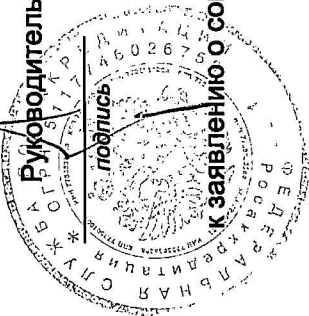


м.п.

Руководитель (заместитель руководителя)

КАДАГОВ К.С.
инициалы, фамилия



Приложение

к заявлению о сокращении области аккредитации

№ 8258

110719

от "27" июня 2019 г.

на 10 листах, лист 1

Область аккредитации испытательной лаборатории (центра)

Испытательный лабораторный центр Федерального государственного бюджетного учреждения науки Федерального исследовательского

наименование испытательной лаборатории (центра)

109240, Москва, Устьинский проезд, 2/14, стр. 1

адрес места осуществления деятельности

| № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила и методы отбора образцов (проб) | Наименование объекта | Код ОКПД 2 | Код ТН ВЭД ЕАЭС | Определяемая характеристика (показатель) | Диапазон определения |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------|----------------------|
| 1 | АОАС Method 995.16 Danielson M.E. et al Enzymatic method to measure β -1,3- β -1,6-glucan content in extracts and formulated products (GEM assay). J Agric Food Chem. 2010.- 58(19):10305-8 | Пищевая продукция | 4 10.11.1-10.89.1 | 5 0201-2209 | 6 Бета-глюканы растительного и микробиологического происхождения | 7 - |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|----|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------|----------------------------------------------------------------|----------------|
| 2 | ГОСТ 10967-90 | Зерно зерновых и семена зернобобовых культур, заготавливаемые государственной заготовительной системой и поставляемые на продовольственные и кормовые цели | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Запах | - |
| 3 | ГОСТ 12576-2014 | Белый сахар (кристаллический, кусковой, сахарную пудру), сахар-песок | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Цвет Вкус | - - |
| 4 | ГОСТ 12787-81, п.2 | Пиво и пивные напитки | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Крепость, массовая доля спирта, объемная доля этилового спирта | (2,6-6) % |
| 5 | ГОСТ 13340.1-77 | Сухие овощи | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Овощи с дефектами по внешнему виду | - |
| 6 | ГОСТ 15113.1-77 | Концентраты пищевые | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Масса нетто, массовая доля отдельных компонентов | - |
| 7 | ГОСТ 15113.3-77 | Концентраты пищевые | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Цвет | - |
| 8 | ГОСТ 15113.6-77, п.2, 4 | Концентраты пищевые | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Массовая доля сахарозы | (1,0-90) % |
| 9 | ГОСТ 15113.7-77 | Концентраты пищевые | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Массовая доля хлорида натрия | (0,2-36) % |
| 10 | ГОСТ 16832-71 | Орехи грецкие | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Вкус | - |
| 11 | ГОСТ 1750-86 | Сушеные фрукты (готовый продукт), их смеси, полуфабрикат и фруктовые десерты | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Вкус, запах, консистенция | - |
| 12 | ГОСТ 20235.0-74 | Мясо кроликов | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Внешний вид | - |
| 13 | ГОСТ 20264.4-89 | Препараты ферментные | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | АМИПОЛИТИЧЕСКАЯ АКТИВНОСТЬ | - |
| 14 | ГОСТ 23231-2016 | Вареные колбасные изделия и вареные мясные и мясосодержащие продукты из всех видов мяса, включая мясо птицы | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Остаточная активность кислой фосфатазы | (0,002-0,01) % |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|----|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------|------------------------------------------------------------------|-------------------|
| 15 | ГОСТ 23268.10-78 | Лечебные, лечебно-столовые и природные столовые питьевые минеральные воды | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | АММОНИЙ -ИОН | (0,05-4,0) мг/кг |
| 16 | ГОСТ 23392-78 | говяжье, баранье, свиное мясо и мясо других видов убойного скота и мясные субпродукты (кроме печени, мозгов, легких, селезенки и почек) | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Свежесть мяса | - |
| 17 | ГОСТ 23452-2015 | Молоко и молочные продукты | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Хлорорганические- ГХЦГ (α - β - γ -изомеры) | (0,005-2,0) мг/кг |
| 18 | ГОСТ 25179-90 | Непастеризованное молоко с кислотностью не выше 20 град. Т | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Хлорорганические- ДДТ, ДДЭ, ДДТ | (0,005-2,0) мг/кг |
| 19 | ГОСТ 26664-85 | Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Массовая доля белка | (2,5-4,0) % |
| 20 | ГОСТ 26927-86 | Сырье и продукты пищевые. | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Вкус | - |
| 21 | ГОСТ 27558-87 | Мука и отруби | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Внешний вид | - |
| | | | | | Запах | - |
| | | | | | Хруст | - |
| | | | | | Цвет | - |
| 22 | ГОСТ 29206-91 | Продукты переработки плодов и овощей | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Массовая доля ксилита | (4-100)% |
| 23 | ГОСТ 29245-91 | Консервы молочные стуженные | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Массовая доля сорбита | (4-100)% |
| | | | | | Вкус | - |
| | | | | | Консистенция | - |
| | | | | | Цвет | - |
| 24 | ГОСТ 29248-91 | Консервы молочные стуженные | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Массовая доля сахара | - |
| 25 | ГОСТ 30305.4-95 | Продукты молочные сухие | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Индекс растворимости | - |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|----|-----------------|---------------------------------------------|-----------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 26 | ГОСТ 30349-96 | Фрукты, овощи и продукты их переработки | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Хлорорганические- ГХЦГ (α-,β-, γ-изомеры) Хлорорганические- ДДТ, ДДЭ, ДДТ | (0,01-1,0) мг/кг (0,01-1,0) мг/кг |
| 27 | ГОСТ 30538-97 | Пищевые продукты | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Железо Кадмий Медь Мышьяк Олово Свинец Цинк | 1,0 – 45,0 мг/кг 0,002 – 3,0 мг/кг 0,20-200 мг/кг 0,025 – 10,0 мг/кг 10 – 600 мг/кг 0,02 -20 мг/кг 0,50 – 400 мг/кг |
| 28 | ГОСТ 31412-2010 | Водоросли, травы морские и продукция из них | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Вкус Внешний вид Запах Консистенция Цвет | - - - - - |
| 29 | ГОСТ 31450-2013 | Молоко питьевое | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Внешний вид Структура (для мороженого) | - - |
| 30 | ГОСТ 31451-2013 | Сливки питьевые | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Внешний вид Консистенция Цвет | - - - |
| 31 | ГОСТ 31452-2012 | Сметана | 10.51-10.52 | 0401-0406 | Внешний вид Консистенция Цвет | - - - |
| 32 | ГОСТ 31453-2013 | Творог | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Внешний вид Консистенция Цвет | - - - |
| 33 | ГОСТ 31454-2012 | Кефир | 10.51-10.52 | 0401-0406 | Внешний вид Консистенция | - - |
| 34 | ГОСТ 31455-2012 | Ряженка | 10.51-10.52 | 0401-0406 | Внешний вид Консистенция | - - |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|----|-----------------|-------------------------------------------------------------|-----------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| | | | | | Цвет | |
| 35 | ГОСТ 31456-2013 | Простокваша | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Внешний вид Консистенция | - - |
| | | | | | Цвет | - |
| 36 | ГОСТ 31457-2012 | Мороженое молочное, сливочное и пломбир | 10.51-10.52 | 0401-0406 | Консистенция | - |
| | | | | | Цвет | - |
| 37 | ГОСТ 31470-2012 | Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Внешний вид Запах Консистенция Активность пероксидазы М.д.углеводоов,крахмала, хлеба | - - - - (0,2-20)% |
| 38 | ГОСТ 31720-2012 | Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Вкус | - |
| | | | | | Внешний вид | - |
| | | | | | Запах | - |
| | | | | | Консистенция | - |
| 39 | ГОСТ 31749-2012 | Изделия макаронные быстрого приготовления | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Вкус | - |
| | | | | | Запах | - |
| 40 | ГОСТ 31762-2012 | Майонезы и соусы майонезные | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Вкус | - |
| | | | | | Внешний вид | - |
| | | | | | Консистенция | - |
| | | | | | Цвет | - |
| 41 | ГОСТ 31766-2012 | Меды монофлорные | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Цвет | - |
| 42 | ГОСТ 31964-2012 | Изделия макаронные | 10.73 | 1902 | Запах и вкус | - |
| | | | | | Цвет и форма | - |
| 43 | ГОСТ 32080-2013 | Изделия ликероводочные | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Внешний вид | - |
| | | | | | Цвет | - |
| 44 | ГОСТ 32169-2013 | Мёд | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Нитраты | (36-3000) мг/кг |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|----|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------|--------------------------|-------------|
| 45 | ГОСТ 32189-2013 | Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Запах | - |
| | | | | | Консистенция | - |
| 46 | ГОСТ 32261-2013 | Масло сливочное | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Вкус | - |
| 47 | ГОСТ 32775-2014 | Кофе жареный | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Вкус | - |
| | | | | | Внешний вид | - |
| | | | | | Запах | - |
| | | | | | Цвет | - |
| 48 | ГОСТ 32776-2014 | Кофе растворимый | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Цвет | - |
| 49 | ГОСТ 33770-2016 | Соль пищевая | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Вкус | - |
| | | | | | Внешний вид | - |
| | | | | | Цвет | - |
| 50 | ГОСТ 54058-2010 | Продукты пищевые функциональные | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Каротиноиды (содержание) | 1-300 мг/кг |
| | | | | | Каротиноиды (состав) | 3-80% |
| 51 | ГОСТ 5472-50 | Масла растительные | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Внешний вид | - |
| | | | | | Запах | - |
| | | | | | Цвет | - |
| 52 | ГОСТ 5667-65 | Хлеб и хлебобулочные изделия | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Внешний вид | - |
| 53 | ГОСТ 5897-90 | Изделия кондитерские | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Вкус | - |
| | | | | | Внешний вид | - |
| | | | | | Запах | - |
| | | | | | Консистенция | - |
| | | | | | Цвет | - |
| 54 | ГОСТ 6687.5-86 | Продукция безалкогольной промышленности | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Внешний вид | - |
| 55 | ГОСТ 7269-2015 | Мясо | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Консистенция | - |
| 56 | ГОСТ 7631-2008 | Рыба, нерыбные объекты и продукция из них | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Вкус | - |
| | | | | | Внешний вид | - |
| | | | | | Запах | - |
| | | | | | Консистенция | - |

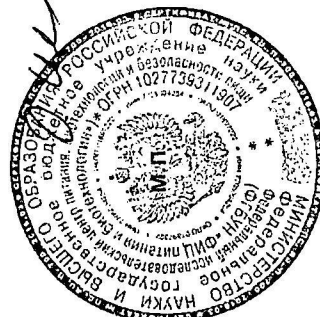
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|----|-------------------|--------------------------------------------|-----------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| | | | | | Цвет | - |
| 57 | ГОСТ 7698-93 | Крахмал | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Внешний вид | - |
| 58 | ГОСТ Р 51433-99 | Соки фруктовые и овощные | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Массовая доля сухих веществ растворимых | (2-80) град.БРИКС |
| 59 | ГОСТ Р 51944-2002 | Мясо птицы | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Запах | - |
| 60 | ГОСТ Р 52054-2003 | Молоко коровье сырое | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Консистенция | - |
| 61 | ГОСТ Р 52092-2003 | Сметана | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Внешний вид | - |
| | | | | | Консистенция | - |
| | | | | | Цвет | - |
| 62 | ГОСТ Р 52093-2003 | Кефир | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Внешний вид | - |
| | | | | | Консистенция | - |
| 63 | ГОСТ Р 52094-2003 | Ряженка | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Внешний вид | - |
| | | | | | Консистенция | - |
| | | | | | Цвет | - |
| 64 | ГОСТ Р 52173-2003 | Сырьё и продукты пищевые | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Идентификация и количественное определение рекомбинантной ДНК, характерной для ГМО растительного происхождения, методом ПЦР. | - |
| 65 | ГОСТ Р 52175-2003 | Мороженное молочное сливочное и пломбир | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Консистенция | - |
| | | | | | Цвет | - |
| 66 | ГОСТ Р 52253-2004 | Масло и паста масляная из коровьего молока | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Вкус | - |
| | | | | | Запах | - |
| 67 | ГОСТ Р 52377-2005 | Изделия макаронные | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Вкус | - |
| | | | | | Запах | - |
| | | | | | Цвет | - |
| 68 | ГОСТ Р 52470-2005 | Продукты пищевые | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Красители синтетические | 0,004 – 250,0 мг/кг |
| 69 | ГОСТ Р 52791-2007 | Консервы молочные. Молоко сухое | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Запах | - |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 70 | ГОСТ Р 54667-2011 | Молоко и продукты переработки молока | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Массовая доля сахара | (1,0-50)% |
| 71 | ГОСТ Р 55313-2012 | Этиловый спирт-сырец, этиловый ректификованный спирт из пищевого сырья, этиловый питьевой спирт 95 %-ный, водки и особые водки, ликеры; ликероводочные изделия: наливки, пунши, горькие настойки, налитки, аперитивы, бальзамы, коктейли, джины и другие спиртные напитки | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Прозрачность | - |
| 72 | ГОСТ Р 56201-2014, п.5.3 | пищевые продукты и пищевые ингредиенты, обогащенные пробиотическими микроорганизмами или пребиотическими веществами, и БАД к пище | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Цвет бифидогенные свойства продуктов | - - |
| 73 | ГОСТ Р ИСО 21807-2015 | Пищевые продукты и корма для животных | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Активность воды | 0,0-1,0 |
| 74 | МИ 01.00282- 2008/0174.01.07.13 | Пищевая продукция, включая специализированные продукты детского питания | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Пищевые волокна | 0,5-100,0% |
| 75 | МУ 01-19/47-11-92 | Пищевые продукты, пищевое сырье | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Никель | (0,02-10) мг/кг |
| 76 | МУ 2.3.2.1917-04, гл.1-6, п.7.1, 7.2, 7.4, 8.1, 8.3.1-8.4.2, 9.3, 9.6, 9.7, гл.10, 11, прил.1 | Пищевая продукция, полученная из/или с использованием сырья растительного происхождения, имеющего генетически модифицированные аналоги | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Хром Пищевая продукция, полученная из/или с использованием сырья растительного происхождения, имеющего генетически модифицированные аналоги | - - |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|----|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 77 | МУ 2.3.2.2789-10, п.6, 7 | Пробиотические микроорганизмы, используемые для производства пищевых продуктов | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Пробиотические микроорганизмы родов <i>Bifidobacterium</i> , <i>Lactobacillus</i> , <i>Lactococcus</i> , <i>Propionibacterium</i> | (0 - >1 x 10 ¹¹) КОЕ/г; Идентификация таксономической принадлежности пробиотических микроорганизмов к виду |
| 78 | МУ 3222-85 | Продукты растительного и животного происхождения, лекарственные растения, корма, вода | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Фосфорорганические-корбофос (малатион) Фосфорорганические-малатион (карбофос) Фосфорорганические-паратрион-метил (метафос) Фосфорорганические-трихлорфос (хлорофос) Фосфорорганические-хлорофос (трихлорфос) | от 0,01 мг/кг от 0,01 мг/кг от 0,01 мг/кг от 0,01 мг/кг от 0,01 мг/кг |
| 79 | МУ 4.2.2723-10 | Пищевые продукты | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Возбудители кишечных инфекций | - |
| 80 | МУ 5178-90 | Пищевые продукты | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Ртуть | (0,005-0,03) мг/кг |
| 81 | МУК 4.1.1469-03 | Природные, сточные воды, объекты водопользования, питьевая вода, растворы | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Ртуть | (0,00001-0,01) мг/л |
| 82 | МУК 4.1.1472-03 | Твердые биоматериалы животного и растительного происхождения (пищевые продукты, корма и др.) | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Ртуть | 0,001 - 10,0 мг/кг |
| 83 | МУК 4.1.2881-11 | Мясные продукты | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Изолят соевого белка | от 0,2% |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-----------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 84 | МУК 4.2.2304-07, гл.2-7, п.9.1, 9.3, 9.4, прил.1-21 | Пищевые продукты, содержащие ГМО | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Идентификация и количественное определение рекомбинантной ДНК, характерной для ГМО растительного происхождения, методом ПЦР. | - |
| 85 | МУК 4.2.3105-13, п.2.5-2.7, 2.9, прил. 1-3, 11, 12 | Пищевые продукты | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Идентификация и количественное определение в пищевых продуктах генно-инженерно-модифицированных организмов, полученных с использованием новых биотехнологий | - |
| 86 | Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов // Под ред. И.М.Скурихина, В.А.Тутельяна. – М.: Брандес, Медицина, 1998. – 340 с. | Пищевые продукты | 10.11.1-10.89.1 | 0201-2209 | Витамин В1 | - |

Директор ФГБУН "ФИЦ питания и биотехнологии"



Д.Б. НИКИТЮК