

Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации
КАЖАТОВ К.Э.

Приложение
к заявлению о сокращении области
аккредитации

№ _____ от « _____ » _____ 20 г.
на 9 листах, лист 1

10 ИЮЛ 2019

Область аккредитации испытательной лаборатории
Государственного бюджетного учреждения «Курганская областная ветеринарная лаборатория»
640014, Курганская область, город Курган, улица С. Юлаева, 68Б лит. А, лит. Б, лит. В, лит. Е

№ 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		3	4	5	6	7
1.	ГОСТ 25382-82 п. 2.1.1, 2.1.2.2, 2.1.2.3, 2.3	Биологический материал			Антитела вируса лейкоза крупного рогатого скота	-
2.	МУ № 432-3 утв. ГУВ СССР 27.03.89 г. п.2	Рыба свежемороженая, уснувшая	03.21.1 03.21.2 03.22.1 03.22.2	0301	Нематоды	-
3.	ГОСТ 31903-2012	Пищевые продукты	10 01.47.2 03.11-03.12 03.21.1-03.21.5 03.22.1-03.22.4 01.21-01.26 01.11	02-08 0904 0906-098 0910 10-12 15-17 19-21 23 2501 00 91	Тетрациклин Бацитрацин Стрептомицин Пенициллин	-
4.	ГОСТ ИСО 21871-2013	Пищевые продукты и корма для животных	10 01.47.2 03.11-03.12 03.21.1-03.21.5 03.22.1-03.22.4 01.21-01.26	02-08 0904 0906-098 0910 10-12 15-17	Bacillus cereus	От 15-150 КОЕ/г

1	2	3	4	5	6	7
			01.11	19-21 23 2501 00 91		
5.	ГОСТ 32010-2013	Продукты пищевые	10 01.47.2 03.11-03.12 03.21.1-03.21.5 03.22.1-03.22.4 01.21-0126 01.11	02-08 0904 0906-098 0910 10-12 15-17 19-21 23 2501 00 91	Бактерии рода <i>Shigella</i>	-
6.	ГОСТ Р 54755-2011	Продукты пищевые	10 01.47.2 03.11-03.12 03.21.1-03.21.5 03.22.1-03.22.4 01.21-0126 01.11	02-08 0904 0906-098 0910 10-12 15-17 19-21 23 2501 00 91	Бактерий вида <i>Pseudomonas</i> <i>eruginosa</i>	-
7.	МУК 3.2.988-00 утв. Глгос.санитарным вратом РФ 25.10.2000г. п.5.1, п.5.5	Продукция из рыбы свежая, охлажденная или мороженая Рыба, приготовленная или консервированная другим способом; икра и заменители икры Ракообразные, моллюски и прочие беспозвоночные водные, мороженые, переработанные или консервированные	10.20.1 10.20.2 10.20.3	03 1603 1604 1605	Нематоды Трематоды Цестоды	- - -
8.	МУ 3184-84	Культуры зерновые (кроме риса), зернобобовые, семена масличных культур	01.11	10 1104 1201 1202	Т - 2 токсин	(от 0,05) мг/кг

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

		Крупа, мука грубого помола, гранулы и прочие продукты из зерновых культур	10.61.3	1205 1206 1207 1103		
		Отруби, высежки и прочие отходы от обработки зерновых культур	10.61.4	2302		
9.	ГОСТ 31720-2012 п.5	Желтки яичные	10.89.12.140	0408	Внешний вид	-
		Белок яичный	10.89.12.130		Цвет	-
		Меланж	10.89.12.111		Текстура	-
		Омлет	10.89.12.112		Консистенцию	-
					Вкус	-
					Запах	-
10.	ГОСТ 28001 – 88	Культуры зерновые (кроме риса), зернобобовые, семена масличных культур	01.11	10 1104 1201 1202 1205 1206 1207 1103	T-2 токсин Зearаленон Охратоксин А	(от 0,6) мг/кг (от 0,05) мг/кг (от 0,01) мкг/кг
		Крупа, мука грубого помола, гранулы и прочие продукты из зерновых культур	10.61.3			
		Отруби, высежки и прочие отходы от обработки зерновых культур	10.61.4	2302		
		Жмых и прочие твердые остатки растительных жиров или масел	10.41.41	2301-2306 2308 2309		
		Корма растительные	10.91.10	1213		

1	2	3	4	5	6	7
11.	ГОСТ 31469-2012	Желтки яичные Белок яичный Меланж Омлет	10.89.12.140 10.89.12.130 10.89.12.111 10.89.12.112	0408	Массовая доля жира Массовая доля сухого вещества Массовая доля белковых веществ Массовая доля свободных жирных кислот Посторонние примеси Массовая доля хлористого натрия рН	- - (от 4,0 до 98,0)% (от 2,0 до 4,0)% (от 1,0 до 25,0)% - -
12.	ГОСТ 7269-2015	Мясо и субпродукты продуктивных и промышленных животных	10.13	0201-0210	Внешний вид Консистенция Запах Состояние сухожилий Состояние жира Прозрачность и аромат бульона	- - - - - - -
13.	ГОСТ 23392-2016 п. 6.2	Мясо и субпродукты продуктивных и промышленных животных	10.13	0201-0210	Свежесть	-
14.	ГОСТ 9959-2015	Мясо и мясо птицы, прочие продукты убой, мясные пищевые продукты, включая продукты из мяса птицы, консервы мясные	10.1	02	Внешний вид Цвет Состояние поверхности Рисунок на разрезе Запах (аромат) Вкус Сочность	- - - - - - -

1	2	3	4	5	6	7
15.	ГОСТ 31470 – 2012	Мясо птицы, в т.ч. обваленное и измельченное, а также субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12.1 10.12.2 10.12.3 10.12.4 10.13.14.730	02.07	Консистенция Внешний вид Цвет Консистенция Запах Общая кислотность Свежесть Кислотное число жира Перекисное число жира Бензидиновый тест на активность пероксидазы Массовая доля углеводов Массовая доля крахмала Массовая доля хлеба	- - - - - (0,3-10) °Г - (0,5 – 30,0) мгКОН/г (0,2-40) ммоль (1/2 O ₂) /кг - - (2-20) % - -
16.	ГОСТ Р 51944 - 2002	Мясо птицы, в т.ч. обваленное и измельченное, а также субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12.1 10.12.2 10.12.3 10.12.4 10.13.14.730	02.07	Внешний вид Цвет Консистенция Запах Прозрачность и аромат бульона Состояние и вид кожи Масса	- - - - - - -
17.	ГОСТ 20235.0-74	Мясо кроликов	10.11.39.110	0208.10	Внешний вид и цвет Состояние мышц на разрезе Прозрачность и аромат бульона Аммиак и соли аммония	- - - -
18.	ГОСТ 20235.1 – 74 п.1.1, п. 1.3	Мясо кроликов	10.11.39.110	0208.10	Продукты первичного распада белков	-
19.	ГОСТ 7631-2008	Рыба, нерыбные объекты и	03.11	03	Внешний вид	-

1	2	3	4	5	6	7
	п.6.1, п.6.4, п.6.5, п.6.6, п.6.7, п.7.4	продукция из них	03.12 03.21 03.22 10.20.1 10.20.2 10.20.3		Цвет Наружные повреждения Консистенция Запах Вкус	- - - - -
20.	ГОСТ 26664-85 п.2, п.3	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	10.20.25	1604 1605	Внешний вид Запах Цвет Консистенция Вкус Масса нетто	- - - - - -
21.	ГОСТ Р 51457-99	Сыры и сыры плавленые (сыры, сырные массы, плавленые сыры, сырные соусы)	10.51.40.100 10.51.40.110 10.51.40.120 10.51.40.130 10.51.40.140 10.51.40.150 10.51.40.160 10.51.40.170 10.51.40.180 10.51.40.190 10.51.40.200 10.51.40.210	0406	Массовая доля жира	-
22.	ГОСТ Р 51460-99	Сыры и сыры плавленые (сыры, сырные массы, плавленые сыры, сырные соусы)	10.51.40.100 10.51.40.110 10.51.40.120 10.51.40.130 10.51.40.140 10.51.40.150 10.51.40.160 10.51.40.170 10.51.40.180 10.51.40.190 10.51.40.200 10.51.40.210	0406	Массовая доля нитратов Массовая доля нитритов	- -
23.	ГОСТ 31633 – 2012	Молоко и молочная	10.51.1	0401	Массовая доля молочного	(10,0 - 100,0)%

1	2	3	4	5	6	7
		продукция	10.51.2 10.51.3 10.51.4 10.51.5 10.52.1	0402 0404 0405 0406 0403 2105	жира	
		Масло сливочное, пасты масляные, масло топленое, жир молочный, сиреды и смеси топленые сливочно- растительные Сыры, продукты сырные и творог Молочная продукция прочая Мороженное				
24.	ГОСТ 32168-2013	Мед натуральный Меды монофлорные	10.89.19.180	0409	Методы определения падевого меда	-
25.	ГОСТ Р 56383-2015	Растительные корма искусственно высушенные	10.91.10.110	1213 1214	Цвет	-
26.	ГОСТ 13496.12-98	Корма готовые для сельскохозяйственных животных Мука грубого помола и гранулы из люцерны Мука мясокостная Мука рыбная Крупа, мука грубого помола, гранулы и прочие продукты из зерновых культур Отруби, высежки и прочие отходы от обработки	10.91.1 10.91.2 10.13.16 10.20.4 10.61.3 10.61.4	2308 2309 1103 0210 2301 0305 1001-1008 1213 2302-2306 2308 2309 1103 2302	Общая кислотность	-

1	2	3	4	5	6	7
		зерновых культур				
27.	ГОСТ 27988-88	Семена масличные	01.11.8 01.11.9	1201-1207	Запах Цвет	- -
28.	ГОСТ 10967-90	Зерно (зерно зерновых и зернобобовых культур, предназначенное для продовольственных, кормовых и технических целей)	01.11.1 01.11.2 01.11.3 01.11.4 01.11.6 01.11.7 01.11.8	1103	Запах	-
29.	ГОСТ 29301-92	Мясные и мясосодержащие продукты	10.13	02	Массовая доля крахмала	-
30.	ГОСТ 1368-2003	Рыба	03.11 03.12 03.21 03.22	0301-0303	Длина Масса	- -
31.	ГОСТ 26312.2-84	Крупа	10.61.1 10.61.3	1103	Вкус цвет Запах Развариваемость	- - - -
32.	ГОСТ 33741-2015	Мясные мясосодержащие консервы	10.13.15	1602	Внешний вид Цвет Запах Консистенция Вкус Массовая доля составных частей Масса нетто	- - - - - -
33.	МУ 5177-90	Культуры зерновые (кроме риса), зернобобовые,	01.11	10 1104	Зераленон	(от 0,1)мг/кг

