запах	-
					Цвет	-
17	ГОСТ Р 52054-2003 п.4.2, 6	Молоко коровье - сырое			Консистенция	-
					Запах	-
					Цвет	-
18	ГОСТ 31454 п. 5.1, п.7	Кефир			Запах	-
					Цвет	-
					Консистенция и внешний вид	-

1	2	3	4	5	6	7
19	ГОСТ 31452 п. 5.1, п.7	Сметана			Внешний вид и консистенция	-
					Запах	-
20	ГОСТ 31456 п. 5.1, п.7	Простокваша			Цвет	-
					Консистенция и внешний вид	-
					Запах	-
21	ГОСТ 31690 п.7	Сыры плавленые			Цвет	-
					Консистенция	-
					Запах	-
					Цвет	-
22	ГСТ Р 52686-2006 п. 5.1, п.8 ГОСТ Р 54339-2011 п.5.1, 7	Сыры Продукты молочосодержащие скашенные			Подготовка проб	-
					Внешний вид и консистенция	-
					Запах	-
					Цвет	-
23	ГОСТ Р 53914-2010 п.5.1, 7	Напиток молочный			Внешний вид	-
					Консистенция	-
					Запах	-
					Цвет	-
24	ГОСТ Р 53952-2010 п.5.1, 7	Молоко питьевое обогащённое			Внешний вид	-
					Консистенция	-
					Запах	-
					Цвет	-
25	ГОСТ 32261 п.5.1, п.7	Масло сливочное			Запах	-
					Консистенция и внешний вид	-
					Цвет	-
26	ГОСТ 31453 п.5.1, п.7	Творог			Запах	-
					Консистенция и внешний вид	-
					Цвет	-
27	ГОСТ Р 52253-2004 п.5.1, 7	Масло и паста масляная из коровьего молока			Запах	-
					Консистенция и	-

1	2	3	4	5	6	7
					внешний вид	
					Цвет	-
28	ГОСТ 32189 п.5	Масложировая продукция	10.42.10	1512	Вкус	-
			10.41.19	1516	Цвет	-
			10.41.29		Консистенция	-
29	ГОСТ 26664 п.2	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	10.20.34	1604	Внешний вид	-
			10.20.11	1605	Запах	-
			10.20.25.1101		Консистенция	-
30	ГОСТ 7631 п.6	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них	0.2		Внешний вид	-
			10.20.34.1201		Запах	-
			0.2		Консистенция	-
31	ГОСТ 1168 п.2	Рыба мороженая			Внешний вид	-
					Запах	-
					Консистенция	-
32	ГОСТ 814 п.4.1	Рыба охлажденная			Внешний вид	-
					Запах	-
					Консистенция	-
33	ГОСТ 7453 п. 1	Пресервы из разделанной рыбы			Запах	-
					Консистенция	-
34	ГОСТ 9862 п.1.2.6, п.3	Пресервы рыбные. Сельдь специального посола.			Запах	-
					Консистенция	-
35	ГОСТ 5904 п.3	Изделия кондитерские	10.71.12	1905	Подготовка проб	-
36	ГОСТ 5897 п.2	Кондитерские изделия	10.72.11	1806	Внешний вид	-
			10.72.12		Запах	-
37	ГОСТ 12576 п.8	Сахар	10.81.13	1701 12	Внешний вид	-
			10.82.11		Запах	-
			10.81.11		Вкус	-
38	ГОСТ 12569 п.7	Сахар			Запах	-
					Вкус	-
39	ГОСТ 8756.1 п.2	Продукты пищевые консервированные	10.39.25	2009	Цвет	-
			10.32.19		Внешний вид	-

1	2	3	4	5	6	7
			10.32.17		Консистенция	-
40	ГОСТ 32100 п.5, п.7.3	Консервы. Продукция соковая Соки нектары и сокосодержащие напитки овощные и овощефруктовые	10.32.11		Внешний вид и консистенция	-
41	ГОСТ 32876 п.5.2, п.7.3	Продукция соковая. Сок томатный			Цвет	-
42	ГОСТ 32101 п.5.2, п.7.3	Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые прямого отжима			Внешний вид и консистенция	-
43	ГОСТ 32102 п.5.2, п.7.3	Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые концентрированные			Цвет	-
44	ГОСТ 32103 п.5.2, п.7.3	Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные.			Внешний вид	-
45	ГОСТ 32104 п.5.2, п.7.3	Консервы. Продукция соковая нектары фруктовые и фруктово-овощные			Цвет	-
46	ГОСТ 26312.1 п.1.4	Крупа	10.71.11	1905	Внешний вид и консистенция	-
47	ГОСТ 26312.2 п.3	Крупа	10.73.11		Цвет	-
48	ГОСТ 27558 п.3	Мука и отруби	10.61.21		Запах	-
49	ГОСТ 7128 п.1.2.3	Изделия хлебобулочные бараночные			Развариваемость	-
50	ГОСТ 2077 п.1.3	Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной.			Цвет	-
					Запах	-
					Цвет	-
					Форма	-
					Поверхность	-
					Внешний вид, форма, поверхность	-
					Состояние мякиша	-
					Запах	-
					Цвет	-

1	2	3	4	5	6	7
51	ГОСТ 5311 п.1.4	Хлеб карельский			Внешний вид, поверхность	-
					Цвет	-
					Форма	-
					Состояние мякиша	-
					Запах	-
52	ГОСТ 8494 п.1.2, 3.4, 3.5,	Сухари сдобные пшеничные			Внешний вид, форма,	-
					Поверхность	-
					Запах	-
53	ГОСТ 9831 п.5	Хлеб сдобный в упаковке			Цвет	-
					Внешний вид, форма, поверхность	-
					Состояние мякиша	-
					Запах	-
54	ГОСТ 26982 п.1.3	Хлеб любительский			Внешний вид, форма, поверхность	-
					Запах	-
					Цвет	-
					Состояние мякиша	-
55	ГОСТ 26983 п.4.2.2	Хлеб дарницкий			Внешний вид, форма	-
					Поверхность	-
					Запах	-
					Цвет	-
56	ГОСТ 26987 п.4.2.2	Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов			Состояние мякиша	-
					Внешний вид, форма	-
57	ГОСТ 27842 п.1.2.2	Хлеб из пшеничной муки			Поверхность	-
58	ГОСТ 27844 п.1.2.2	Изделия булочные			Внешний вид, форма	-
					Поверхность	-
					Запах	-
					Цвет	-
59	МУ 4588-88	Воздух рабочей зоны	-	-	Состояние мякиша	-
					Диоксид серы	(5,0-50,0) мг/м ³

1	2	3	4	5	6	7
60	ПНД Ф 14.1:2:4.262-10	Вода питьевая, поверхностных и сточных вод	-	-	Аммиак (по азоту)	(0,05-4,0) мг/дм ³
61	ГОСТ 28561 п.2	Продукты переработки плодов и овощей	10.32.11 10.32.12 10.32.13	2009	Массовая доля сухих веществ	(1,0-100,0)%
62	ГОСТ 8756.1 п.4	Продукты переработки фруктов, овощей и грибов	10.13.15.1101 0.13.15.160	1602	Массовая доля составных частей	-
63	ГОСТ Р 54755-211	Пищевые продукты	10	21.00	Pseudomonas aeruginosa	КОЕ в определенной массе продукта г/см ³
64	ГОСТ 32031-2012	Пищевые продукты	10	21.00	Listeria monocytogenes	КОЕ в определенной массе или объеме продукта
65	ГОСТ 26968-89	Сахар	10.81.1	1701	КМАФАнМ	КОЕ в 1г(1 см ³) продукта
					Дрожжи, плесневые грибы	КОЕ в 1г(1 см ³) продукта
66	ГОСТ 31708-2012	Пищевые продукты и корма для животных	10	2100	Echerichia coli	КОЕ в определенной массе продукта г/см ³

Начальник филиала

Руководитель ИЛ (Ц)



Яцкина Л.Ю.

Сунцова Н.В.