

ЭКЗЕМПЛЯР
РОСАККРЕДИТАЦИИ

Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации
Литвак А. Г.
инициалы, фамилия
06 ИЮЛ 2010
Подпись
Приложение

к аттестату аккредитации
№ РОСС RU.0001.519171 от «___» _____ г.
на 6 листах, лист 1

Область аккредитации испытательной лаборатории
Акционерного Общества «Сибирская Аграрная Группа Мясопереработка»
(филиала АО «Сибирская Аграрная Группа» г. Томск)
Адрес места осуществления деятельности: 634009 г.Томск, ул.Нижне-Луговая, 14

№ 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
1	ГОСТ Р 51447	Мясо, включая полуфабрикаты свежие, охлажденные, замороженные всех видов убойных животных и птицы.	-	0201	Отбор проб	-
2	ГОСТ 9792			0202	Пробоподготовка	-
3	ГОСТ 51448			0203		
4	ГОСТ 26669			0206		
5	ГОСТ 9959			0207	Внешний вид, цвет, вкус, запах (аромат), консистенция	
6	ГОСТ 4288	Субпродукты убойных животных и птицы, охлажденные и замороженные. Колбасные изделия и копчености.		0209	Отбор проб	-
	0210			Масса изделия		-
	1601			Внешний вид, запах, вкус, степень измельчения и равномерность перемешивания фарша, правильность тепловой обработки кулинарных изделий		-

1	2	3	4	5	6	7
	п.2.4				Пробоподготовка	-
	п.2.6				Кислотность	-
	п.2.7				Наполнитель	-
	п.2.8				Массовая доля хлеба	-
7	ГОСТ 9793 п.9				Влага	(1,0 – 85,0) %
8	ГОСТ 23042 п.8				Жир	(0,2 – 50,0) %
9	ГОСТ 25011 п.2				Белок	-
10	ГОСТ 9957 п.7				Хлористый натрий	(0,1 – 7,0) %
11	ГОСТ 9794 п.7				Общий фосфор	(0,02 – 0,4) %
12	ГОСТ Р 52417 п.5				Костные включения	(0,1 – 1,5) %
13	ГОСТ 8558.1 п.7				Нитрит натрия	(0,00002 – 0,005) %
14	ГОСТ 10574 п.7				Крахмал	(0,03 – 15,4)%
15	ГОСТ 23231				Остаточная активность кислой фосфатазы	(0,0012 – 0,0240)%
16	ГОСТ 31659				Патогенные микроорганизмы, в т.ч.	-
17	ГОСТ 31468				Salmonella	-
18	ГОСТ 32031				Listeria monocytogenes	-
19	ГОСТ 10444.15				КМАФАнМ	-
20	ГОСТ Р 50396.1					
21	ГОСТ 31747				БГКП (колиформы)	-
22	ГОСТ 30726				E.coli	-
23	ГОСТ 31746				Staphylococcus aureus	-
24	ГОСТ 28560				Бактерии рода Proteus	-
25	ГОСТ 29185				Сульфитредуцирующие клостридии	-

1	2	3	4	5	6	7
26	ГОСТ 10444.12	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы, в т.ч. яйца.	-	0407 0408	Дрожжи, плесени	-
27	МУ 31-04/04				Кадмий	(0,0015 – 1,0) мг/кг
					Свинец	(0,01 – 6,0) мг/кг
28	ГОСТ 32149				КМАФАнМ	-
					БГКП(колиформы) Бактерии рода Salmonella Бактерии вида Staphylococcus aureus Бактерии рода Proteus	-
29	ГОСТ 10444.15	Жиры животные топленые	-	1501	КМАФАнМ	-
30	ГОСТ 31747				БГКП (колиформы)	-
31	ГОСТ 31659				Патогенные микроорганизмы, в т.ч. Salmonella	-
32	ГОСТ 8285	Жиры животные топленые	-	1501	Отбор проб	-
					Консистенция	-
					Вкус	-
					Запах	-
					Цвет	-
					Прозрачность	-
					Влага и летучие вещества	-
					Перекисное число	-
					Кислотное число	-
					Свободные жирные кислоты	-
		Массовая доля веществ, не растворимых в эфире	-			
		Температура плавления	-			
33	ГОСТ 26809.1	Молоко сырое, цельномолочная продукция (молоко и сливки)	-	0401 0403 0404 0405	Отбор проб	-
34	ГОСТ 3622					
35	ГОСТ 3624 п.3; п.4				Кислотность	(2,0 – 250,0) °Т

1	2	3	4	5	6	7
36	ГОСТ 24065	пастеризованные, молоко топленое, сметана, кисломолочные продукты).		0406 2105	Сода	-
37	ГОСТ 10444.15				КМАФАнМ	-
38	ГОСТ 30347				Staphylococcus aureus	-
39	ГОСТ 31659				Творог, творожные изделия, сыры.	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. Salmonella
40	ГОСТ 32031	Сухие молочные продукты.			Listeria monocytogenes	-
		Масло коровье.				
41	ГОСТ 17536	Корма животного происхождения	-	-	Отбор проб и подготовка к испытаниям	-
42	ГОСТ 17681				Крупность помола	
	п.2.1				Металломагнитные примеси	-
	п.2.2				Влага	-
	п.2.3				Жир	-
	п.2.6				Массовая доля золы (минеральные примеси) нерастворимая в соляной кислоте	-
	п.2.7				Клетчатка	-
	п.2.11				Кислотное число жира	-
43	ГОСТ 13496.18 п.2				Сырая зола	-
44	ГОСТ 26226 п.1				Азот и сырой протеин	-
45	ГОСТ 13496.4 п.3				ОМЧ	-
46	ГОСТ 25311	БГКП Бактерии из рода сальмонеллы Clostridium perfringens , Clostridium botulinum (Бактерии анаэробы)	-			

1	2	3	4	5	6	7		
47	ГОСТ 31861	Вода централизованных систем водоснабжения; вода из природных источников.	-	-	Отбор проб	-		
48	ГОСТ 31862							
49	ГОСТ 31954 п.4.						Жесткость	(0,1 – 0,4) °Ж св. 0,4°Ж
50	ГОСТ 18190 п.3						Остаточный активный хлор	Более 1,2 мг/дм ³
51	ГОСТ 4245 п.2						Хлориды	-
52	ГОСТ 31857 п.5						АПAB	(0,015 – 0,25) мг/дм ³
53	ГОСТ 18165 п.6						Алюминий	(0,04 – 0,56) мг/дм ³
54	ГОСТ 4974 п.6						Марганец	(0,01 – 5,00) мг/дм ³
55	МУ 31-03/04						Цинк	(0,0005 – 0,1) мг/дм ³
							Кадмий	(0,0002 – 0,005) мг/дм ³
							Свинец	(0,0002 – 0,05) мг/дм ³
							Медь	(0,0006 – 1,0) мг/дм ³
							ОМЧ	-
56	МУ 4.2.1018 -01 (кроме п.8.2, п.8.5)						ОКБ	-
							ТКБ	-
				Споры сульфитредуцирующих клостридий	-			
				Сухой остаток	-			
57	ГОСТ 6709	Дистиллированная вода	-	-	Аммиак и аммонийные соли	-		
					Нитраты	-		
					Сульфаты	-		
					Хлориды	-		
					Алюминий	-		
					Железо	-		
					Кальций	-		
					Медь	-		

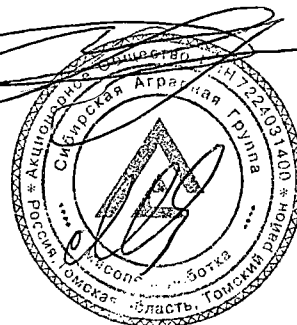
1	2	3	4	5	6	7
					Свинец	-
					Цинк	-
					Вещества, восстанавливающие марганцовокислый калий	-
					рН	-
					Электропроводимость	-
58	ПНД Ф 14.1:2:3:4.121	Вода (природная, сточная, питьевая, подземная и т.д.)	-	-	Водородный показатель (рН)	(1,0 – 14,0) ед. рН
59	ПНД Ф 14.1:2:4.114	Вода сточная	-	-	Сухой остаток	(50 – 25000,0) мг/дм ³
60	ПНД Ф 14.1:2:4.3				Нитрит-ионы	(0,02 – 3,0) мг/дм ³
61	ПНД Ф 14.1:2:4.4				Нитрат-ионы	(0,1 – 100,0) мг/дм ³
62	ПНД Ф 14.1:2:4.50				Железо общее	(0,05 – 5,0) мг/дм ³
63	ПНД Ф 14.1:2.122				Жиры	(0,5 – 50,0) мг/дм ³
64	ПНД Ф 14.1:2:4.112				Фосфат-ионы	(0,05 – 80,0) мг/дм ³
65	ПНД Ф 14.1:2:4.155				Мочевина	(5,0 – 500,0) мг/дм ³
66	МУ 31-03/04				Цинк	(0,0005 – 0,1) мг/дм ³
					Кадмий	(0,0002 – 0,005) мг/дм ³
					Свинец	(0,0002 – 0,05) мг/дм ³
					Медь	(0,0006 - 1,0) мг/дм ³
67	МУК 2657 -82	Смывы с рабочих мест и оборудования.	-	-	Общая бактериальная обсемененность	-
					БГКП Бактерии рода Proteus Staphylococcus aureus	-

Первый заместитель директор

АО «Сибирская Аграрная Группа Мясопереработка»

Руководитель испытательной лаборатории

АО «Сибирская Аграрная Группа Мясопереработка»



И.А. Степанов

С.Р. Мазун