

РДА

3 КЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ



Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации

подпись

инициалы, фамилия

ЛИТВАК А.Т

20 ФЕВ 2019

Приложение к аттестату аккредитации

№ RA.RU.21HA63

от « _____ » _____ 20 ____ г.

на 6 листах, лист 1

**Область аккредитации Испытательного Лабораторного Центра
Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Удмуртской Республике» в городе Воткинске**

Адрес места осуществления деятельности: 427433, Удмуртская Республика, город Воткинск, ул.Свердлова, 11, Литер А,А1,Б,Б1

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений	Наименование объекта	Код ОКПД2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	ГОСТ 33958, п.7.3	Сыворотка сухая молочная	10.51	04	Органолептические показатели (внешний вид, консистенция и цвет)	-
2	ГОСТ 33958, п.7.13	Сыворотка сухая молочная	10.51	04	Активная кислотность	(1-14) ед.рН
3	ГОСТ 32892	Молоко и молочная продукция	10.5	04	Активная кислотность	(1-14) ед.рН
4	ГОСТ 33630	Сыры и сыры плавленые	10.51	04	Органолептические показатели (внешний вид, консистенция, запах и вкус)	-
5	ГОСТ 33923, п.7.7	Молочные консервы	10.5	04	Массовая доля белка в СОМО (расчетный метод)	-
6	ГОСТ 3623, п.6	Молочные продукты	10.51	04	Пастеризация (пероксидаза)	отсутствие/наличие
7	ГОСТ Р 52686, п.8.8	Сыры	10.51	04	Массовая доля влаги в обезжиренном	-

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

					веществе сыра (расчетный)	
8	ГОСТ 31981, п.7.9	Йогурты	10.51	04	Массовая доля СОМО (расчетный)	-
9	ГОСТ Р 56833, п.8.7	Сыворотка молочная деминерализованная	10.51	04	Массовая доля белка и жира, в пересчете на сухое вещество (расчетный)	-
10	ГОСТ Р 56833, п.8.22	Сыворотка молочная деминерализованная	10.51	04	Массовая доля золы	(0-20,00)%
11	ГОСТ Р 52791, п.7.5	Сухое молоко	10.51	04	Массовая доля белка в СОМО, м.д. СОМО (расчетный)	-
12	ГОСТ 9959	Мясопродукты	10.13	02	Органолептические показатели (внешний вид, цвет и вид на разрезе, консистенция, запах и вкус)	-
13	ГОСТ 4288, п. 2.3	Полуфабрикаты	10.13	02	Органолептические показатели (внешний вид, вкус и запах)	-
14	ГОСТ 32008	Мясо и мясные продукты	10.13	02	Массовая доля азота	(0,1-10,0)%
15	ГОСТ 29299	Мясо и мясные продукты	10.13	02	Массовая доля нитрита натрия	(20-200) мг/кг
16	ГОСТ 31936, п.7.15	Полуфабрикаты из мяса и субпродуктов птицы	10.13	02	Массовая доля панировки и начинки	(0-90)%
17	ГОСТ Р 52417, п.3-п.5	Мясо птицы механической обвалки	10.13	02	Массовая доля костных включений	(0,1-1,5)%
18	ГОСТ 32951, п.7.13	Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие	10.13	02	Массовая доля составных частей (расчетный)	-
19	ГОСТ 5897, п.5	Кондитерские изделия	10.82	17	Массовая доля составных частей (расчетный)	-
20	ГОСТ 5898, п.6	Кондитерские изделия	10.82	17	pH (активная кислотность)	(1-14) ед.pH
21	ГОСТ 5901 п.7-п.9	Кондитерские изделия	10.82	17	Массовая доля общей золы	(0,020 – 5,0) %
					Зола, нерастворимая в растворе соляной кислоты массовой доли 10%	(0,05-1,0)%
22	ГОСТ 26811	Кондитерские изделия	10.82	17	Массовая доля общей сернистой кислоты	(0,002-0,100)%
23	ГОСТ 15810, п.7.7	Кондитерские пряничные изделия	10.82	17	Намокаемость пряничных изделий	(10-300)%
24	ГОСТ 15810, п.7.6	Кондитерские пряничные изделия	10.82	17	Плотность пряничных, пастильных изделий и кексов	(0,1-1,0)г/см ³
25	ГОСТ 7128, п.3.10	Изделия хлебобулочные бараночные	10.71	19	Коэффициент набухаемости	-
26	ГОСТ 7128, п.3.6	Изделия хлебобулочные бараночные	10.71	19	Влажность	(1,0-50,0)%
27	ГОСТ 24557, п.3.3	Изделия хлебобулочные сдобные	10.71	19	Массовая доля начинки	(1-60)%

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

					хлебобулочных изделий	
28	ГОСТ 686 п.3.7, п 3.8	Сухари (армейские)	10.71	19	Кислотность	(0,2-50,0) град.
					Намокаемость	(4-8) мин
29	ГОСТ 8494 п.3.11 п.3.7. п.3.6. п 3.4. п 3.5	Сухари (сдобные пшеничные)	10.71	19	Набухаемость	полная/неполная
					Влажность	(1-10)%
					Количество лома (расчетный)	-
					Органолептические показатели (внешний вид, вкус, цвет и запах)	-
					Хрупкость	хрупкое/не хрупкое
30	ГОСТ 11270 п.3.5 п.3.3;3.4	Изделия хлебобулочные соломка	10.71	19	Массовая доля лома и крошки (расчетный)	-
					Форма, поверхность, размеры и цвет, хрупкость, вкус, запах	-
31	ГОСТ 32124, п.8.7.8	Изделия хлебобулочные бараночные	10.71	19	Коэффициент набухаемости (расчетный)	-
32	ГОСТ 20221	Рыбные консервы	10.20	03	Массовая доля отстоя в масле (расчетный)	-
33	ГОСТ 26829 п.4.	Рыбные консервы	10.20	03	Массовая доля жира	(1,0-20,0)%
34	ГОСТ 31806 п.7.6.1, п.8.7	Полуфабрикаты хлебобулочные замороженные и охлажденные	10.71	19	Органолептические показатели (форма, поверхность, цвет, запах, консистенция)	-
35	ГОСТ 34135	Мясные и мясосодержащие кулинарные изделия и полуфабрикаты	10.13	02	Массовая доля хлеба	(0,1-3,0)%
36	ГОСТ 16147 п.3.2-3.7	Кость	10.13	02	Органолептические показатели (внешний вид, цвет и запах)	-
					Масса порций фасованной суповой кости (расчетный)	-
					Посторонние примеси	-
					Массовая доля мякотных тканей	-
					Размеры кости	-
37	ГОСТ 27559	Мука и отруби	10.61	11	Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов	обнаружено/не обнаружено
38	ГОСТ 5904, п.2, п.3	Кондитерские изделия	10.82	17	Отбор и подготовка проб	-
39	МУ 122-5/72 п. 2.1.1.-2.1.2	Полуфабрикаты и готовые блюда			Сухие вещества	-

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

	п. 2.2.5-2.2.6				Жир	
40	ГОСТ 15113.1 п.1,п.3-п.5, п.7	Концентраты пищевые	10.61	21	Отбор проб Масса нетто Объёмная масса воздушных зерен Массовая доля отдельных компонентов Крупность помола	-
41	ГОСТ 15113.3	Концентраты пищевые	10.61	21	Органолептические показатели, Готовность концентратов к употреблению Оценка дисперсности суспензии.	- готов/не готов достаточная/недостаточная
42	ГОСТ 15113.4 п.2-п.3	Концентраты пищевые	10.61	21	Массовая доля влаги	(0,5-50)%
43	ГОСТ 15113.5 п.2	Концентраты пищевые	10.61	21	Кислотность	(0,07-40,0)%
44	ГОСТ 23231	Мясопродукты варёные	10.13	02	Остаточная активность кислой фосфатазы	(0,0012-0,0240)%
45	МУ 1-40/3805 п.4.13.3	Пищевые продукты и готовые блюда	10.85	-	Витамин С	-
46	ГОСТ 15113.0	Концентраты пищевые	10.61	21	Отбор и подготовка проб	-
47	ГОСТ 33319	Мясопродукты	10.13	02	Массовая доля влаги	(1-85)%
48	ГОСТ 8764	Консервы молочные и молокосодержащие	10.5	04	Органолептические показатели Группа чистоты Влага	- Первая-третья -
49	ГОСТ 7636, п.3.7.6	Рыба и рыбопродукты	10.20	03	Массовая доля жира	(1,0-20,0)%
50	ГОСТ 11812, п.1	Масло растительное	10.41	15	Массовая доля влаги и летучих веществ	(0,06-1,0)%
51	Р. 4.2.2643-10 (4.2.1)	Хлорактивные соединения	21.20.	-	Массовая доля активного хлора	0,005-0,3%
52	ГОСТ Р 58144-2018 п.1, п.4.1.3, п.6, п.7, п.8.14, п.8.15, п.8.16	Вода дистиллированная	-	-	рН Удельная электрическая проводимость(УЭП)	(1-14) ед. рН (4,3*10 ⁻⁴) См/м при 200С (5,1*10 ⁻⁴) См/м при 250С
53	МИ 2740-2002	Пищевые продукты: Мясо и мясопродукты; птица, яйца и продукты их переработки	01.11, 10.11, 10.12, 10.13, 10.20,	02, 04, 07, 08, 17, 25, 22	Ртуть	(0,0025-0,25) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

		Молоко и молочные продукты Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты вырабатываемые из них Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия Сахар и кондитерские изделия Флодоовощная продукция Масличное сырье и жировые продукты Напитки Биологически активные добавки к пище Продукты для питания детей Другие продукты Продукты для питания беременных и кормящих женщин	10.41, 10.42, 10.5, 10.25, 03, 10.61, 10.7, 10.84, 11.02, 11			
54	МИ 2878-2004	Почва	08, 08.1, 08.11	25	Ртуть	(От 0,025 до 25,0 вкл.) мг/кг
55	МИ 2865-2004	Вода	36.00	22	Ртуть	(0,01-1,0) мкг/дм ³ (0,00001-0,001)мг/дм ³
56	МИ ПКФ-14-016 п.11-15	рабочие места в производственных помещениях и на территории	-	-	Уровень звукового давления инфразвука, эквивалентный уровень звукового давления инфразвука	22-139 дБ (частотный диапазон (1,6-20) Гц)
57	МИ ПКФ-14-012 п.11-15	жилые помещения и общественные здания	-	-	Уровень звукового давления инфразвука, эквивалентный уровень звукового давления инфразвука	22-139 дБ (частотный диапазон (1,6-20) Гц)
58	ГОСТ 34129, п. 5	Соленые и квашеные овощи, соленые и моченые фрукты, их смеси, полуфабрикаты из них	10.39	20, 22	Отбор проб	-
59	ГОСТ 34125, п.5	Сушеные фрукты и овощи, их смеси, полуфабрикаты из них, в том числе цукаты	10.39	08	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

60	ГОСТ 34325, п.6.2.2	Перец сладкий свежий	01.13	07	Отбор проб	-
61	ГОСТ 10444.15	Пищевые продукты	10	17	КМАФАнМ	-
62	ГОСТ 33951 п.8.1	Молоко и молочная продукция	10.5	04 15 21	Молочнокислые микроорганизмы (мезофильные и термофильные молочные бактерии)	-
63	ГОСТ 30425 п.7.7	Продукты пищевые консервированные	10.3 10.11 10.12 10.13 10.86	04 07 08 16 20	Термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	Обнаружено/не обнаружено

Руководитель Испытательного Лабораторного Центра

Р.И. Кречун

