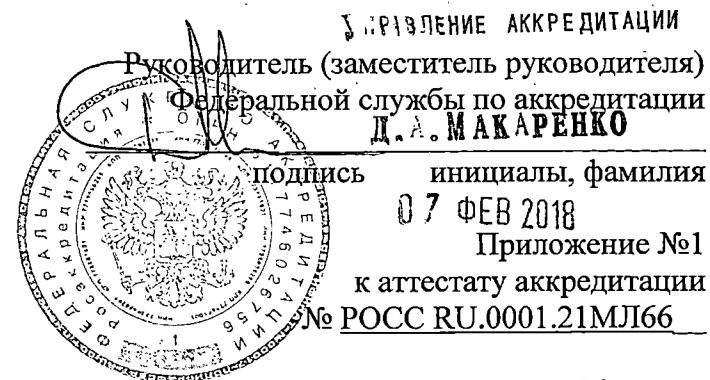


ЭКЗЕМПЛЯР
РОСАККРЕДИТАЦИИ



от " " 20 г.
на 6 листах, лист 1

Область аккредитации

Производственной испытательной лаборатории
Общества с ограниченной ответственностью «Нальчикский молочный комбинат»

360000, КБР, г. Нальчик, ул. Кирова 294А, Литер А, 1 этаж № 15; 1эт. 2 уровень №№ 8, 12-20

N 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 26809.2	Молочные продукты	10.51.30.110 10.51.30.400 10.51.40.110 10.51.40.111 10.51.40.112	-	Отбор и подготовка проб к анализу	-

1	2	3	4	5	6	7
2	ГОСТ 26754	Молоко натуральное коровье сырое Молоко питьевое	01.41.20.110 10.51.11.110	-	Температура продукта	-
3	ГОСТ Р 54669	Молоко и продукты переработки молока	01.41.20.110 10.51.11.110 10.51.52.111 10.51.52.117 10.51.52.120 10.51.30.110 10.51.30.400 10.51.40.110 10.51.40.111 10.51.40.112	-	Кислотность	-
4	ГОСТ Р 54758	Молоко и продукты переработки молока	01.41.20.110 10.51.11.110 10.51.12.110	-	Плотность	1015-1040 кг/м ³
5	ГОСТ Р 55361 п.5 п.7.4 п.7.5.1 п.7.5.2 п.7.7 п.7.16	Масло и паста масляная из коровьего молока Молочный жир Топленое масло	10.51.30.110 10.51.30.210	-	Отбор проб Массовая доля жира Массовая доля влаги продукта Титруемая кислотность молочной плазмы	-

1	2	3	4	5	6	7
6	ГОСТ 8218	Молоко натуральное коровье сырое Молоко питьевое	01.41.20.110 10.51.11.110	-	Чистота	-
7	ГОСТ 32901	Молоко и молочные продукты Спреды и смеси топленые	10.51.11.110 10.51.52.114 10.51.52.117 10.51.52.111 10.51.52.113 10.51.30.110 10.51.40.110 10.51.40.111 10.42.10.120 10.42.10.130 10.51.30.500	-	Микробиологические показатели: БГКП КМАФАнМ	-
8	ГОСТ 25228	Молоко и сливки	10.51.11.110 10.51.12.110	-	Термоустойчивость по алкогольной пробе	I-V гр
9	ГОСТ 5867	Молоко и молочные продукты	01.41.20.110 10.51.11.110 10.51.12.110 10.51.52.114 10.51.52.117 10.51.52.111 10.51.52.113 10.51.52.120 10.51.30.110 10.51.30.400 10.51.40.110 10.51.40.111 10.51.40.112 10.51.56.151 10.51.40.300	-	Массовая доля жира	-

1	2	3	4	5	6	7
10	ГОСТ Р 54668	Молоко и молочные продукты	01.41.20.110 10.51.11.110 10.51.52.114 10.51.22	-	Массовая доля влаги, сухого вещества	0.5-99,0%
11	ГОСТ 23453 п.6.0	Молоко натуральное коровье сырое	01.41.20.110	-	Количество соматических клеток, в 1см ³	-
12	ГОСТ 10444.12	Молокосвертывающие ферментные препараты Какао-порошок Ароматизаторы пищевые	10.11.60.150 10.82.13.000 10.89.19.290	-	Микробиологические показатели: Дрожжи Плесени	-
13	ГОСТ Р 55063 п.5 п.7.8 п.7.10	Сыры полутвердые Сыры рассольные Сыры плавленые	10.51.52.117 10.51.30.110 10.51.30.400 10.51.40.110 10.51.40.111 10.51.40.112	-	Отбор проб Массовая доля жира Массовая доля хлористого натрия	- - 1,0-8,0%
14	ГОСТ 32261 п.5.1.3	Масло сливочное	10.51.30.110	-	Органолептические показатели: Запах Консистенция Внешний вид цвет	-
15	ГОСТ 32189 п.5.1 п.5.2 п. 5.6 п. 5.11 п. 5.12	Спреды	10.42.10.120	-	Отбор проб Органолептические показатели Массовая доля влаги Массовая доля жира	-

--	--	--	--	--	--	--

на 6 листах, лист 5

1	2	3	4	5	6	7
16	ГОСТ 29245 п.3	Молоко сухое	10.51.22	-	Органолептические показатели: Вкус Запах Консистенция Цвет	-
17	ГОСТ 29246	Молоко сухое	10.51.22	-	Массовая доля влаги	-
18	ГОСТ 29247 п.4	Молоко сухое	10.51.22	-	Массовая доля жира	-
19	ГОСТ 12569	Сахар-песок	10.81	-	Отбор проб	-
20	ГОСТ Р 54642	Сахар-песок	10.81	-	Массовая доля влаги	(0,1-1,0)%
21	ГОСТ 12576	Сахар-песок	10.81	-	Органолептические показатели	-
22	ГОСТ 10444.15	Какао-порошок Ароматизаторы пищевые	10.82.13.000 10.89.19.290	-	Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов	-
23	ГОСТ 31942	Вода питьевая	36.00.11.000	-	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
24	МУК 4.2.1018 п.8.1 п.8.2	Вода питьевая	36.00.11.000	-	Микробиологические показатели: -общее микробное число -общие колиформные бактерии -термотолерантные колиформные бактерии	-

Генеральный директор

ООО «Нальчикский молочный комбинат»

М.П.

