

Руководитель (заместитель руководителя)

м.п.

Федеральной службы по аккредитации

ИТВАК А.Г.



Подпись

инициалы, фамилия

250118
Приложение

к заявлению о сокращении области аккредитации

№

от «__» _____ 2018 г.

на 7 листах, лист 1

ЭКЗЕМПЛЯР
РОСАККРЕДИТАЦИИ

ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ

Испытательной лаборатории государственного бюджетного учреждения Брянской области «Брасовская зональная ветеринарная лаборатория»
242300, Брянская область, Брасовский район, п. Локоть, ул. Парковая, 53 В.

№ 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 13928-84	Заготавливаемое молоко и сливки	-	-	Отбор проб и подготовка проб к испытаниям	-
2	ГОСТ 28283-89	Сырое и термически обработанное коровье молоко	-	-	Запах, вкус	-
3	ГОСТ 29245-91	Молочные консервы	-	-	Герметичность банок	-
4	ГОСТ 3624-92	Молоко, молочные, молокосодержащие продукты	-	-	Кислотность	от 2 °Т до 250 °Т
5	ГОСТ 25228-82	Сырье и подвергнутые тепловой обработке молоко и сливки с массовой долей жира не более 40%	-	-	Термоустойчивость	-
6	ГОСТ 3627-81	Сыр и сырные продукты, брынза, соленые творожные продукты,	-	-	Хлористый натрий	-

1	2	3	4	5	6	7
		сливочное масло и масляная паста				
7	ГОСТ 30347-97 (пункт 5.2)	Молоко и молочные продукты	-	-	Staphylococcus aureus	Присутствие/ отсутствие
8	ГОСТ 9959-91	Мясные продукты: фаршированные, вареные, полукопченые, варено-копченые, сырокопченые, ливерные и кровяные колбасы, мясные хлебы, сосиски, сардельки, зельцы, студни, холодцы, паштеты, а также на продукты из свинины, говядины, баранины, мяса птицы и других убойных животных, полуфабрикаты, кулинарные изделия, мясные бульоны	-	-	Органолептическая оценка	-
9	ГОСТ 23392-78	Говяжье, баранье, свиное мясо и мясо других видов убойного скота и на мясные субпродукты (кроме печени, мозгов, легких, селезенки и почек)	-	-	Свежесть мяса	-
10	ГОСТ Р 51944-2002	Мясо птицы (потрошенные и полупотрошенные тушки и их части: кур, уток, гусей, индеек, цесарок,	-	-	Внешний вид, цвет, запах, консистенция, состояние на разрезе	-

1	2	3	4	5	6	7
		перепелов, цыплят-бройлеров, цыплят, утят, гусят, индюшат, цесарят, перепелят)				
11	ГОСТ 31470-2012	Мясо птицы, в т.ч. обваленное и измельченное, а также субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	-	-	Внешний вид, цвет, запах,	-
12	ГОСТ 31931-2012	Мясо птицы (тушки и части тушек кур, цыплят, цыплят-бройлеров, цесарят, цесарок, перепелов, уток, утят, гусей, гусят, индеек, индюшат)	-	-	Свежесть мяса	-
13	ГОСТ 9957-73	Фаршированные, вареные, полукопченые, сырокопченые, сырые, ливерные и кровяные колбасы, мясные хлебы, сосиски, сардельки, паштеты, зельцы, студни, продукты из свинины, баранины и говядины (вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, запеченные, жареные и соленые), бекон соленый в полутушках	-	-	Хлористый натрий	-
14	ГОСТ 10574-91	Мясные и мясосодержащие	-	-	Крахмал	-

1	2	3	4	5	6	7
		продукты (колбасные изделия, продукты из мяса, полуфабрикаты, кулинарные изделия, консервы)				
15	ГОСТ Р 54354-2011	Мясо (все виды убойных животных), полуфабрикаты, субпродукты, колбасные изделия и продукты из мяса	-	-	Общие требования и методы микробиологического анализа	-
16	ГОСТ 21237-75	Мясо и субпродукты от всех видов убойного скота	-	-	Методы бактериологического анализа	-
17	ГОСТ ISO 7218-2011	Пищевые продукты и корма для животных	-	-	Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям	-
18	ГОСТ 7631-2008	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них	-	-	Внешний вид, консистенция, вкус, цвет	-
19	ГОСТ 7636-85	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки	-	-	Подготовка проб	-
20	ГОСТ 1721-85	Свежая столовая морковь, заготавливаемая, поставляемая для потребления в свежем виде и для промышленной переработки.	-	-	Внешний вид, запах, вкус, наличие поврежденных корнеплодов	-
21	ГОСТ Р 51783-2001	Свежий репчатый лук, предназначенный	-	-	Внешний вид, запах, вкус	-

1	2	3	4	5	6	7
		для поставки предприятиям розничной торговой сети и общественного питания и реализации в розничной торговой сети				
22	ГОСТ 1722-85	Свежая столовая свекла, заготавливаемая, поставляемая для потребления в свежем виде и для промышленной переработки	-	-	Внешний вид, запах, вкус, наличие больных и поврежденных корнеплодов	-
23	ГОСТ 1724-85	Свежая белокочанная капуста, заготавливаемая, поставляемая для потребления в свежем виде и для промышленной переработки.	-	-	Внешний вид, запах, вкус, наличие больных, поврежденных и загрязненных кочанов	-
24	ГОСТ 7176-85	Свежий продовольственный картофель, заготавливаемый и поставляемый для потребления в свежем виде	-	-	Внешний вид, запах, вкус, наличие больных и поврежденных клубней	-
25	ГОСТ 7177-80	Свежие продовольственные арбузы всех ботанических сортов, предназначенные для потребления в свежем виде	-	-	Внешний вид, поражения болезнями, повреждения	-

1	2	3	4	5	6	7
26	ГОСТ 32284-2013	Свежая столовая морковь, предназначенная для поставки предприятиям розничной торговой сети и общественного питания и реализации в розничной торговой сети	-	-	Внешний вид, запах, вкус, наличие корнеплодов с порезами, повреждениями	-
27	ГОСТ Р 51808-2013	Свежий продовольственный картофель ранних и поздних сроков созревания ботанических сортов вида <i>Solanum tuberosum</i> L. и его гибридов, предназначенный для поставки предприятиям розничной торговой сети и общественного питания и реализации в розничной торговой сети	-	-	Внешний вид клубней, запах и вкус, вид внутренней части клубня, наличие клубней, пораженных паршой или ооспорозом, клубней с механическими повреждениями	-
28	ГОСТ Р 51809-2011	Свежая беклобочанная капуста, предназначенная для поставки предприятиям розничной торговой сети и общественного питания и реализации в	-	-	Внешний вид, запах, вкус, плотность кочана, зачистку, наличие кочанов с механическими повреждениями, пораженных точечным некрозом и пергаментностью; поврежденных сельскохозяйственными вредителями; загнивших; мороженых; запаренных (с признаками внутреннего пожелтения и побурения)	-

1	2	3	4	5	6	7
		розничной торговой сети				
29	ГОСТ 32285-2013	Свежая столовая свекла, предназначенная для поставки предприятиям розничной торговой сети и общественного питания и реализации в розничной торговой сети	-	-	Внешний вид, запах, вкус, наличие больных и поврежденных корнеплодов	-
30	ГОСТ ISO 11133-2-2011	Питательные среды	-	-	Контроль качества	Соответствуют-не соответствуют

Директор ГБУ Брянской области «Брасовская зональная ветеринарная лаборатория»



Наталья Григорьевна Мазур