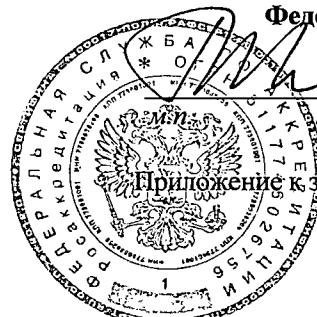


ЭКЗЕМПЛЯР
РОСАККРЕДИТАЦИИ

Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации



Литвак А. Г.

подпись

инициалы и фамилия

Приложение к заявлению о сокращении области аккредитации

№ РОСС RU. 0001.22ПЦ72
от " " 20 г

на 13 листах, лист 1

Область аккредитации испытательной лаборатории (центра)

Испытательный центр Акционерного общества "ПРОГРЕСС" (АО "ПРОГРЕСС")

398902, г. Липецк, ул. Ангарская, владение 2 (производственный корпус №2 (этаж 4); производственный корпус №3 ИН:2540пр/01.Литер А(этаж 1))

№, п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений	Наименование объекта	Код ОКПД2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
1	ГОСТ 26671	продукты переработки фруктов и овощей, в том числе на фруктовые и овощные соки, нектары, морсы и сокосодержащие напитки, фруктовые и овощные концентрированные соки, пюре и концентрированные пюре, морсы и концентрированные морсы, компоты, кисели, быстрозамороженные фрукты и овощи, мясные и мясорастительные консервы	10.86.10.243	2009719909	правила приемки, отбор проб	_____
2	ГОСТ 33276 п.7	фруктовые и овощные соки, нектары, сокосодержащие напитки, фруктовые и овощные концентрированные соки, пюре и концентрированные пюре, морсы и концентрированные морсы	10.86.10.247	2009905908	относительная плотность	(1,0000 - 1,4000) г/см ³

1	2	3	4	5	6	7
3	ГОСТ Р 51433	фруктовые, овощные соки и подобные им продукты	10.32.19.121	710400000	массовая доля растворимых сухих веществ	(2-80)%
4	ГОСТ ISO 750	продукты переработки фруктов и овощей	10.32.19.111	710100000	титруемая кислотность на 100см³	(0,4-300,0) ммоль Н+
5	ГОСТ 26186 п.3	продукты переработки плодов и овощей, мясные и мясорастительные консервы	10.32.24.120	2202901009	массовая доля хлоридов	(0,1 -2,0) %
6	ГОСТ 8756.11 в части визуального метода	продукты переработки фруктов и овощей, в том числе осветленные фруктовые и овощные соки, нектары, морсы, сокосодержащие напитки (далее - продукты) и экстракты	10.86.10.241	110290900	прозрачность	наличие помутнения/отсутствие помутнения
7	ГОСТ 8756.4	консервированные продукты	10.86.10.136	110290500	массовая доля минеральных примесей	(0,002-100,0) %
8	ГОСТ ISO 2448	продукты переработки фруктов и овощей	10.86.10.310	110319500	массовая доля этанола	(0,05 - 5,0)%
9	ГОСТ 29032 п.1	продукты переработки плодов и овощей	11.07.11.112	1901100000	оксиметилфурфурол	(2 - 10) мг/кг
10	ГОСТ 25555.5 метод Б	продукты переработки фруктов и овощей, фруктовые и овощные соки, нектары, сокосодержащие напитки, фруктовые и овощные концентрированные соки, пюре и концентрированные пюре, морсы и концентрированные морсы, компоты, кисели.	11.07.19.130	110290900	массовая доля диоксида серы	(1*10 ⁻² - 2)%
11	ГОСТ 33313	фруктовые и овощные соки, нектары и сокосодержащие напитки, фруктовые и овощные концентрированные соки, пюре и концентрированные пюре, морсы и концентрированные морсы	11.07.11.121	1702500000	формольное число 0,1 моль/дм³ NaOH	(1-30) см³

1	2	3	4	5	6	7
12	ГОСТ Р 51441	фруктовые, овощные соки и подобные им продукты	10.86.10.110	1701990000	массовая доля уксусной кислоты	(0,015 - 0,05) %
13	ГОСТ Р 51432	фруктовые и овощные соки и подобные им продукты	10.86.10.190	2201101900	зола	(1 - 15) г/кг
14	ГОСТ 33946	фруктовые и овощные соки	10.86.10.661	2201900000	массовая доля золы	(0,1 - 1,5)%
15	ГОСТ 25555.4 п.2	продукты переработки плодов и овощей	10.86.10.672	2202999900	массовая доля золы	(0,1 - 1,5)%
16	ГОСТ Р 51436	фруктовые и овощные соки и подобные им продукты	10.86.10.680	0406105001	общая щёлочность золы NaOH/дм3	(5 - 80) ммоль
17	ГОСТ 27572	яблоки культурных сортов	10.86.10.681	0403109100	отбор проб	_____
18	ГОСТ Р 51430	фруктовые и овощные соки и подобные им продукты		0401209101	фосфор	(20 - 350) мг/дм ³ (мг/кг)
19	ГОСТ Р 51438	фруктовые и овощные соки и подобные им продукты		0401209109	азот	(300 - 2000) мг/дм ³ ;
20	ГОСТ 33462	фруктовые и овощные соки, нектары, сокосодержащие напитки, фруктовые и овощные концентрированные соки, пюре и концентрированные пюре, морсы и концентрированные морсы		20230900	магний	(5-500) мг/дм ³
21	МВИ ФР.1.34.2005.01730	продукты пищевые и продовольственное сырье			ртуть	(0,0025-5) млн ⁻¹ (мг/кг)

1	2	3	4	5	6	7
22	ГОСТ 33540	корнеплоды свежей столовой моркови			правила приемки, отбор проб; органолептические показатели: внешний вид; запах; вкус; цвет	_____
23	ГОСТ 8756.18	консервированные пищевые продукты, кроме молочных консервов			герметичность тары	_____
24	ГОСТ 28561 п.2	продукты переработки плодов и овощей			массовая доля сухих веществ или влаги	(0,01 - 100) %
25	Руководство Р4.1.1672 м.1	пищевая продукция			магний	(1 - 10000) мг/кг
26	ГОСТ 8756.21 п.3	продукты переработки плодов и овощей			массовая доля жира	(0,1 - 10,0)%
27	ГОСТ 13586.3	зерно			правила приемки, отбор проб	_____
28	ГОСТ 26312.2	крупа			органолептические показатели: запах; цвет; вкус; развариваемость	соответствие/несоответствие
29	ГОСТ 5550	крупа гречневая			органолептические показатели: внешний вид; запах; вкус; цвет; консистенция.	соответствие/несоответствие

1	2	3	4	5	6	7
30	ГОСТ 7022	крупа манная			органолептические показатели: внешний вид; запах; вкус; цвет; консистенция.	соответствие/несоответствие
31	ГОСТ 6292	крупа рисовая			органолептические показатели: внешний вид; запах; вкус; цвет; консистенция.	соответствие/несоответствие
32	ГОСТ Р 52189	мука пшеничная			органолептические показатели: внешний вид; запах; вкус; цвет; консистенция.	соответствие/несоответствие
33	ГОСТ 27558	мука и отруби			органолептические показатели: цвет; запах; вкус	соответствие/несоответствие
34	ГОСТ 10967	зерно			органолептические показатели: внешний вид; запах; вкус; цвет; консистенция.	соответствие/несоответствие
35	ГОСТ 276	крупа пшеничная			органолептические показатели: внешний вид; запах; вкус; цвет; консистенция.	соответствие/несоответствие

1	2	3	4	5	6	7
36	ГОСТ 21149	хлопья овсяные			органолептические показатели: внешний вид; запах; вкус; цвет; консистенция.	соответствие/несоответствие
37	ГОСТ 26312.7	крупа			массовая доля влажности	(0,01 - 100) %
38	ГОСТ 9404	мука и отруби			массовая доля влажности	(0,01 - 100) %
39	ГОСТ 26971	крупа, мука, толокно			кислотность	(1,0 - 12,0) градусов
40	ГОСТ 27560	мука и отруби			крупность	(0,04 - 90)%
41	ГОСТ 27559	мука и отруби			зараженность вредителями хлебных запасов	наличие/отсутствие
42	ГОСТ 26312.3	крупа			зараженность вредителями хлебных запасов	наличие/отсутствие
43	ГОСТ 26312.5	крупа			массовая доля золы	(0,01 - 3,50)%
44	ГОСТ 15113.8	концентраты пищевые			массовая доля золы	(0,01 - 5,00)%
45	МУ 5177 п.3.4	зернопродукты			зеараленон	(0,005 - 0,125) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
46	МУ 5177 п.2.4	зернопродукты			дезоксиниваленол	(0,05 - 0,4) мг/кг
47	МУК 4.1.1962	крупа, мука			фумонизины: В1; В2	(0,01 - 5,0) мг/кг; (0,04 - 5,0) мг/кг
48	ГОСТ 15113.9 п.3, п.6	концентраты пищевые			массовая доля жира	(0,1 - 50,0)%
49	МУК 4.1.1481	пищевые и биологически активных добавки, премикс			йод	(0,005-0,5) мг/дм³
50	ГОСТ 12569	сахар			правила приемки, отбор проб	_____
51	ГОСТ 12576	сахар			органолептические показатели: внешний вид; запах; вкус; цвет; структура.	соответствие/несоответствие
52	ГОСТ 108	какао- порошок			органолептические показатели: внешний вид; запах; вкус; цвет; структура.	соответствие/несоответствие
53	ГОСТ Р 54642	сахар			массовая доля сухих веществ или влаги	(0,10 - 1,00)%.
54	ГОСТ 5901 п.8	изделия кондитерские			массовая доля золы	(0,020 - 0,2)%

1	2	3	4	5	6	7
55	ГОСТ 7698	крахмал			правила приемки, отбор проб; органолептические показатели: внешний вид; цвет; запах; консистенция; вкус.	соответствие/несоответствие
56	ГОСТ 6687.5 п 2	жидкие безалкогольные и слабоалкогольные напитки			органолептические показатели: вкус; аромат; запах; прозрачность; цвет.	соответствие/несоответствие
57	ГОСТ 6687.5 п 3	жидкие безалкогольные и слабоалкогольные напитки			объем	(0,5-2000) см³
58	ГОСТ 6687.2 п.4	жидкие безалкогольные и слабоалкогольные напитки			массовая доля сухих веществ	(0,1-50,0) %
59	ГОСТ 6687.4	жидкие безалкогольные и слабоалкогольные напитки			кислотность	(1-5) см³
60	ГОСТ 30059 п.3	безалкогольные и слабоалкогольные напитки			аспартам; сахарин; бензоат натрия	(0,1 - 550)мг/дм³; (0,1-150) мг/дм³; (0,1- 180)мг/дм³
61	ГОСТ 30712	безалкогольные и слабоалкогольные напитки			бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	наличие/отсутствие
62	ГОСТ 31949	вода питьевая			бор	(0,05-5,0) мг/дм³

1	2	3	4	5	6	7
63	ПНД Ф 14.1:2:4.36 (издание 2010г.)	вода питьевая, вода природная			бор	(0,05-5,0) мг/дм³
64	ГОСТ 23268.18 п.3	вода минеральная			фторид-ион	(0,2-20) мг/дм³
65	ГОСТ 23268.16 п.3	вода минеральная			йодид-ион	(0,02-2) мг/дм³
66	ГОСТ 23268.4	вода минеральная			сульфат-ион	(0,2 - 8000) мг/дм³
67	ГОСТ 4389 п.2	вода питьевая			сульфат-ион	(2-300) мг/дм³
68	ГОСТ 31940 м.1	вода питьевая			сульфат-ион	(25-500) мг/дм³
69	ГОСТ 31870 м.2	вода питьевая, вода природная			кальций; магний; натрий; калий; железо	(0,25-50) мг/дм³; (0,1-50) мг/дм³; (0,25-500) мг/дм³; (0,25-500) мг/дм³; (0,05-50) мг/дм³
70	ГОСТ 23268.6 п.2	вода минеральная			натрий	(1-8000) мг/дм³
71	ГОСТ 23268.7 п.2	вода минеральная			калий	(0,1-200) мг/дм³
72	ГОСТ 23268.10	вода минеральная			аммоний	
73	ГОСТ 23268.11	вода минеральная			железо	(0,5-5,0) мг/дм³

1	2	3	4	5	6	7
74	ГОСТ 23268.13	вода минеральная			серебро	(0,002 - 0,4) мг/дм³
75	ГОСТ 31862	вода питьевая			отбор проб	_____
76	ГОСТ 18963	вода питьевая			количество аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/см³; бактерии группы кишечной палочки (колиформы); общее микробное число (ОМЧ) при температуре 37°C, КОЕ/см³; общие колиформные бактерии	наличие/отсутствие
77	ГОСТ 32220	питьевая вода, расфасованная в емкости			герметичность укупорки	герметично/не герметично
78	ГОСТ 23268.1	вода минеральная			объем	(1-2000) см³
79	ГОСТ 4011 п.3	вода питьевая			железо (общее)	(0,05 - 2,0) мг/дм³
80	ГОСТ 31870 м.2	вода питьевая			железо (общее)	(0,05 - 50) мг/дм³
81	ГОСТ 4974	вода питьевая			марганец	(0,01 - 5,00) мг/дм³
82	ГОСТ 4388 п.2	вода питьевая			медь	(0,02 - 0,5) мг/дм³
83	ГОСТ 4245	вода питьевая			хлориды	(0,05 - 250) мг/дм³
84	ГОСТ 18293	вода питьевая			цинк; серебро	(5 - 50) мкг/дм³; (0,001 - 0,1) мг/дм³
85	МУК 4.1.1090	вода питьевая			йодид-ион	(0,01-1) мг/дм³

1	2	3	4	5	6	7
86	ГОСТ 3622	молоко и молочные продукты			правила приемки, отбор проб	_____
87	ГОСТ 31451	питьевые сливки			органолептические показатели: внешний вид; цвет; запах; консистенция; вкус.	соответствие/несоответствие
88	ГОСТ 31453	творог			органолептические показатели: внешний вид; цвет; запах; консистенция; вкус.	соответствие/несоответствие
89	ГОСТ Р ИСО 22935-3	молоко и молочные продукты			органолептические показатели: внешний вид; запах; вкус	соответствие/несоответствие
90	ГОСТ Р ИСО 22935-1	молоко и молочные продукты			органолептические показатели: внешний вид; запах; вкус	соответствие/несоответствие
91	ГОСТ Р ИСО 22935-2	молоко и молочные продукты			органолептические показатели: внешний вид; запах; вкус	соответствие/несоответствие
92	ГОСТ 3626 п.2	молоко, молочные и молокосодержащие продукты, кисломолочные продукты			массовая доля влаги и сухих веществ	(0,01 - 100,0)%
93	ГОСТ 29246 п.2	сухие молочные и молокосодержащие консервы			массовая доля влаги	(0,5 -100,0)%

1	2	3	4	5	6	7
94	ГОСТ 29247	сухие молочные и молокосодержащие консервы			массовая доля жира	(1 - 40)%
95	ГОСТ 30648.6	сухие молочные продукты			индекс растворимости	(0,1- 10)см³
96	ГОСТ Р 51259	молоко и молочные продукты			лактоза; галактоза	(0,05 - 1,00)г/дм³; (0,03 -0,53) г/дм³
97	ГОСТ 29248	сухие молочные консервы			массовая доля сахара	(0,01 - 60,0)%
98	ГОСТ Р 51447	мясо и мясные продукты, включая мясо и продукты из мяса птицы			отбор проб	_____
99	ГОСТ Р 54349	мясо птицы			правила приемки	_____
100	ГОСТ 31799	мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста			органолептические показатели: внешний вид; цвет.	соответствие/несоответствие
101	ГОСТ 20235.0	мясо кролика			отбор проб; органолептические показатели:	соответствие/несоответствие
102	ГОСТ Р 51944	мясо птицы			органолептические показатели: внешний вид; запах; консистенция	соответствие/несоответствие
103	ГОСТ 27747	мясо кролика			органолептические показатели: внешний вид; запах; консистенция	соответствие/несоответствие
104	ГОСТ 9959	мясо и мясные продукты			органолептические показатели: внешний вид; запах; консистенция	соответствие/несоответствие
105	ГОСТ 9793	мясо и мясные продукты			массовая доля влаги	(0,01 - 100)%

1	2	3	4	5	6	7
106	ГОСТ 7269	мясо и субпродукты продуктивных и промысловых животных			органолептические показатели: внешний вид; запах; консистенция	соответствие/несоответствие
107	ГОСТ 31470 п.4	мясо птицы			органолептические показатели: внешний вид; запах; консистенция	соответствие/несоответствие
108	ГОСТ 12576	сахар			органолептические показатели: внешний вид; запах; вкус; цвет; структура.	соответствие/несоответствие
109	ГОСТ 5472	масла растительные			органолептические показатели: внешний вид; запах; вкус; цвет; прозрачность	соответствие/несоответствие
110	ГОСТ 8808	масло кукурузное			органолептические показатели: внешний вид; запах; вкус; цвет; прозрачность	соответствие/несоответствие

должность уполномоченного
лица

*Директор по
качеству*

подпись уполномоченного лица



инициалы, фамилия
уполномоченного лица

Тамара М.