

ЭКЗЕМПЛЯР
РОСАККРЕДИТАЦИИ

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель руководителя
Федеральной службы по аккредитации
ЛИТВАК А.Г.
2017 г.
Приложение к аттестату аккредитации
№ РОССCRU.0001.22ПЦ62
от « 24 » сентября 2014 г. 13 АЕК 2017
На 15 листах, лист 1

ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ
Испытательной лаборатории общества с ограниченной ответственностью «Снежана+Д»
117342, Россия, г. Москва, ул. Бутлерова, д. 15, лит. А

№№ 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 11293 п.3; п.4.1; п.4.3; п.4.4; п.4.6; п.4.7; п.4.8	Желатин пищевой	-	0506	Правила приемки Отбора проб Внешний вид Цвет Запах Вкус Размер частиц Массовая доля мелких частиц Продолжительность растворения рН раствора	—
2	ГОСТ 8285 п.1; п. 2.3; п.2.4.2; п. 2.4.3	Жиры животные	-	1501 1502	Правила приемки Массовая доля влаги Кислотное число Перекисное число	—
3	ГОСТ 9792 п.2	Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц	-	1601 00	Отбор проб	—
4	ГОСТ 9959 п.8.5				Цвет, вид, рисунок на разрезе, структура, распределение ингредиентов Запах, аромат, вкус, консистенция	—

1	2	3	4	5	6	7
5	ГОСТ 21237 п.1; п.3	Мясо	-	0201	Отбор и подготовка проб	—
6	ГОСТ 7269 п.4; п.5			0202	Отбор проб	—
				0203		
				0204	Свежесть	—
				0205 00		
7	ГОСТ 23392 п.6.2	Мясо и мясные продукты	-	0201	Свежесть	—
				0202	Отбор и подготовка проб для микробиологических испытаний	—
8	ГОСТ Р ИСО 17604 п.3			0203		
				0204		
				0205 00		
9	ГОСТ Р 54354 п.8.1; п.8.2; п.8.3.1; п.8.4.1; п.8.5.1; п.8.6.1; п.8.7.1; п.8.8.1; п.8.9; п.8.10; п.8.11 п.8.15.1	Мясо и мясные продукты	-	0201	Подготовка проб для микробиологических исследований. КМАФАнМ; БГКП (колиформные бактерии; бактерий рода Proteus; дрожжи и плесневые грибы; сульфитредуцирующие клостридии; энтерококки; бактерии рода Salmonella; Listeria monocytogenes; Escherichia coli; Staphylococcus aureus; Коагулазоположительные стафилококки; Bacillus cereus.	—
				0202		
				0203		
				0204		
				0205 00		
				0206		
				0208 10		
				0209		
				0210		
				0504		
				1501		
				1502		
				1601 00		
10	ГОСТ Р ИСО 6887-2 п.7; п.8; п.9				Подготовка проб для микробиологических исследований	—

1	2	3	4	5	6	7
11	ГОСТ Р 51447	Мясо и мясные продукты, включая мясо и мясные продукты из мяса птицы	-	0201 0202 0203 0204 0205 00 160100	Отбор проб	—
12	ГОСТ Р 54349	Мясо и субпродукты птицы	-	0207	Правила приемки	—
13	ГОСТ 20235.0	Мясо кроликов	-	020810	Отбор проб Свежесть	—
14	ГОСТ 20235.1				Свежесть	—
15	ГОСТ 31467	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	-	0207	Отбор проб Подготовка проб к микробиологическим испытаниям	—
16	ГОСТ 50396.0				Отбор проб Подготовка проб к микробиологическим испытаниям	—
17	ГОСТ Р 53597				Отбор проб Подготовка проб к микробиологическим испытаниям	—
18	ГОСТ 31469 п.4.3	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы	-	0408 0408	Подготовка проб	—
19	ГОСТ 31720 п.4; п.5.4				Отбор проб Запах Вкус	—
20	ГОСТ 32149 п.7; п.8; п.9; п.10; п.11				Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы; БГКП (колиформные бактерии); Бактерии рода Salmonella; Бактерии рода Proteus;	—

1	2	3	4	5	6	7
21	ГОСТ Р 53944 п.7; п.8; п.9; п.10; п.11				Staphylococcus aureus Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы; БГКП (колиформные бактерии); Бактерии рода Salmonella; Бактерии рода Proteus; Staphylococcus aureus	—
22	ГОСТ 4288 п.1; п.2.3; п. 2.5; п.2.6	Полуфабрикаты из мяса	-	—	Правила приемки Внешний вид Вкус Запах Массовая доля влаги Кислотность	—
23	ГОСТ 23231	Вареные изделия (колбасы, деликатесы)	-	160100	Остаточной активностью кислой фосфатазы	—
24	ГОСТ 31787					—
25	ГОСТ Р 50456	Жиры животные	-	1501 1502	Массовая доля влаги	—
26	ГОСТ Р 50457				Кислотное число	—
27	ГОСТ 29301	Мясо и мясные продукты, включая мясо и мясные продукты из мяса птицы, колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц	-	0201 0202 0203 0204 0205 00 160100	Массовая доля крахмала	—

1	2	3	4	5	6	7
28	ГОСТ 9793 п.3; п.4	Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц	-	160100	Массовая доля влаги	—
29	ГОСТ 23042 п.7	Мясо и мясные продукты	-	0201 0202 0203 0204 0205 00 0209 1601 00	Массовая доля жира	0,2-50%
30	ГОСТ 25011 п.2	Мясо и мясные продукты, включая мясо и мясные продукты из мяса птицы	-	0201 0202 0203 0204 0205 00 160100	Массовая доля белка	—
31	ГОСТ 29299				Массовая доля нитрита натрия	—
32	ГОСТ 29300				Массовая доля нитрата натрия	—
33	ГОСТ 8558.2				Массовая доля нитрита натрия	—
34	ГОСТ 9794 п.8				Массовая доля фосфора	0,04-01%
35	ГОСТ 9957 п.7				Массовая доля поваренной соли	0,1-7,0%
36	ГОСТ Р 50453				Массовая доля белка	—
37	ГОСТ Р 51480				Массовая доля поваренной соли	—
38	ГОСТ Р 51478	Мясо и мясные продукты, включая мясо и мясные продукты из мяса птицы	-	0201 0202 0203	Концентрация водородных ионов (рН)	—
39	ГОСТ Р 51479				Массовая доля влаги	—

1	2	3	4	5	6	7
				0204 0205 00 160100		
40	ГОСТ Р 54346 п.7	Мясо и мясные продукты, жир-сырец и продукты из шпика	-	0201 0202 0203 0204 0205 00 0209 1601 00	Перекисное число	—
41	ГОСТ Р 52417	Мясо птицы механической обвалки	-	0207	Массовая доля костных включений Массовая доля кальция	0,1-1,5% 0,05-0,5%
42	ГОСТ 31470 п. 4.2; п.4.4; п. 4.3; п.6	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	-	0207	Цвет Запах Консистенция Внешний вид Свежесть	—
43	ГОСТ Р 50454	Мясо и мясные продукты	-	0201 0202 0203 0204 0205 00 0209 1601 00	Колиформные бактерии Escherihacoli	—
44	ГОСТ 31468	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	-	0207	Бактерии рода Salmonella	—
45	ГОСТ Р 54374				Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)	—
46	ГОСТ Р 54674				Коагулазоположительные стафилококки	—

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

					Staphylococcus aureus	
47	ГОСТ Р 50396.1				КМАФАнМ	—
48	ГОСТ 7702.2.6				Сульфитредуцирующие клостридии	—
49	ГОСТ 7702.2.7				Бактерии рода Proteus	—
50	ГОСТ Р 50396.7					—
51	ГОСТ 28875 п.3.3; п.3.4; п.3.8; п. 3.9 п.3.10	Пряности пищевкусковые	-	0904 0905 0907 0908 0909 0910	Органолептические показатели: Внешний вид (форма, цвет) Запах Вкус Физико – химические показатели: Массовая доля эфирных масел Массовая доля влаги Массовая доля золы Массовая доля металлических примесей Зараженность вредителями	—
52	ГОСТ Р 52482 п.4; п.5	Соль поваренная пищевая	-	2501	Отбор проб Органолептические показатели: Внешний вид Цвета Вкуса Запах	—
53	ГОСТ Р 51575	Соль поваренная пищевая		2501	Массовая доля йода Массовая доля тиосульфата натрия	20*10 ⁻⁴ -60*10 ⁻⁴ % 15*10 ⁻³ -40*10 ⁻³ %
54	ГОСТ 12576 п.6; п.8.1; п.8.2; п.8.3; п.8.4	Продукция сахарной промышленности	-	1701 1702	Отбор проб Внешний вид Запах	—

1	2	3	4	5	6	7
					Вкус Сыпучесть Чистота раствора	
55	ГОСТ 12573				Массовая доля ферропримесей	—
56	ГОСТ Р 54640				Правила приемки Отбор проб	—
57	ГОСТ 12577				Крепость Продолжительность растворения в воде	—
58	ГОСТ Р 54642 п.8.1				Массовая доля влаги	—
59	ГОСТ 26968 п.1; п.4.1; п.4.2				Подготовка проб к микробиологическим испытаниям КМАФАнМ Дрожжи и плесневые грибы	—
60	ГОСТ 26312.2 п.3.1; п.3.2; п.3.3	Мукомольно-крупяная продукция	-	1101 1102 1103 1104 1105	Внешний вид	—
61	ГОСТ 27558 п.3.1; п.3.2				Цвет Запах Вкус Хруст	—
62	ГОСТ 26312.4 П.3.5; п.3.6; п.3.7; п.3.8				Недодир Вредная примесь Минеральные примеси Испорченные ядра	—
63	ГОСТ 27493				Кислотность	—
64	ГОСТ 27839 п.9.2				Массовая доля сырой клейковины	—

1	2	3	4	5	6	7
65	ГОСТ 29033	Мукомольно-крупяная продукция Масличные культуры	-	1101 1102 1103 1104 1105 1201	Массовая доля жира	—
66	ГОСТ 7698 п.2.2; п.2.4; п.2.5; п.2.7; п.2.8; п.2.9	Крахмал	-	1108	Органолептические показатели: Внешний вид Цвет Запах Физико – химические показатели: Массовая доля влаги Кислотность Массовая доля общей золы в пересчете на сухое вещество Массовая доля диоксида серы Массовая доля протеина	—
67	ГОСТ 7194 п.1; п.2.4; п.2.5.2	Картофель свежий	-	0701 2005	Правила приемки Органолептические и физико-химические показатели: внешний вид Запах Цвет мякоти Форма клубней по наибольшему поперечному сечению	—
68	ГОСТ 13340.1 п.3.2.1; п.3.2.2; п.7.3.1; п.7.3.2	Продукция переработки овощей, фруктов, орехи, котлеты овощные быстрозамороженные	-	0701 0703 0704 0706 0802 2003	Внешний вид Аромат Запах Цвет Консистенция Форма	—

1	2	3	4	5	6	7
				2005 2005 10 2008	Размеры Состав (для замороженных продуктов) Металломагнитные примеси Зараженность вредителями хлебных запасов	—
69	ГОСТ 13340.2 п.3; п.4				Массовая доля диоксида серы Металломагнитные примеси Зараженность вредителями хлебных запасов	—
70	ГОСТ 1750 п.2.5; п.2.10				Массовая доля этилового спирта	—
71	ГОСТ 25555.2				Массовая доля минеральных примесей	—
72	ГОСТ 25555.3				Массовая доля диоксида серы	—
73	ГОСТ 25555.5 п.6; п.7				pH	—
74	ГОСТ 26188				Примеси растительного происхождения	—
75	ГОСТ 26323				Массовая доля влаги	—
76	ГОСТ 28561					
77	ГОСТ 8756.21 п.2	Котлеты овощные быстро-замороженные, полуфабрикаты с овощными начинками	-	2005 10	Массовая доля жира	—
78	ГОСТ 26186 п.3				Массовая доля поваренной соли	—
79	ГОСТ 29141	Масличные культуры	-	1201	Отбор проб	—
80	ГОСТ 29142					—

1	2	3	4	5	6	7
81	ГОСТ 17082.4				Запах	—
82	ГОСТ 10854 п.3.1; п.3.2; п.3.3				Зараженность вредителями	—
83	ГОСТ 10856				Сорная примесь	—
84	ГОСТ 10858				Маслистая примесь	—
85	ГОСТ 27988				Влажность	—
86	ГОСТ Р 51410				Кислотное число масла	—
87	ГОСТ 13928 п.2; п.3				Цвет	—
88	ГОСТ 28283 п.6	Молоко	-	0401	Запах	—
89	ГОСТ 26809.1 п.4; п.6	Молоко и молочные продукты	-	0401 0405 0406	Кислотность	—
90	ГОСТ Р ИСО 22935-2 п.8.4.1; п.8.4.2; п.8.4.3; п.9.4.1; п.9.4.2; п.9.4.3; п.10.4.1; п.10.4.2; п.10.4.3; п.11.4.1; п.11.4.2; п.11.4.3; п.13.4.1; п.13.4.2; п.13.4.3	Молоко и молочные продукты	-	0401 0405 0406	Отбор проб	—
91	ГОСТ Р ИСО 707 п.9.3.1; п.9.3.2.1; п.13.3.1; п.13.3.2; п.14.3.1; п.14.3.2.2; п.14.3.2.4; п.16.3.1; п.16.3.2				Подготовка проб	—

1	2	3	4	5	6	7
92	ГОСТ Р 55063 п.5	Сыры и сыры плавленые	-	0406	Отбор проб Подготовка проб	—
93	ГОСТ 25179 п.6.4	Молоко	-	0401	Массовая доля белка	10,0-55,0%
94	ГОСТ 26754 п.2				Температура	—
95	ГОСТ 31584				Массовая доля фосфора	—
96	ГОСТ 8218	Молоко	-	0401	Группа чистоты	—
97	ГОСТ Р ИСО 2446				Массовая доля жира	—
98	ГОСТ 22760	Молоко и молочные продукты	-	0401 0405 0406	Массовая доля жира	0,5-5,0% (творог) 8-10% (сливки) 10-30% (сухое молоко)
99	ГОСТ 23327				Массовая доля белка	—
100	ГОСТ 5867 п.2				Массовая доля жира	—
101	ГОСТ Р 51453				Перекисное число	—
102	ГОСТ Р 51487				Перекисное число	—
103	ГОСТ Р 53359	Молоко и молочные продукты	-	0401 0405 0406	pH	3-8 pH
104	ГОСТ Р 54668 п.7				Массовая доля влаги	0,5-99%
105	ГОСТ Р 54758 п.6				Плотность	1015-1040 кг/м ³
106	ГОСТ Р 54761				СОМО	0,5-99%

1	2	3	4	5	6	7
	п.6					
107	ГОСТ 29246	Молоко сухое и сухие молочные продукты	-	0401	Массовая доля влаги	—
108	ГОСТ 30305.4				Индекс растворимости	—
109	ГОСТ Р 51462				Плотность	—
110	ГОСТ Р ИСО 8156				Индекс растворимости	—
111	ГОСТ Р 51457	Сыры и сыры плавленые	-	0406	Массовая доля жира	≤ 30 ≥ 30
112	ГОСТ Р 51458				Массовая доля фосфора	—
113	ГОСТ Р 54076				Массовая доля поваренной соли (хлористого натрия)	0,1-7%
114	ГОСТ Р 54662	Сыры и сыры плавленые	-	0406	Массовая доля белка	5-30%
115	ГОСТ 30347	Молоко и молочные продукты	-	0401 0405 0406	Коагулазоположительные стафилококки Staphylococcus aureus	—
116	ГОСТ Р 53430 п.8.4; п.8.5; п.8.6.4; п.8.6.5	Молоко и молочные продукты	-	0401 0405 0406	КМАФАнМ БГКП (колиформные бактерии) Споры мезофильных анаэробных бактерий Дрожжи и плесневые грибы	—
117	ГОСТ Р 54075				Споры мезофильных анаэробных микроорганизмов	—
118	ГОСТ 26669	По п. 1, 2, 3, 5, 9, 11, 12, 13, 18, 52, 53, 55, 61, 66, 67, 68, 69, 78, 88, 90, 93		По п. 1, 2, 3, 5, 9, 11, 12, 13, 18, 52, 53, 55, 61, 66, 67, 68, 69, 78, 88, 90, 93	Подготовка проб для микробиологических анализов	—

1	2	3	4	5	6	7
119	ГОСТ 31904	По п. 1, 2, 3, 5, 9, 11, 12, 13, 18, 52, 53, 55, 61, 66, 67, 68, 69, 78.	-	По п. 1, 2, 3, 5, 9, 11, 12, 13, 18, 52, 53, 55, 61, 66, 67, 68, 69, 78.	Отбор проб для микробиологических испытаний	—
120	ГОСТ Р 54004	По п. 119	-	По п. 119	Отбор проб для микробиологических испытаний	—
121	ГОСТ Р ISO 7218	По п. 119	-	По п. 119	Отбор проб. Подготовка проб для микробиологических испытаний	—
122	ГОСТ 10444.15	По п. 119	-	По п. 119	КМАФАнМ	—
123	ГОСТ 31747	По п. 1, 2, 3, 5, 9, 11, 12, 13, 18, 52, 53, 55, 61, 66, 67, 68, 69, 78.	-	По п. 1, 2, 3, 5, 9, 11, 12, 13, 18, 52, 53, 55, 61, 66, 67, 68, 69, 78.	БГКП (колиформы)	—
124	ГОСТ Р 52816	По п. 119	-	По п. 119	БГКП (колиформы)	—
125	ГОСТ 29185	По п. 119	-	По п. 119	Сульфитредуцирующие клостридии	—
126	ГОСТ 10444.9	По п. 119	-	По п. 119	Clostridium perfringens.	—
127	ГОСТ 31746	По п. 119	-	По п. 119	Коагулазоположительные стафилококки и Staphylococcus aureus	—
128	ГОСТ Р 52815	По п. 119	-	По п. 119	Коагулазоположительные стафилококки и Staphylococcus aureus	—
129	ГОСТ 31659	По п. 119	-	По п. 119	Бактерии рода Salmonella	—
130	ГОСТ Р 52814	По п. 119	-	По п. 119	Бактерии рода Salmonella	—
131	ГОСТ 10444.12	По п. 119	-	По п. 119	Дрожжи и плесневые грибы	—
132	ГОСТ 32031	По п. 119	-	По п. 119	Бактерии вида Listeria monocytogenes	—

1	2	3	4	5	6	7
133	ГОСТ Р 51921	По п. 119	-	По п. 119	Бактерии вида <i>Listeria monocytogenes</i>	—
134	МУК 4.2.1122	По п. 119	-	По п. 119	Бактерии вида <i>Listeria monocytogenes</i>	—
135	ГОСТ 30726	По п. 119	-	По п. 119	Бактерии вида <i>Escherichia coli</i>	—
136	ГОСТ 32064	По п. 119	-	По п. 119	Бактерии семейства <i>Enterobacteriaceae</i>	—
137	ГОСТ Р 54005	По п. 119	-	По п. 119	Бактерии семейства <i>Enterobacteriaceae</i>	—
138	ГОСТ 10444.8	По п. 119	-	По п. 119	<i>Bacillus cereus</i>	—
139	ГОСТ 28560	По п. 119	-	По п. 119	Бактерии родов <i>Proteus</i> , <i>Morganella</i> , <i>Providencia</i>	—
140	ГОСТ 28566	По п. 119	-	По п. 119	Энтерококки	—

Генеральный директор ООО «Снежана+Д»

Заведующая испытательной лабораторией



А.В. Кудринский

Н.И. Шапранова

