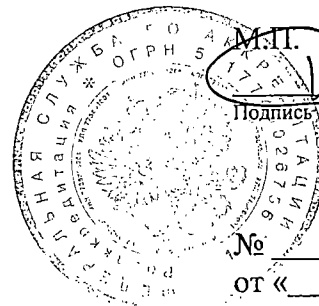


ЭКЗЕМПЛЯР
РОА
РОСАККРЕДИТАЦИИ



УПРАВЛЕНИЕ АККРЕДИТАЦИИ
Руководитель (заместитель руководителя)

М.П. Федеральной службы по аккредитации

Д. А. МАК. РЕНКО
Фамилия, инициалы

Приложение

05 ФЕВ 2019

к аттестату аккредитации
РА.RU.22ЭП12

№ _____
от « _____ » _____ 20 _____ г.

на 17 листах, лист 1

ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ
ИСПЫТАТЕЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ СОЮЗА «ТОРГОВО-ПРОМЫШЛЕННАЯ ПАЛАТА ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ»
наименование испытательной лаборатории

394033, Россия, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Землячки, дом 1
адрес места осуществления деятельности

№ 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
Физико-химические методы						
Газовая хроматография						
1.	ГОСТ Р 52100 п.7.4 ГОСТ 34178	Спреды и смеси топлёные	10.51.3	1517	Жирно-кислотный состав, расчет массовой доли молочного жира в жировой фазе продукта	(5,0-85,0) %
Титриметрические методы						
2.	ГОСТ 34111	Фруктовые и овощные соки	10.32.1 10.32.2	2009	Азот	(300-2000) мг/дм ³ (млн ⁻¹)
3.	ГОСТ 31964 п.7.4	Изделия макаронные	10.73.1	1902	Кислотность	-
4.	ГОСТ 34201	Сахар	10.81.1	1701	Диоксид серы	(1-20) млн ⁻¹ (мг/кг)
5.	ГОСТ 33957 п.6.3	Сыворотка молочная и напитки на ее основе	10.51.55	0404	Титруемая кислотность	-

1	2	3	4	5	6	7
6.	ГОСТ 23327	Молоко, молочные напитки, кисломолочные напитки	10.51.11-10.51.12 10.51.52 10.51.55-10.51.56	0401 0403 0404	Общий азот, белок	-
7.	ГОСТ 34135 п.7-п.9	Рубленые мясные и мясосодержащие кулинарные изделия и полуфабрикаты	10.13.14. 10.85.11.	0201-0204 0207-0208 1602	Хлеб	(0,6-40,0) %
8.	ГОСТ 4288 п.2.6	Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса	10.13.14. 10.85.11.	0201-0204 0207-0208 1602	Кислотность	-
9.	ГОСТ 31470 п.12	Мясо птицы, в т.ч. обваленное и измельченное, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12.1-10.12.4	0207	Углеводы, крахмал, хлеб	(2-20) % (для углеводов)
10.	ГОСТ Р 55624 п.8.9.1	Десерты взбитые, замороженные фруктовые, овощные, фруктово-овощные	10.39.21	0710 0811 2004 2007 2008	Кислотность	(70-110) ⁰ Г
11.	ГОСТ Р 55625 п.8.9.1	Льды сладкие пищевые	10.39.21	2004 2007 2008	Кислотность	(50-140) ⁰ Г
12.	ГОСТ Р 55626 п.8.11.1	Десерты шербеты взбитые замороженные	10.39.21	2004 2007 2008	Кислотность	(50-110) ⁰ Г
13.	ГОСТ 15113.5 п.2, п.3	Концентраты пищевые	10.72.19	1904	Общая кислотность	-
14.	ГОСТ 15113.6 п.2		10.61.33	1905	Сахароза	-
15.	ГОСТ 15113.7 п.2		10.72.11	2103	Поваренная соль (Хлористый натрий)	-
			10.84.12	2104		
			10.89.11 10.89.19	2106		

1	2	3	4	5	6	7
Гравиметрический метод						
16.	ГОСТ 33957 п.6.6	Сыворотка молочная и напитки на ее основе	10.51.55	0404	Сухое вещество	(5,0-15,0) %
17.	ГОСТ 29245 п.6	Консервы молочные	10.51.21 10.51.22 10.51.51	0402	Масса нетто	-
18.	ГОСТ 3622 п.п.2.23	Молоко и молочные продукты	10.51. 10.52. 10.42.10	0401-0406 1517 2105	Объем, масса нетто	-
19.	ГОСТ 33319	Все виды мяса, мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты	10.11.1-10.11.3 10.11.5 10.12.1-10.12.4 10.13.1 10.85.11	0202-0210 1601-1602	Влага	(1,0-85,0) %
20.	ГОСТ 4288 п.2.2	Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленного мяса	10.11.1-10.11.3 10.11.5 10.12.1-10.12.4 10.13.1 10.85.11	0202-0210 1601-1602	Масса	-
21.	ГОСТ 4288 п.2.5				Влага	-
22.	ГОСТ 33394 п.6.16	Мясные полуфабрикаты в тесте	10.85.14	1902	Масса нетто	-
23.	ГОСТ Р 51944 п.6.12	Мясо птицы	10.12.1-10.12.4	0207	Масса	-
24.	ГОСТ 31654 п.7.3	Яйца куриные пищевые	01.47.2	0407 0408	Масса яиц, масса 10 яиц, масса одного яйца	-
25.	ГОСТ 26521 п.7. п.9, п.10	Сахар	10.81.1	1701	Масса нетто	-
26.	ГОСТ 5667 п.6	Хлеб и хлебобулочные изделия	10.71.1 10.72.1 10.85.19	1905	Масса изделия	-
27.	ГОСТ 5897 п.3, п.4	Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства	10.71.1 10.72.1 10.85.19	1905	Размер, количество штук в 1 кг, масса нетто	

1	2	3	4	5	6	7
28.	ГОСТ 34130 п.5	Фрукты и овощи сушеные, их смеси, полуфабрикаты из них, в том числе цукаты	10.39.25	0712 0713 0801-0806 0813	Масса нетто	-
29.	ГОСТ 34130 п.6, п.7				Компонентный состав	-
30.	ГОСТ 34130 п.9				Дефекты внешнего вида и посторонние примеси	-
31.	ГОСТ 34130 п.12				Металлические примеси	-
32.	ГОСТ 33946	Соки фруктовые и овощные	10.32.	2009	Зола	(0,1-1,5) %
33.	ГОСТ 28741 п.3.1	Сушеные, обжаренные, быстрозамороженные продукты из картофеля	10.31.	0712 1105 2004 2005 2104	Масса нетто	
34.	ГОСТ 12231	Овощи соленые, квашеные, плоды и ягоды моченые	10.39.	0811 2001-2006 2106	Соотношение составных частей	-
35.	ГОСТ 31788 п.9.2	Орехи фисташковые неочищенные	01.25.34	0802	Посторонние компоненты	-
36.	ГОСТ 31788 п.9.5				Классификация по размеру (калибр)	-
37.	ГОСТ 31788 п.9.6				Влага	-
38.	ГОСТ 31852 Приложение А	Орехи кедровые очищенные	01.25.39	0802	Посторонние включения, испорченные, разбитые, ссохшиеся ядра, ядра других видов и происхождения	-
39.	ГОСТ 31855 п.8.4	Ядра кешью	01.25.39	0801	Влага	-
40.	ГОСТ Р 55624 п.8.8	Десерты взбитые, замороженные фруктовые, овощные, фруктово-овощные	10.39.21	0710 0811 2004 2007 2008	Общие сухие вещества	(28,0-32,0) %

1	2	3	4	5	6	7
41.	ГОСТ Р 55625 п.8.8	Льды сладкие пищевые	10.39.21	2004 2007 2008 2105	Общие сухие вещества	(12,0-30,0) %
42.	ГОСТ Р 55626 п.8.10	Десерты шербеты взбитые замороженные	10.39.21	2004 2007 2008	Общие сухие вещества	-
43.	ГОСТ 15113.1 п.3-п.6	Концентраты пищевые	01.27.11 10.72.19 10.61.33 10.72.11 10.83 10.84.12	0901 1904 1905 2101 2103 2104	Масса нетто, объемная масса, массовая доля отдельных компонентов, размер отдельных видов продукта и мелочи	-
44.	ГОСТ 15113.9 п.3, п.4		10.89.11 10.89.19	2106		Жир
Оптические методы (рефрактометрический, поляриметрический методы)						
45.	ГОСТ 33957 п.6.7	Сыворотка молочная и напитки на ее основе	10.51.55	0404	Лактоза	(2,00-5,00) %
46.	ГОСТ 31896 п. 7.3	Сахар жидкий	10.62.13.	1702	Сухие вещества	-
47.	ГОСТ 31896 п. 7.4		10.81.19.		Сахароза	-
48.	ГОСТ Р 55624 п.8.4	Десерты взбитые, замороженные фруктовые, овощные, фруктово-овощные	10.39.21	0710 0811 2004 2007 2008	Сахароза	(24,0-27,0) %
49.	ГОСТ Р 55625 п.8.4	Льды сладкие пищевые	10.39.21	2004 2007 2008	Сахароза	(12,0-27,0) %
50.	ГОСТ Р 55626 п.8.7	Десерты шербеты взбитые замороженные	10.39.21	2004 2007 2008	Сахароза	(20,0-26,0) %

1	2	3	4	5	6	7
51.	ГОСТ 15113.6 п.3, п.4	Концентраты пищевые	10.72.19 10.61.33 10.72.11 10.84.12 10.89.11 10.89.19	1904 1905 2101 2103 2104 2106	Сахароза	-
Экспресс-метод						
52.	ГОСТ 32892	Молоко и молочные продукты	10.51.	0401-0406	Активная кислотность	(3-8) ед. рН
53.	ГОСТ 33957 п.6.5	Сыворотка молочная и напитки на ее основе	10.51.55	0404	Плотность	-
54.	ГОСТ 29245 п.7	Консервы молочные	10.51.21 10.51.22 10.51.51	0402	Группа чистоты	-
55.	ГОСТ 33629 п.7.5	Молоко сухое	10.51.21 10.51.22	0402	СОМО, белок в СОМО	-
56.	ГОСТ 33921 п.7.5, п.7.8	Молоко сгущенное с сахаром вареное	10.51.51	0402	СОМО, белок в СОМО	-
57.	ГОСТ 33922 п.6.5	Сливки сухие	10.51.22	0402	СОМО, белок в СОМО	-
58.	ГОСТ 33923 п. 7.7	Консервы молочные составные сгущенные с сахаром	10.51.51	0402	СОМО, белок в СОМО	-
59.	ГОСТ 34135 п.6	Рубленые мясные и мясосодержащие кулинарные изделия и полуфабрикаты	10.13.14. 10.85.11.	0201-0204 0207-0208 1602	Хлеб (качественная реакция)	-
60.	ГОСТ 4288 п.2.7	Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса	10.13.14. 10.85.11.	0201-0204 0207-0208 1602	Хлеб (качественная реакция)	-
61.	ГОСТ 33394 п.6.17	Мясные полуфабрикаты в тесте	10.85.14	1902	Толщина тестовой оболочки	-

1	2	3	4	5	6	7
62.	ГОСТ 31470 п.11	Мясо птицы, в т.ч. обваленное и измельченное, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12.1-10.12.4	0207	Качественный тест на добавленные компоненты, содержащие углеводы	-
63.	ГОСТ 31654 п.7.4	Яйца куриные пищевые	01.47.21.	0407	Высота и состояние воздушной камеры, состояние и положение желтка, целостность скорлупы	-
64.	ГОСТ 34130 п.11	Фрукты и овощи сушеные, их смеси, полуфабрикаты из них, в том числе цукаты	10.39.	0712	Развариваемость	-
65.	ГОСТ 34130 п.13			0713 0803-0806 0813		
66.	ГОСТ Р 54347	Томатная паста, пюре, томатные соусы, томатный сок	10.32.11 10.39.17 10.84.12	2002 2009 2103	Крахмал	более 0,1 %
67.	ГОСТ 28741 п.3.3.1	Сушеные, обжаренные, быстрозамороженные продукты из картофеля	10.31.	0712 1105 2004 2005 2104	Форма и размер	-
68.	ГОСТ 33823 п.7.5	Фрукты быстрозамороженные	10.39.21	0811	Посторонние примеси	-
69.	ГОСТ 32898 п.7.5	Смеси и пюре из фруктов быстрозамороженные	10.39.21	2007 2008	Посторонние примеси	-

1	2	3	4	5	6	7
70.	ГОСТ 33316 п.7.5	Смеси овощные с крупами и макаронными изделиями быстрозамороженные	10.39.	0710	Посторонние примеси	-
71.	ГОСТ Р 54683 п.7.5.3	Овощи быстрозамороженные и их смеси	10.39.	0710	Посторонние примеси	-
72.	ГОСТ Р 55465 п.7.4.3	Грибы быстрозамороженные	10.39.	0710	Посторонние примеси	-
73.	ГОСТ 31788 п.9.2, п.9.3	Орехи фисташковые неочищенные	01.25.34	0802	Зараженность насекомыми вредителями и клещами	-
74.	ГОСТ 31788 п.9.4				Дефекты	-
75.	ГОСТ 31855 п.8.3	Ядра кешью	01.25.39	0801	Форма, крупность ядер, зараженность насекомыми вредителями и клещами	-
76.	ГОСТ Р 55626 п.8.6	Десерты шербеты взбитые замороженные	10.39.21	2004 2007 2008	СОМО	-
77.	ГОСТ 15113.9 п.6	Концентраты пищевые	10.72.19	1904	Жир	-
			10.61.33	1905		
			10.72.11	2103		
			10.84.12	2104		
			10.89.11	2106		
			10.89.19			
78.	ПНД Ф 14.1:2:3:4.121	Воды природные, питьевые	36.00.11	2201 2202	pH	(1-14) ед. pH
79.	ГОСТ 31896 п. 7.8	Сахар жидкий	10.62.13. 10.81.19.	1702	pH	-

1	2	3	4	5	6	7
Органолептический метод						
80.	ГОСТ 31654 п.7.2	Яйца куриные пищевые	01.47.21.	0407	Чистота скорлупы, запах содержимого яиц, плотность и цвет белка	-
81.	ГОСТ 31470 п.4	Мясо птицы, в т.ч. обваленное и измельченное, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12.1-10.12.4	0207	Внешний вид, цвет, консистенция, запах	-
82.	ГОСТ Р 51944 п.6.1-6.10	Мясо птицы	10.12.1-10.12.4	0207	Органолептические показатели	-
83.	ГОСТ 5667 п.5а	Хлеб и хлебобулочные изделия	10.71. 10.72.	1905	Органолептические показатели	-
84.	ГОСТ 31896 п. 7.2	Сахар жидкий	10.62.13. 10.81.19.	1702	Внешний вид, запах, вкус	-
85.	ГОСТ 33817 п.5.1.1, п.5.1.2	Спирт этиловый из пищевое сырьё, напитки алкогольные	11.01. 20.14.74	2207	Прозрачность, посторонние включения	-
86.	ГОСТ 33823 п.7.4	Фрукты быстрозамороженные	10.39.21	0811	Органолептические показатели	-
87.	ГОСТ 32898 п.7.4	Смеси и пюре из фруктов быстрозамороженные	10.39.21	2007 2008	Органолептические показатели	-
88.	ГОСТ 33316 п.7.4	Смеси овощные с крупами и макаронными изделиями быстрозамороженные	10.39.	0710	Органолептические показатели	-
89.	ГОСТ Р 54683 п.7.4	Овощи быстрозамороженные и их смеси	10.39.	0710	Органолептические показатели	-
90.	ГОСТ Р 55465 п.7.3	Грибы быстрозамороженные	10.39.	0710	Органолептические показатели	-

1	2	3	4	5	6	7
91.	ГОСТ 31852 п.6.3	Орехи кедровые очищенные	01.25.39	0802	Запах, цвет, вкус	-
92.	ГОСТ 31855 п.8.2	Ядра кешью	01.25.39	0801	Органолептические и физические показатели	-
Микробиологический метод						
93.	ГОСТ ISO 6785	Молоко, молочная продукция	10.51.1	0401-0406 2105	Бактерии рода Salmonella	-
94.	ГОСТ 33951		10.51.2		Молочнокислые микроорганизмы	-
95.	ГОСТ 23453 п.5		10.51.3		Соматические клетки	-
			10.51.4			
		10.51.5				
		10.52.1				
96.	ГОСТ ISO/TS 21872-1	Рыба, рыбная продукция	10.20.1-10.20.3	0301-0308	V.parahaemolyticus	
97.	ГОСТ Р 54755	Продукты пищевые	36.00.11	2201-2202	Pseudomonas aeruginosa	
98.	СТБ ISO 6461-2		11.07.11		Сульфитредуцирующие клостридии	
99.	СТБ ISO 7899-2		Энтерококки (фекальные стрептококки)			
100.	МУК 4.2.1018 п.8.5	Питьевая вода	36.00.11	2201	Колифаги	
101.	МУК 4.2.1955 п.8	Смывы с объектов внешней среды	-	-	Бактерии рода Salmonella	
Метод ИФА						
102.	ГОСТ Р 52842	Молоко, молочная продукция	10.51.1	0401-0406 2105	Пенициллин	(0,0002-0,004) мг/кг
			10.51.2		Стрептомицин Тетрациклиновая группа Левомецетин	
			10.51.3			
			10.51.4			
			10.51.5			
			10.52.1			

1	2	3	4	5	6	7
103.	МУК 4.1.1912 п.5	Пищевые продукты	10.51.1	0201-0210 0301-0308 0401-0409 2105	Левомецетин	(0,000012-0,00008) мг/кг
104.	МУК 4.1.2158 п.4		10.51.2		Тетрациклиновая группа	(0,0015-0,15) мг/кг
105.	МУК 4.1.3379 МВИ.МН4652		10.51.3		Бацитрацин	(0,009-0,3) мг/кг
			10.51.4			
			10.51.5			
		10.52.1				
		10.11.1-10.11.3				
		10.12.1				
		10.12.2				
		10.12.4				
		10.13.1				
		10.89.12				
		10.20.1-10.20.3				
		01.49.21				
Отбор проб						
106.	ГОСТ 31654 п.7.1	Яйца куриные пищевые	01.47.21.	0407	Отбор проб	-
107.	ГОСТ 7269 п.4	Мясо и субпродукты	10.11.1-10.11.5 10.12.1-10.12.4 10.13.1 10.85.11	0201-0210	Отбор проб	-
108.	ГОСТ 34125 п.5	Сушеные фрукты и овощи, их смеси, полуфабрикаты из них, цукаты	10.39.	0712-0713 0803-0806 0813 0814 1105	Отбор проб	-
109.	ГОСТ 18321 п.3.4	Пищевая продукция и продовольственное сырье	01.11.1-01.11.3 01.49.21 01.49.24 10.11.1-10.11.5 10.12.1-10.12.4 10.13.1 10.20.1-10.20.3 10.32.1-10.32.2	0201-0210 0301-0308 0401-0410 0701-0714 0801-0814 0901-0910 1001-1008 1101-1105	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
			10.39.1-10.39.2 10.41.1-10.41.6 10.42.1 10.51.1-10.51.5 10.52.1 10.61.1-10.61.4 10.71.1-10.73.1 10.81.1 10.82.2 10.83.1 10.84.1 10.84.2 10.85.1	1201-1209 1501-1515 1517 1601-1605 1701 1704 1901-1905 2001-2009 2101-2106 2201—2209		
110.	ГОСТ Р 54607.1	Продукция общественного питания	10.85.1	0410 1602 1604 1605 1902 2001-2003 2005 2008 2009 2103 2104	Отбор проб	
111.	ГОСТ 15113.0	Концентраты пищевые	01.27.11 10.72.19 10.61.33 10.72.11 10.83 10.84.12 10.89.11 10.89.19	0901 1904 1905 2101 2103 2104 2106	Отбор проб	-

1	2	3	4	5	6	7
Исследования объектов внешней среды						
Метод измерения концентраций вредных веществ в воздухе рабочей зоны газоанализатором ГАНК-4						
112.	ФР.1.31.2013.14152 (МИ-4215-024-56591409)	Воздух рабочей зоны.	-	-	Свинец и его неорганические соединения	(0,025–1,000) мг/м ³
113.	ФР.1.31.2010.08575 (МИ-4215-013-56591409)	Воздух рабочей зоны.	-	-	Канифоль талловая	(2,0–80,0) мг/м ³
Индикаторный (линейно-колористический) метод						
114.	ГОСТ 12.1.014	Воздух рабочей зоны.	-	-	Ацетальдегид	(100–2000) мг/м ³
					Этанол	(200–5000) мг/м ³
					Уксусная кислота	(2–300) мг/м ³
					Озон	(0,05–15,00) мг/м ³
					Солвент-нафта	(20–1000) мг/м ³
					Уайт-спирит	(50–4000) мг/м ³
					Винилхлорид	(2–300) мг/м ³
					Хлороформ	(2–200) мг/м ³
					Углерод четыреххлористый	(10–200) мг/м ³
Цианистый водород	(0,13–10) мг/м ³					
Фотометрический метод						
115.	МУ 4945	Воздух рабочей зоны.	-	-	Марганец	(0,05–1,25) мг/м ³
					Свинец	(0,005–0,12) мг/м ³
					Медь	(0,4–8,0) мг/м ³
Метод измерения концентраций вредных веществ в воздухе рабочей зоны газоанализатором Комета-М						
116.	Руководство по эксплуатации ФГИМ 413415.001.570 РЭ «Газоанализатор мультигазовый «Комета-М» (Госреестр № 62580-15-04)	Воздух рабочей зоны.	-	-	Азота диоксид	(0,1–30) мг/м ³
					Углерода оксид	(1–300) мг/м ³
					Углеводороды предельные алифатические предельные C ₁ -C ₁₀ (в пересчете на C)	(1–3000) мг/м ³

1	2	3	4	5	6	7
Световая среда						
117.	Руководство по эксплуатации «Прибор комбинированный «ТКА-ПКМ» (02)» (п.6) (Госреестр № 24248-09)	Жилые и производственные помещения, музеи, библиотеки, архивы	-	-	Освещенность искусственная, естественная	(10–200 000) лк
					Яркость	(10–200 000)кд/м ²
118.	Руководство по эксплуатации «Прибор комбинированный «ТКА-ПКМ» (08)» (п.6) (Госреестр № 24248-09)	Производственная (рабочая) среда	-	-	Освещенность искусственная, естественная	(10–200 000) лк
					Коэффициент пульсации освещенности	(1–200 000) кд/м ²
Ультрафиолетовое излучение						
119.	Руководство по эксплуатации «Прибор комбинированный «ТКА-ПКМ» (12)» (п.6) (Госреестр № 24248-09)	Производственная (рабочая) среда	-	-	Энергетическая освещенность в диапазоне длин волн УФ-С (200-280) нм	(0,001–20) Вт/м ²
					Энергетическая освещенность в диапазоне длин волн УФ-В (280-315) нм	(0,01–60) Вт/м ²
					Энергетическая освещенность в диапазоне длин волн УФ-А (315-400) нм	(0,01–60) Вт/м ²
					Интенсивность источников ультрафиолетового излучения в диапазоне длин волн 200-400 нм	(0,001–60) Вт/м ²

1	2	3	4	5	6	7
Ультразвук (воздушный, контактный)						
120.	ПКДУ.411000.001.02 РЭ п.13	Рабочие места	-	-	Уровни звукового давления в третьоктавных полосах частот в диапазоне 12500-100000 Гц	(47-159) дБ
121.	МИ ПКФ-12-006 п.7	Рабочие места	-	-	Уровни звукового давления в третьоктавных полосах частот в диапазоне 12500-100000 Гц	(47-159) дБ
Инфразвук						
122.	ФР.1.36.2014.18773 (МИ ПКФ-14-016)	Рабочие места	-	-	Уровни звукового давления Эквивалентный уровень звукового давления инфразвука	(13-139) дБ
Локальная вибрация						
123.	ФР.1.36.2015.20494 (МИ ПКФ 15-018)	Рабочие места водителей автомобильных транспортных средств	-	-	Эквивалентный скорректированный уровень виброускорения	(60-164) дБ отн. 1 мкм/с ²
124.	ФР.1.36.2015.21530 (МИ ПКФ 15-022)	Рабочие места	-	-	Эквивалентный скорректированный уровень виброускорения	(60-164) дБ отн. 1 мкм/с ²
Общая вибрация						
125.	ФР.1.36.2015.19727 (МИ ПКФ 14-017)	Рабочие места водителей автомобильных транспортных средств	-	-	Эквивалентный скорректированный уровень виброускорения	60 – 164 дБ отн. 1 мкм/с ²

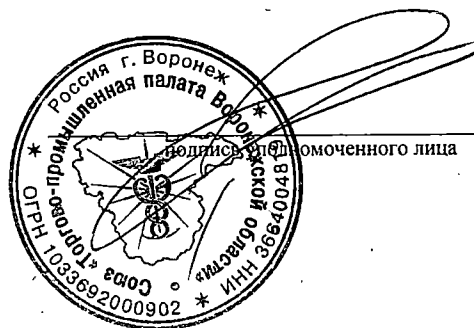
1	2	3	4	5	6	7
Неионизирующие излучения						
Электромагнитные поля радиочастотного диапазона						
126.	Руководство по эксплуатации ПТМБ.411153.002РЭ «Измеритель уровней электромагнитных излучений ПЗ-41» (Госреестр № 27826-10)	Производственная (рабочая) среда	-	-	Плотность потока энергии в диапазоне частот 0,3 – 40 ГГц	(0,26–100000) мкВт/см ²
					Напряженность электрического поля в диапазоне частот 10 – 30 кГц 0,03 – 300 МГц	(2,5– 00) В/м (0,5–550) В/м
					Напряженность магнитного поля в диапазоне частот 10 – 30 кГц 0,03 – 50 МГц	(0,2–40) А/м (0,05–20) А/м
Электромагнитные поля, создаваемые ПК и ИКТ						
127.	Руководство по эксплуатации МГФК.411173.004 РЭ «Измеритель параметров электрического и магнитного полей ВЕ-МЕТР-АТ-002» (Госреестр № 27826-10)	Рабочие места, помещения	-	-	Напряженность электрического поля в диапазоне частот 5 – 2000 Гц 2 – 400 кГц	(8–100) В/м (0,8–10) В/м
					Плотность магнитного потока в диапазоне частот 5 – 2000 Гц 2 – 400 кГц	(0,08–1) мкТл (8–100) нТл

1	2	3	4	5	6	7
Постоянное магнитное (геомагнитное) поле						
128.	Руководство по эксплуатации ПКДУ.411100.002 РЭ «Измерители магнитной индукции ПЗ-81» (Госреестр № 48905-12)	Рабочие места	-	-	Индукция постоянного магнитного поля	(0,1–500) мкТл
Гравиметрический метод						
129.	ФР.1.31.2017.26278	Воздух рабочей зоны.	-	-	Массовая концентрация пыли	(1,0 – 250) мг/м ³

Президент Союза «Торгово-промышленная палата Воронежской области»

должность уполномоченного лица

М.П.



подпись уполномоченного лица

Ю.Ф. Гончаров

инициалы, фамилия уполномоченного лица