

УТВЕРЖДЕНА ПРИКАЗОМ
ОТ « 11 » мая 2020 г.
№ 125-19

Учредитель
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
Ставропольский государственный аграрный университет

ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ

Учебно-научной испытательной лаборатории
Учреждение высшего образования

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РОСС RU.0001.21 ПЦ12
355017, Россия, Ставропольский край, г. Ставрополь, ул. Мира 302 литер А
355019, Россия, Ставропольский край, г. Ставрополь, ул. Серова 523 литер Т

№ 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
355017, Россия, Ставропольский край, г. Ставрополь, ул. Мира 302						
1.	ГОСТ Р 51962	Продукты пищевые	10.1 10.2 10.3 10.4 10.5 10.6 10.7 10.8 10.9	0201-0210 0301-0308 0401-0406 0409 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1109 1201-1214 1501-1517 1601-1605 1701-1704 1801-1806 2001-2009 2101-2106 1509-1516	Мышьяк	(0,001-10,0) ³ мг/кг, мг/дм ³
2.	ГОСТ 5670	Изделия хлебобулочные	10.7	1905	Кислотность	(1,0-12,0) град.

1	2	3	4	5	6	7
3.	ГОСТ 5899, п.5	Изделия кондитерские, Полуфабрикаты кондитерские	10.71 10.72	1801-1806 1905 1701-1704	Массовая доля жира	(1,0-50,0) %
4.	МУ 1-40/3805, Минздрав СССР от 23.10.1991 г. № 122-5/72, Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания, п. 2.1.1, п.2.1.2, п.2.2.1, п.2.6.1, п. 2.8.1	Продукция общественного питания	10	02 03 04 05 06 07 08 09 10 11	Массовая доля сухих веществ Массовая доля жира Массовая доля белка Массовая доля хлористого натрия	(0,1-99,9) % (1,0-50,0) % (0,1-50,0) % (0,1-5,0) %
5.	ГОСТ 31762, п. 4.2.1 п. 4.2.2 п.4.2.3 п.4.3 п.4.6 п. 4.13 п.4.15 п.4.16	Майонезы, Соусы майонезные	10.84.12.130	2103	Консистенция Внешний вид и цвет Запах и вкус Массовая доля влаги Массовая доля жира Кислотность Стойкость эмульсии Перекисное число	Соответствует/ не соответствует Соответствует/ не соответствует Соответствует/ не соответствует (1,0-95,0) % (5,0-95,0) % (0,05-10,0) % (0,1-100,0) % (0,1-20,0) мэкв активного кислорода/кг
6.	ГОСТ 5475, п.3	Масла растительные	10.41	1506-1515	Йодное число	(5,0-200,0) г J ₂ / 100 г

1	2	3	4	5	6	7
7.	ГОСТ 3623, п.6.2, п.7.1, п.8	Молоко, Молоко сырое, Продукты молочные, Продукты молокосодержащие, Продукты молочные составные, Продукты молочные с заменителем молочного жира, Консервы молочные сгущенные, Продукты молочные сухие, Йогурт, Продукты йогуртовые	10.5	0401-0403	Пероксидаза	обнаружено/ не обнаружено
8.	ГОСТ Р 53951		10.5	0401-0406	Фосфатаза	обнаружено/ не обнаружено
9.	ГОСТ 34454				Кислая фосфатаза	обнаружено/ не обнаружено
10.	ГОСТ Р 54761		10.5	0401-0406	Массовая доля белка	(0,1-100,0) %
			10.5	0401-0406	Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО)	(0,1-100,0) %
			10.51.56	0402	Кислотность	(0,1-60,0) °Т
11.	ГОСТ 30305.3		10.5	0401-0403	Титруемая кислотность	(2,0-250,0) °Т
12.	ГОСТ Р 54669		10.51.52.110	0403		(5,0-180,0) °Т
13.	ГОСТ 31976		10.51	0401-0406	Массовая доля хлористого натрия	(0,5-10,0) %
14.	ГОСТ 3627, п.2, п.4, п.5		01.41.2	0401	Соматические клетки	(500-1000) тыс/см ³ (90-1500) тыс/см ³
15.	ГОСТ 23453, п.5, п.6		10.5	0401-0406	Состав микрофлоры (микроскопический метод)	Соответствует/ не соответствует
16.	ГОСТ 32901, п.8.7		10.5	0401-0406	Массовая доля сахарозы	(1,0-50,0) %
17.	ГОСТ Р 54667, п.6		10.5	0401-0406	Массовая доля влаги	(0,5-99,0) %
18.	ГОСТ 54668, п.7		10.51.40.3	0406	Массовая доля сухих веществ	(0,5-99,0) %
19.	ГОСТ 31453, п.5.1.2, п.7.2		Творог	0406	Консистенция и внешний вид	Соответствует/ не соответствует
					Вкус и запах	Соответствует/ не соответствует
					Цвет	Соответствует/ не соответствует

1	2	3	4	5	6	7
20.	ГОСТ 31455, п.5.1.2, п.7.2	Ряженка	10.41.52.130	0403	Консистенция и внешний вид	Соответствует/не соответствует
					Вкус и запах	Соответствует/не соответствует
					Цвет	Соответствует/не соответствует
21.	ГОСТ 31454, п.5.1.2, п.7.2	Кефир	10.51.52.140	0403	Консистенция и внешний вид	Соответствует/не соответствует
					Вкус и запах	Соответствует/не соответствует
					Цвет	Соответствует/не соответствует
22.	ГОСТ 34355, п.5.1.2, п.7.12	Сливки сырые, Сливки сырые, Сливки пастеризованные	10.51.12	0401	Консистенция и внешний вид	Соответствует/не соответствует
					Вкус и запах	Соответствует/не соответствует
					Цвет	Соответствует/не соответствует
23.	ГОСТ 31452, п. 5.1.2, п.7.2	Сметана	10.51.52	0403	Консистенция и внешний вид	Соответствует/не соответствует
					Вкус и запах	Соответствует/не соответствует
					Цвет	Соответствует/не соответствует
24.	ГОСТ 32261, п.5.1.3, п.5.1.4, п.7.4	Масло сливочное	10.51.3	0405	Консистенция и внешний вид	(0-5) баллов
					Вкус и запах	(0-10) баллов
					Цвет	(0-2) баллов
25.	ГОСТ 32260, п.5.1.3, п.5.1.4, п.7.5	Сыры полутвердые	10.51.40	0406	Вкус и запах	(0-45) баллов
					Консистенция	(0-25) баллов
					Рисунок	(0-10) баллов
					Цвет	(0-5) баллов

1	2	3	4	5	6	7
26.	ГОСТ 31450, п.5.1.2, п.7.2	Молоко питьевое, Продукты молочные	10.5	0401-0406	Внешний вид Консистенция	(0-10) баллов Соответствует/ не соответствует
					Запах	Соответствует/ не соответствует
					Цвет	Соответствует/ не соответствует
					Внешний вид	Соответствует/ не соответствует
27.	ГОСТ Р 55063, п.7.5, п.7.6, п.7.7, п.7.8, п.7.9	Сыры, Сыры плавленые	10.51.4	0406	Массовая доля рассола (маринада) Массовая доля влаги Массовая доля сухих веществ Массовая доля жира Массовая доля хлористого натрия Массовая доля влаги в обезжиренном веществе	(0-50,0) % (3,0-70,0) % (3,0-70,0) % (7,0-39,0) % (1,0-8,0) % (30-90) %
28.	ГОСТ Р 52686, п.8.8					
29.	ГОСТ Р 55361, п. 7.4, п.7.5, п.7.6, п.7.8, п.7.12, п.7.14, п.7.15, п.7.16	Жир молочный, Масло, Паста масляная из коровьего молока	10.51.3	0405	Массовая доля жира Массовая доля жира (расчетный метод) Массовая доля влаги Массовая доля хлористого натрия Титруемая кислотность Титруемая кислотность жировой фазы Титруемая кислотность молочной плазмы	(50,0-75,0) % (70,0-85,0) % (0,5-60,0) % (0,5-3,0) % (1,0-6,0) °К (1,0-6,0) °К (10,0-70,0) °Т
30.	ГОСТ 32189, п.5.25	Маргарины, Жиры для кулинарии,	10.42	1517	Массовая доля сорбиновой кислоты	(0,05-0,20) %

1	2	3	4	5	6	7
		кондитерской, хлебопечкарной и молочной промышленности			Массовая доля бензойной кислоты	(0,05-0,20) %
31.	МУ 5177-90, Минздрав СССР от 27.06.1990, № 5177-90 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания дезоксиниваленола (вомитоксина) и зеараленона в зерне и зернопродуктах, п.2.2, п.2.3, п.3.2, п.3.3	Зерно, Зернопродукты	01.11 01.12	1101-1104	Массовая доля бензоата натрия Дезоксиниваленон	(0,07-0,20) % (0,2-1,0) мг/кг
32.	ГОСТ 28038, п.5	Продукты переработки плодов и овощей	10.3 10.13	2001-2006	Зеараленон	(0,1-1,0) мг/кг
33.	ГОСТ 15113.4, п.2, п.3	Концентраты пищевые	-	-	Массовая концентрация пагулина	(10,0-75,0) мкг/дм ³
34.	ГОСТ 15113.7, п. 2				Массовая доля влаги	(0,1-22,0) %
35.	ГОСТ 27207	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	10.20	0305	Массовая доля хлористого натрия	(0,1-10,0) %
36.	ГОСТ 29301	Продукты мясные, мясосодержащие, Мясо птицы, Продукты из мяса птицы	10.1	0201-0210 1601-1602	Массовая доля поваренной соли Массовая доля крахмала	(0,5-10,0) % (0,1-10,0) %
37.	ГОСТ 31470, п. 8, п.9	Мясо птицы, Субпродукты из мяса птицы, Продукты из мяса птицы	10.1	0207	Кислотное число жира	(0,5-30,0) мг/КОН/г
38.	ГОСТ 32064, п.4.1	Продукты пищевые	10	02 03	Перекисное число жира Семейство энтеробактерий (Enterobacteriaceae)	(0,2-40,0) ½ O ₂ /кг Обнаружено/ не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
39.	ГОСТ 21871			04	V. cereus	Обнаружено/ не обнаружено (1-1x10 ⁴) КОЕ/г
40.	ГОСТ 10444.8			06		
41.	ГОСТ 30425			07		
				08	Промышленная стерильность	Стерильно/ не стерильно
				10		
				11		
355019, Россия, Ставропольский край, г. Ставрополь, ул. Серова 523 литер Т						
42.	ГОСТ Р ИСО 707	Молоко сырое	01.41.20.110	0401209900	Отбор проб	-
			01.41.20.120	0401209109		
43.	ГОСТ 26809.1, п.6		01.41.20.130	0401201109	Пробоподготовка	-
44.	ГОСТ 8218		01.41.20.190		Чистота	(1-3) группа
45.	ГОСТ 32255, п.8.1.1		01.45.22		Пробоподготовка	-
	п. 8.2, п.9, п.10		01.45.21		Массовая доля жира	(0,5-42,0) %
			01.49.22.190		Массовая доля белка	(1,5-28,0) %
46.	ГОСТ 5867, п.2				Массовая доля жира	(0,5-6,0) %
47.	ГОСТ 25179, п.6.3				Массовая доля белка	(2,5-4,0) %
48.	ГОСТ 23453. п.6, п.7				Соматические клетки	(90-1500) тыс/см ³ (10-4000) тыс/см ³
49.	ГОСТ Р 54758				Плотность	(1015-1040) кг/3

Руководитель Учебно-научной испытательной
лаборатории ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ

должность уполномоченного
лица

Т.В. Ли

подпись уполномоченного
лица

инициалы, фамилия
уполномоченного лица

Прошито,
пронумеровано
7 (семь) листов



Руководитель экспертной группы (эксперт по аккредитации)

И.П. Крайнова

Член экспертной группы (технический эксперт)

Г.И. Сибгатуллина