

ЭКЗЕМПЛЯР
РОСАККРЕДИТАЦИИ



Заместитель руководителя
Федеральной службы по аккредитации


подпись А.Г. Литвак
инициалы, фамилия

191118

Приложение к аттестату аккредитации
в части расширения
№ РОСС RU.0001.21ПХ01 от 22 июля 2015 г.

На 20 листах, лист 1

ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ

Испытательной лаборатории Федерального бюджетного учреждения «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Чувашской Республике» (ФБУ «Чувашский ЦСМ»)

428038, Чувашская Республика, г. Чебоксары, ул. Энтузиастов, 42

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений | Наименование объекта | ОКПД 2 | КОД ТН ВЭД ЕАЭС | Определяемая характеристика (показатель) | Диапазон определения |
|-------|---|---|----------------------------------|---|--|----------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1. | ГОСТ ISO 7218 | Пищевая продукция Продовольственное сырье БАД Корма для животных | 01.13 01.41 01.47 01.49 | 0201-0210 0301 – 0308 0401 – 0410 0504 | Отбор проб Подготовка проб | - |
| 2. | ГОСТ 21237 п.1 – п. 3 | Продукция общественного питания при оказании услуги питания | 03.11 | 0701 – 0714 | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|----|---|---|--|---|---|--|
| 3. | п. 4.2.3 | | 03.12 03.21 03.22 10.1 10.2 10.3 10.4 10.5 10.6 10.7 10.8 10.9 11.0 | 0801 – 0814 0901 – 0910 1108 1301 1302 1404 1501 – 1518 1521 1601 – 1605 1701 – 1704 1801 – 1806 1901 – 1905 2001 – 2009 2101 – 2106 2201 – 2209 2101 - 2106 2301 – 2309 | Бактерии кокковой группы (Staphylococcus spp., Streptococcus spp.) | Обнаружены/ не обнаружены в нормируе- мом объеме |
| 4. | ГОСТ Р 54607.9 | | | | Отбор проб | - |
| 5. | Санитарно-эпидеми- ологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов МУК 4.2.1847-04 | | | | | |
| 6. | Методические указания Биологические и микро- биологические факторы. Методы микробиологи- ческого контроля про- дуктов детского, лечеб- ного питания и их компонентов МУК 4.2.577-96 п. 7.1 | | | | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроorganiz- мов (КМАФАнМ) | $(1,0 - 9,9) \cdot 10^{10}$ КОЕ/г (КОЕ/см ³) |
| | п. 7.2 | | | | Бактерии группы кишеч- ной палочки (БГКП) (колиформы) | Обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме |
| | п. 7.3 | | | | Эшерихия коли (E. coli) | Обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|-----|-------------------------------|---|---|---|--|---|
| | п. 7.4 | | | | Патогенные микроорганизмы в том числе сальмонеллы (Salmonella) | Обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме |
| | п. 7.5 | | | | Стафилококки (Staphylococcus spp.) | Обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме |
| | п. 7.6 | | | | Энтерококки (Enterococcus spp.) | (1,0 – 9,9)·10 ¹⁰ КОЕ/г (КОЕ/см ³) |
| | ГОСТ Р 57480 ГОСТ ISO 6785 | | | | Патогенные микроорганизмы в том числе сальмонеллы (Salmonella) | Обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме |
| 7. | ГОСТ 57480 | | | | Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы (Salmonella) | Обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме |
| 8. | ГОСТ ISO 6785 | | | | | |
| 9. | ГОСТ 7702.2.1 п. 7.1 | | | | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | (1,0 – 9,9)·10 ¹⁰ , КОЕ/г (КОЕ/см ³) |
| | п. 8.2 | | | | | |
| 10. | ГОСТ 30425 п. 7.10 | | | | Бактерии группы кишечной палочки (БГКП) (колиформы) | Обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме |
| 11. | ГОСТ ISO/TS 21872-1 | | | | Парагемолитические вибрионы (Vibrio parahaemolyticus) | Обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|-----|--|---|---|---|--|---|
| 12. | Методические рекомендации № 96/225. Контроль качества и безопасности минеральных вод по химическим и микробиологическим показателям. Минздрав РФ 7 апреля 1997 г. MP 96/225, п. 4.1.2.5 | | | | Синегнойная палочка (<i>Pseudomonas aeruginosa</i>) | Обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме |
| 13. | Методические рекомендации по организации производственного микробиологического контроля на предприятиях молочной промышленности MP 2.3.2.2327, п. 6.5.6 | | | | Споры аэробных и факультативно-анаэробных мезофильных и термофильных микроорганизмов | (1,0 – 9,9)·10 ¹⁰ , КОЕ/г (КОЕ/см ³) |
| 14. | ГОСТ Р 56139 | | | | Пробиотические микроорганизмы | Обнаружены/не обнаружены в нормируемом объеме |
| 15. | Методические указания по определению остаточного количества антибиотиков в продуктах животноводства МУ 3049-84 | | | | Бацитрацин | (0,01 – 10,0) ед/мл |
| 16. | ГОСТ 31502 | | | | Тетрациклин | - |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|-----|--|--|--|--|-----------------------------|---|
| 17. | Правила бактериологического исследования кормов ГУВ МСХ СССР 10.06.1975 п. 2.1 | Корма растительного и животного происхождения Комбикорма Комбикормовое сырье Корма для непродуктивных животных, декоративных птиц и рыб Премиксы | 10.9 10.91 10.92 | 1213 1214 2309 | Общее микробное число (ОМЧ) | (1,0 – 9,9)·10 ¹⁰ микробных клеток в 1 г |
| 18. | п. 2.2., п. 2.3. | Белково-витаминные, амидо-витаминоминеральные добавки | | | | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы |
| 19. | ГОСТ Р ИСО 7002 | Пищевая продукция Продовольственное сырье БАД Корма для животных Продукция общественного питания при оказании услуги питания | 01.13 01.41 01.47 01.49 03.11 03.12 03.21 03.22 | 0201-0210 0301 – 0308 0401 – 0410 0504 0701 - 0714 0801 – 0814 0901 - 0910 1108 | Отбор проб | - |
| 20. | Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов МУК 4.2.1847 п. 6 | | 10.1 10.2 10.3 10.4 10.5 10.6 10.7 10.8 10.9 11.0 | 1301 1302 1404 1501 – 1518 1521 1601 – 1605 1701 – 1704 1801 – 1806 1901 – 1905 2001 – 2009 2101 – 2106 2201 – 2209 2101 - 2106 2301 – 2309 | | |
| 21. | ГОСТ EN 13804 | | | | Подготовка проб | - |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|-----|---|---|---|---|---|--------------------------|
| 22. | ГОСТ 33425 | | | | Никель | (0,01 – 100,0) мг/кг |
| | | | | | Кобальт | (0,01 – 100,0) мг/кг |
| | | | | | Хром | (0,1 – 500,0) мг/кг |
| 23. | ГОСТ Р 57849 | | | | Подготовка проб | - |
| 24. | ГОСТ 32308 | | | | ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) ДДТ и его метаболиты Гексахлорбензол (ГХБ) Гептахлор Альдрин | (0,005 - 5,0) мг/кг |
| 25. | ГОСТ ISO 3890-1 ГОСТ ISO 3890-2 п. 7 | | | | | |
| 26. | ГОСТ 32193 | | | | Диазинон Диметоат Малатион Фозалон | - - - - |
| 27. | ГОСТ 33303 | | | | Отбор проб | - |
| 28. | ГОСТ 33780 | | | | Афлатоксин В1 | (0,0002 – 0,05) мг/кг |
| 29. | ГОСТ 33287 ГОСТ Р 55448 | | | | Охратоксин А | (0,001 – 1,0) мг/кг |
| 30. | Методика определения афлатоксинов в пищевых продуктах с | | | | Сумма афлатоксинов В1, В2 G1, G2 | - - |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|-----|--|---|------------------|-------------------------------|---------------------------|-----------------------|
| | помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии МУ 4082-86, п. 1 | | | | | |
| 31. | Методика измерений массовой доли гистамина в рыбе и рыбопродуктах методом ВЭЖХ со спектрометрическим детектированием с использованием жидкостного хроматографа «Люмахром М 04-55-2009 (2014) | | | | Гистамин | (0 – 500) мг/кг |
| 32. | Определение остаточных количеств бацитрацина в продуктах животного происхождения методом иммуноферментного анализа МУК 4.1.3379-2016 | | | | Бацитрацин | (0,009 – 0,092) мг/кг |
| 33. | ГОСТ 32951 п. 7.12 | Мясо и мясная продукция Птица и продукты переработки | 10.13.14. 160 | 1602905 1602906 1602909 | Температура полуфабриката | (минус 30 – 120) °С |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | | |
|-----|-----------------------|---|---------------------------------|-----------------------------|---|---|---|---------------------|
| 34. | ГОСТ 26809.1 п. 6 | Молоко и молочная продукция Среды сливочно-растительные Консервы молочные | 10.5 10.51 10.52 01.41 | 0401 – 0406 0410 2105 | Подготовка проб | - | | |
| 35. | ГОСТ 33630 п. 9 | | | | Внешний вид Вкус, запах Консистенция Цвет Рисунок | (4 – 10) баллов (32– 45) баллов (10-45) баллов (3-5) баллов (3-10) баллов | | |
| 36. | ГОСТ Р ИСО 22935-2 | | | | Внешний вид, запах и аромат, консистенция, плавление | Соответствует/ не соответствует | | |
| 37. | ГОСТ 8756.0 | | | | Отбор проб Подготовка проб | - | | |
| 38. | ГОСТ 33922 п. 6.5 | | | | Белок в сухом обезжиренном молочном остатке (СОМО) | - | | |
| | ГОСТ 34254, п. 7.5 | | | | | | | |
| | ГОСТ 33629, п. 7.5 | | | | | | | |
| 39. | ГОСТ ISO 2962 | | | | Общий фосфор | - | | |
| 40. | ГОСТ 31978 | | | | Активная кислотность | (3 – 8) ед. рН | | |
| 41. | ГОСТ 32892 | | | | Активная кислотность | (3 – 8) ед. рН | | |
| 42. | ГОСТ 34178 п. 9.13 | | | | Перекисное число | - | | |
| | Приложение Б | | | | | | Массовая доля молочного жира | (3,0 – 85,0) % - |
| | Приложение В | | | | | | Массовая доля растительного жира Число Рейхарта-Мейссля | - - - |
| 43. | ГОСТ 17626 п. 4.1 | Подготовка проб | - | | | | | |
| | п. 4.2 | | | Влага | - | | | |
| | пп. 4.3, 4.4 | | | Жир | - | | | |
| | п. 4.5 | | | Зола | - | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|-----|---------------------------------------|-------------------------------------|-------|-------------|--|----------------|
| | п. 4.7 | | | | Свободная кислотность | - |
| | п. 4.10 | | | | Размеры зерна казеина | - |
| | п. 4.11 | | | | Крупность помола | - |
| | п. 4.12, п. 4.13 | | | | Цвет казеина | - |
| | п. 4.14, п. 4.15 | | | | Чистота | - |
| | п. 4.16 | | | | Количество пригорелых частиц | - |
| 44. | ГОСТ 31689 | | | | Цвет казеина | - |
| | п. 7.3 | | | | Размер зерна | - |
| | п. 7.4 | | | | Размер частиц молотого казеина | - |
| | п. 7.5 | | | | Группа чистоты | - |
| | п. 7.7, п. 7.8 | | | | Жир | - |
| | п. 7.10, п. 7.11 | | | | Индекс растворимости | - |
| | п. 7.17, п. 7.18 | | | | | |
| 45. | ГОСТ 13586.3 | Зерно | 01.11 | 1001 – 1008 | Отбор и подготовка проб | - |
| | | Злаковые культуры | 01.12 | 1204 – 1207 | | |
| 46. | ГОСТ 34165 | Зернобобовые культуры | 01.19 | 1209 | Загрязненность насекомыми вредителями | - |
| | | Семена сельскохозяйственных культур | | | Количество зерен пшеницы, поврежденных клопом-черепашкой | - |
| 47. | ГОСТ 33538 п. 6.1 | | | | Зараженность вредителями | - |
| 48. | ГОСТ 10853 | | | | Белок | (7,0 - 16,0) % |
| 49. | Ячмень. Определение белка и влажности | | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|-----|---|--|--|-------------------------------------|---|-----------------------|
| | методом спектроскопии в ближней инфракрасной области с использованием анализаторов «Инфралком ФТ» М 04-20-2009 (изд. 2014 г.) | | | | Влажность | (7,0 - 17,0) % |
| 50. | Пшеница. Определение белка, влажности, стекловидности, количества и качества сырой клейковины методом спектроскопии в ближней инфракрасной области с использованием анализаторов «Инфралком ФТ» М 04-37-2009 (изд. 2014 г.) | | | | Белок | (9,0 - 18,0) % |
| | | | | | Влажность | (9,0 - 18,0) % |
| | | | | | Стекловидность | (35,0 – 60,0) % |
| | | | | | Количество сырой клейковины | (15,0 – 35,0) % |
| | | | | | Качество сырой клейковины | (45 – 115) ед. ИДК |
| 51. | ГОСТ ISO 659 | Масличные культуры | 01.11.81 - 01.11.84 01.11.91 - 01.11.95 01.11.99 | 1201 - 1207 | Содержание масла | - |
| 52. | ГОСТ ISO 665 | | | | Влага и летучие вещества | (0,01 – 100) % |
| 53. | ГОСТ 34123.1 | Сахаристые и мучные кондитерские изделия Какао-продукты | 10.82 10.71 10.72 | 1704 1803 - 1806 1901 1905 | Массовая доля фруктового и овощного сырья | - |
| | | | | | Массовая доля органических кислот | (0,05 – 1,0) % |
| 54. | ГОСТ 34232 п. 7 | Продукция пчеловодства | 01.49.21 | 0409 | Диастазное число | (3,0 – 40,0) ед. Готэ |
| | п. 10 | | | | Нерастворимое вещество | (0 – 0,500) % |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|-----|--------------------------------|---|--|-------------|--|--|
| 55. | ГОСТ 19792 п. 7.2 | | | | Подготовка проб | - |
| | п. 7.3 | | | | Внешний вид Аромат Вкус Признаки брожения | Соответствует/ не соответствует |
| | п. 7.13 | | | | Механические примеси | Наличие/ отсутствие |
| 56. | СТ СЭВ 4295-83 | Фрукты, орехи, овощи и грибы свежие и переработанные, в том числе консервной и овощесу- шильной промышленности. Соковая продукция | 01.13 | 0701 - 0714 | Отбор проб | - |
| 57. | ГОСТ 26671 | | 01.21 - | 0801 - 0814 | Подготовка проб | - |
| | | | 01.29 | 1210 1211 | | |
| 58. | ГОСТ 34111 | | 10.31 | 1212 1214 | Азот по Кьельдалю | (300 - 2000) мг/дм ³ (мг/кг) |
| | | | 10.32 | 2001 - 2009 | | |
| 59. | ГОСТ 31852 п. 6.3 | | 10.39 | | Запах и вкус Цвет Количество испорченных, ссохшихся, разбитых ядер и ядер других видов | Соответствует/ не соответствует |
| | Приложение А | | Посторонние включения | | - | |
| | Приложение Б | | Влага | | - | |
| 60. | ГОСТ 31855 п. 8.2 п. 8.3 | | Внешний вид Наличие вредителей, плесени Вкус Запах Цвет | | Соответствует/ не соответствует | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|-----|-------------------------------|---|---|---|---|------------------------------------|
| | | | | | Массовая доля ядер, покрытых кожицей, фрагментов насекомых, обесцвеченных, пятнистых, сморщенных, недоразвитых ядер | (0,1 – 100) % |
| | п. 8.4 | | | | Влага | - |
| 61. | ГОСТ 32857 п. 9.3.3 | | | | Внешний вид Вкус Запах | Соответствует/ не соответствует |
| | п. 9.3.4 п. 9.3.5 | | | | Зараженность вредителями Ядра с дефектами | Наличие/ отсутствие |
| | п. 9.3.6, п. 9.3.7 | | | | Массовая доля гнилых, заплесневелых, прогорк- лых, горьких, с посторон- ним запахом и вкусом | (0,1 – 100) % |
| | п. 9.4 | | | | Массовая доля ядер с отклонениями | (0,1 – 100) % |
| 62. | ГОСТ 16833 п. 9.3.3 | | | | Внешний вид Запах Вкус | Соответствует/ не соответствует |
| | п. 9.3.4 – п. 9.3.6 п. 9.4 | | | | Сельскохозяйственные вредители | - |
| | | | | | Массовая доля ядер гнилых, заплесневелых, посторонних примесей, ядер с отклонениями по внешнему виду | - |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|-----|--|---|---|---|--|-------------------------------------|
| 63. | ГОСТ 16835 | | | | Засоренность и наличие живых вредителей | Наличие/отсутствие |
| | п. 3.4.1 | | | | | |
| | п. 3.4.2 | | | | Количество ядер ломанных, с механическими повреждениями, сморщенных, ссохшихся, недоразвитых, поврежденных вредителями, прогорклых, плесневелых, с пожелтевшей сердцевиной | (0,1 – 100) % |
| | п. 3.4.3 | | | | Внешний вид Запах Вкус | Соответствует/ не соответствует |
| | п. 3.4.4 | | | | Масса ядра | - |
| | п. 3.4.5 | | | | Влажность | - |
| 64. | ГОСТ 31788 | | | | | |
| | п.п. 9.2, 9.3 | | | | Массовая доля посторонних компонентов | - |
| | п. 9.4 | | | | Зараженность насекомыми вредителями и клещами | Наличие/ отсутствие |
| | п. 9.4 | | | | Вкус Запах | Соответствует/ не соответствует |
| | п. 9.4 | | | | Орехи с дефектами | Наличие/ отсутствие |
| 65. | Безалкогольная, соковая, винодельческая, | | | | Калий | (1,0 – 4 000) мг/дм ³ |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|-----|---|--|--|------------------------------|--------------|---------------------------------|
| | ликероводочная, пивоваренная продукция. Методика измерений массовой концентрации катионов калия, натрия, магния и кальция методом капиллярного электрофореза «Капель» М 04-52-2008 | | | | Натрий | (1,0 – 500) мг/дм ³ |
| | | | | | Магний | (0,5 – 500) мг/дм ³ |
| | | | | | | Кальций |
| 66. | ГОСТ Р ИСО 3961 | Жиры и масла животные и растительные | 10.41 10.42 | 1512 1515 1518 | Йодное число | (0-135) г J ₂ /100 г |
| 67. | ГОСТ 31730 п.5.2 | Продукция винодельческой промышленности | 11.01.10. 140 | 2204 2206 | Отбор проб | - |
| 68. | ГОСТ 33408 | | 11.02 | | Ацетальдегид | (5 – 500) |
| | | | 11.03 | | Метилацетат | (0,4 – 40) мг/дм ³ |
| | | | | | Этилацетат | (12 – 1200) мг/дм ³ |
| | | | | | Метанол | (8 – 800) мг/дм ³ |
| | | | | | Изопропанол | (2 – 100) мг/дм ³ |
| | | | | | 1-пропанол | (4 – 400) мг/дм ³ |
| | | | | | Изобутанол | (8 – 800) мг/дм ³ |
| | | | 1-бутанол | (4 – 400) мг/дм ³ | | |
| | | | | | Изоамилол | (30 – 3000) мг/дм ³ |
| 69. | ГОСТ 32035 п. 4 | Продукция ликероводочной, спиртовой, пивоваренной промышленности, производства безалкогольных напитков | 11.01 11.04 | 2203 2206 2207 2208 | Отбор проб | - |
| 70. | ГОСТ 31764 | | 11.05 11.07.19 | 2209 | рН | (3,8 – 4,8) ед. рН |
| 71. | ГОСТ 32070 | | Уксусы из пищевого сырья Кислота уксусная | 10.84.11 | 2209 | Фурфурол |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|-----|--|---|---|---|--|------------------------------------|
| 72. | ГОСТ 32036 п. 6.6 п. 6.9 | | | | Окисляемость | - |
| | | | | | Свободные кислоты | - |
| 73. | ГОСТ Р 53185 п. 4.9 | | | | Витамин В ₃ (Витамин РР) | (2 – 2000) мг/дм ³ |
| 74. | ГОСТ 32097 п. 7.4. п. 7.5 п.7.6 | | | | Полнота налива | (0,25 – 1,0) дм ³ |
| | | | | | Массовая концентрация органических кислот в пересчете на уксусную кислоту | - |
| | | | | | Объемная доля остаточного спирта (неокисленного) | - |
| 75. | ГОСТ 33817 п. 5.1 | | | | Внешний вид: Прозрачность Посторонние включения Насыщенность углекислым газом | Соответствует/ не соответствует |
| | п. 5.2 | | | | Цвет | |
| | п. 5.3 | | | | Запах и аромат | |
| | п. 5.4 | | | | Вкус | |
| 76. | ГОСТ Р 55982 пп. 6.2, 6.3, 6.5, 6.6 | | | | Внешний вид, цвет вкус, запах, растворимость | Соответствует/ не соответствует |
| | | | | | Массовая доля органических кислот | - |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|-----|--|---|----------------|---|-----------------------------------|------------------------------------|
| 77. | ГОСТ 19814, п. 3.2 | | | | Внешний вид Цвет | Соответствует/ не соответствует |
| | п. 3.3 | | | | Растворимость в воде | Растворим/ не растворим |
| | п. 3.4 | | | | Массовая доля уксусной кислоты | - |
| 78. | ГОСТ 15113.0 пп. 2, 3 | Продукция чайной, соляной промышленности Пищевые концентраты Пряности и приправы Кофе | 10.83 10.84 | 0901 - 0910 2101 - 2104 2106 2501 | Отбор проб | - |
| | | | | | Подготовка проб | - |
| 79. | ГОСТ Р 54352 | | | | Массовая доля магний-иона | (0,005- 0,30) % |
| | | | | | Массовая доля кальций-иона | (0,01 – 0,70) % |
| 80. | ГОСТ 33769 | | | | Массовая доля хлор-иона | (58,0 – 61,0) % |
| 81. | ГОСТ Р 54353 | | | | Массовая доля сульфат-иона | (0,10 – 1,60) % |
| 82. | ГОСТ 34115 п.9.2 | | | | Внешний вид Цвет | Соответствует/ не соответствует |
| | п. 9.3 | | | | | |
| | п. 9.4 | | | | | |
| | п. 9.5 | | | | | |
| 83. | Чай и чайная продук- ция, кофе и кофепро- | Аромат жареного кофе | | | | |
| | | Аромат кофейного напитка | | | | |
| | | Вкус | | | | |
| | | Массовая доля кофеина | (0,01-10) % | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|-----|--|---------------------------------------|-------------------|-----------------|------------------------------------|------------------------------------|
| | дукты, какао-бобы и какаопродукты, БАД. Методика измерений массовой доли кофеина и теобромина методом ВЭЖХ с фотометрическим детектированием с использованием жидкостного хроматографа «Люмахром» М 04-61-2009 | | | | Массовая доля теобромина | (0,01-10) % |
| 84. | ГОСТ 33917 п. 6.2 | Крахмал Крахмалопаточная продукция | 10.62 10.62.13 | 1108 1702309 | Отбор проб | - |
| | п. 6.3 | | | | Подготовка проб | - |
| | п. 6.4 | | | | Вкус Запах | Соответствует/ не соответствует |
| | Приложения Б, В, Г п. 6.4 | | | | Прозрачность | |
| | п. 6.5 | | | | Механические примеси | Наличие/ отсутствие |
| | п. 6.6, п. 6.7 п. 6.8, п. 6.9, п.6.10 | | | | Цвет и мутность патоки | Соответствует/ не соответствует |
| | п. 6.12 | | | | Декстрины | Наличие/ отсутствие |
| | п. 6.13 | | | | Массовая доля сухих веществ | (60,0 – 86,5) % |
| | | | | | Массовая доля редуцирующих веществ | (22,55 – 58,43) % |
| | | | | | Массовая доля общей золы | - |
| | | рН | (1-14) ед. рН | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|-----|------------------------|---------------------------------|------------------------------|------------|-------------------------------|--|
| 85. | п. 6.14, 6.15 | | | | Диоксид серы | - |
| | п. 6.16 | | | | Температура карамельной пробы | (75-200) °С |
| | ГОСТ 7698 п. 2.8 | | | | Протеин | - |
| | приложение Г | | | | Азот по Кьельдалю | - |
| 86. | ГОСТ Р 55583 п. 6.8 | Добавки пищевые Сорбат калия | 20.14.33. 162 | 2916199500 | Массовая доля сорбата калия | (1 – 100) % |
| 87. | ГОСТ 975 п. 3.1 | Глюкоза кристаллическая | 10.62.13. 112 10.89.15 | 1702305000 | Отбор проб | - |
| | п. 3.2 | | | | Внешний вид Вкус Запах | Соответствует/ не соответствует |
| | п. 3.3 | | | | Цветность раствора | (0,005-1,0) ед. оптической плотности |
| | п. 3.4 | | | | Прозрачность раствора | (0,005-1,0) ед. оптической плотности |
| | п. 3.6 | | | | Массовая доля влаги | (0,1 – 100) % |
| | п. 3.7 п. 3.8 | | | | Удельное вращение | От минус 89,99° до 89,99° |
| | п. 3.9 | | | | Массовая доля железа | - |
| | | | | | Массовая доля золы | - |
| | | | | | Свободные минеральные кислоты | Наличие/ отсутствие |
| | п. 3.10 п. 3.11 | | | | Декстрины | |
| | Крахмал | | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|-----|---|---|---|---|--|---|
| 88. | ГОСТ Р 54607.7 | Продукция общественного питания Технологические процессы изготовления продукции общественного питания и торговли пищевыми продуктами | | | Массовая доля белка | - |
| 89. | Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. Порядок отбора проб и физико-химические методы испытаний МУ № 1-40/3805-1991 п. 2.6.1 п. 2.7 п. 8.2.7 | | | | Белок | - |
| | | | | | Зола | - |
| | | | | | Активный хлор | - |
| | | | | | Отбор проб | - |
| | | | | | Подготовка проб | - |
| 90. | ГОСТ 54607.9, п. 7 | | | | Массовая доля общей золы | - |
| 91. | ГОСТ Р 54607.10 | | | | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | (1,0 – 9,9)·10 ¹⁰ КОЕ/г (КОЕ/см ³) |
| 92. | Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в мясе, птице, яйцах и продуктах их переработки № 1400/1751 от 22.06.00 | | | | Бактерии группы кишечной палочки (БГКП) (колиформы) | Обнаружены/ не обнаружены в нормируемом объеме |
| | | | | | Стафилококки (Staphylococcus spp.) | |
| | | Протеус (Proteus) | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|-----|---|---|-----------------------|------|--|--|
| | | | | | Патогенные микроорганизмы, в том числе салмонеллы (Salmonella) | Обнаружены/ не обнаружены в нормируемом объеме |
| 93. | ПНД Ф 14.1:2:4.213 | Вода питьевая, в т.ч. расфасованная в емкости Вода питьевая централизованных систем хозяйственно-питьевого водоснабжения, в том числе систем горячего водоснабжения, систем доочистки воды Вода природная (поверхностные и подземные воды) Вода нецентрализованного водоснабжения Вода плавательных бассейнов | 11.07.11 36.00.1 | 2201 | Мутность | (1,0 – 13,0) ЕМФ |
| 94. | ПНД Ф 14.1:2:3:4.121 | | 36.00.11. 36.00.12 | | рН | (1 – 14) ед. рН |
| 95. | ГОСТ 31942 | | Отбор проб | | - | |
| 96. | Санитарно-микробиологический анализ питьевой воды. МУК 4.2.1018-01 п.3 | | | | | |
| 97. | Лабораторная диагностика сальмонеллезов, обнаружение сальмонелл в пищевых продуктах и объектах окружающей среды МУ 4.2.2723-10 п. 10.1.2 п. 11 | | | | | Сальмонелла (Salmonella) |

Директор ФБУ «Чувашский ЦСМ»



С.П. Абрамов