



УТВЕРЖДЕНА ПРИКАЗОМ
ОТ «14» июля 2017 г.

№

Pa-150

Область аккредитации испытательной лаборатории (центра)

Уникальный номер записи Общественной ответственности Испытательной лаборатории «БиоХимАналит»
в реестре аккредитованных лиц

(ООО ИЛ «БиоХимАналит»)

660118, г.Красноярск, ул.Полигонная, д. 8А

ЭКЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ

№ 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.	МВИ.МН 4230-2015 (МИ 1012-1-2018)	Молоко сырое, пастеризованное, стерилизованное	10.5 01.41.2	0201-0210 0301-0308	Левометицин (хлорамфеникол)	(0,030-1,875) мкг/кг
		Молоко сухое	10.1	0401-0408		(0,030-1,875) мкг/кг
		Мясо	10.89.12	0410		(0,015-0,750) мкг/кг
2.	МВИ.МН 3830-2015 (МИ 1016-2018)	Молоко сырое, пастеризованное, стерилизованное	01.47.12 10.7	0504 0701-0714	Тетрациклинная группа	(0,60-12,8) мкг/кг
		Молоко сухое	10.6	0801-0814		(6,00-128,00) мкг/кг
		Молочная сыворотка, восстановленная	10.89	0901-0910		(0,60-12,8) мкг/кг
		сухая молочная сыворотка	10.8	1001-1008		(3,00-32,00) мкг/кг
		Масло сливочное, сыр, яйца	10.4	1101-1108		(3,00-32,00) мкг/кг
		творог	10.2	1201-1208		(1,50-16,00) мкг/кг
		Мясо, готовые к употреблению продукты	10.20.4	1501-1502		(0,60-12,80) мкг/кг •
		мясные продукты, рыба, креветки	01.19.1	1504-1518		(0,009-0,8) мг/кг
		Йогурт, кефир, сметана	11.05	1601-1602	Бацилла	(10,0-2500,0) г
3.	МУК 4.1.3379-16	Продукция животного происхождения	11.07.19	1604-1605	Масса нетто	
4.	ГОСТ 31457 п.7.9	Мороженое молочное, сливочное, пломбир	01.11.31	1701-1704	Массовая доля	(0,25-99,0) %
5.	ГОСТ 10856	Семена масличные	01.13	1801-1806	влажности/влаги	
6.	ГОСТ 10853	Семена масличные	01.2	1901-1905	Зараженность вредителями	(I-III) степень (1-1000) шт
7.	ГОСТ 10854 п.6	Семена масличные	11.07	2001-2009	Массовая доля крупной сорной примеси	(0,00005-100) %
				2101	Массовую долю испорченных или поврежденных семян	(0,00002-100) %
				2103-2106		
				2201-2209		
				2301-2306		
				2308-2309		
				3502-3503		

1	2	3	4	5	6	7
					Общая массовая доля сорной или масляной примеси	(0,00005-100) %
					Массовую долю гальки	(0,00002-100) %
					Массовую долю металломагнитной примеси	(0,00002-100) %
8.	ГОСТ 15113.3 п.2	Концентраты пищевые			Внешний вид	-
					Вкус	-
					Запах	-
					Цвет	-
					Консистенция	-
9.	ГОСТ 15113.3 п.3				Готовность концентрата к употреблению	-
10.	ГОСТ 15113.0	Концентраты пищевые			Отбор и подготовка проб	-
11.	ГОСТ Р 54607.6 п.9.1	Продукция общественного питания			Массовая доля сахарозы, лактозы, редуцирующие сахара	(0,7-99,3)%
12.	ГОСТ Р 54607.6 п.9.2				Массовая доля сахарозы, лактозы, редуцирующие сахара	(0,7-99,3)%
13.	ГОСТ Р 54607.7	Продукция общественного питания			Массовая доля белка	(0,15-99,9) %
14.	ГОСТ 31470 п.11	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы			Качественный тест на добавленные компоненты, содержащие углеводы	Качественный тест на углеводы – отрицательный/ Качественный тест на углеводы - положительный
15.	ГОСТ 31688-2012 п.7.5	Консервы молочные. Молоко и сливки, сгущённые с сахаром			Массовая доля сухого молочного остатка	(0,5-99,5) %
16.	ГОСТ 31688-2012 п.7.10				Массовая доля белка в СОМО	(0,5-99,5) %
					Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка	(0,5-99,5) %
17.	ГОСТ 33629-15 п.7.5	Консервы молочные молоко сухое. ГУ			Массовая доля белка в СОМО	(0,5-99,5) %
					Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка	(0,5-99,5) %
18.	ГОСТ 8756.1 п.5	Продукты переработки овощей, фруктов и грибов			Внешний вид	-
					Цвет,	-

1	2	3	4	5	6	7
					Запах	-
					Консистенция	-
					Вкус	-
19.	ГОСТ 8756.1 п.6	Продукты переработки овощей, фруктов и грибов			Масса нетто или объем	(0,1-2500) г
20.	ПНД Ф 1.2:3:4.121-97	Вода питьевая, природная			pH	(1,0-14,0) ед. pH
21.	ГОСТ 31654 п.7.2	Яйца куриные. Технические условия			Чистота скорлупы	-
					Запах содержимого яйца	-
					Плотность и цвет белка	-
22.	ГОСТ 31654 п.7.4				Состояние воздушной камеры, ее высота	0,1-50 мм
					Состояние и положение желтка	-
					Целостность скорлупы	-
23.	ГОСТ 31654 п.7.3				Масса яиц	1-200 г
24.	ГОСТ 10857 п.5	Семена масличные			Масличность	(0,3-99,7)%
					Масличность в пересчете на сухое вещество	(0,3-99,7)%
25.	ГОСТ ISO 659	Семена масличных культур			Содержание масла	(0,5 – 99,5) %
					Содержание масла относительно сухого вещества	(0,5 – 99,5) %
26.	ГОСТ 8558.1 п.7	Продукты мясные. Методы определения нитрита			Массовая доля нитрита натрия	(0,0002-20,0)%
27.	М 04-89-2019	Мясо и мясная продукция			Массовая доля жира	(0,5-50,0) %
					Массовая доля белка	(0,4-50,0)%
					Массовая доля влаги	(10,0-80,0) %
28.	ГОСТ 31665	Масла растительные и жиры животные			Получение метиловых эфиров жирных кислот	-
29.	ГОСТ 26929	Сырье и пищевые продукты			Минерализация для определения содержания токсичных элементов	-
30.	ГОСТ 32261 п.7.17.5	Масло сливочное			Соотношение: -пальмитиновой к лауриновой; - стеариновой к лауриновой; - олеиновой к миристиновой;	0-100%

1	2	3	4	5	6	7
					- линолевой к миристиновой; - суммы олеиновой и линолевой к сумме лауриновой, миристиновой, пальмитиновой и стеариновой.	
31.	ГОСТ 31469 п.3	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы			Отбор проб и подготовка их к анализу	-
32.	ГОСТ 31720 п.4	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы			Отбор проб	-
33.	ГОСТ 31720 п.5				Внешний вид	-
					Цвет	-
					Запах	-
					Вкус	-
34.	ГОСТ 34130 п.11	Фрукты и овощи сушеные			Развариваемость	(1-60) мин
35.	ГОСТ 34130 п.7				Форма и размер, массовая доля компонентов	(1-250) мм (1-99)%
36.	МУ 2142-80	Зерно, хлебобулочные изделия, кондитерские изделия			ДДТ	(0,01-0,05) мг/кг
					ДДД	(0,01-0,05) мг/кг
					ДДЭ	(0,01-0,05) мг/кг
					ГХБ	(0,01-0,05) мг/кг
37.	ГОСТ 33741 п.7	Консервы мясные и мясосодержащие			Внешний вид	-
					Цвет	-
					Запах	-
					Вкус	-
					Консистенция	-
38.	ГОСТ 33632 п.8-п.10	Молочный жир, масло и молочный жир, масло и паста масляная из коровьего молока			Внешний вид, консистенция	(1-5) баллов
					Цвет	(1-2) баллов
					Запах, вкус	(1-10) баллов
					Упаковка и маркировка	(2-3)
					Вкус	(1-20) баллов
39.	ГОСТ 33630	Сыры, сыры плавленые			Вкус, запах	(32-45) баллов/ описательный метод
					Внешний вид	(4-10) баллов/ описательный метод
					Консистенция	(10-25) баллов/

1	2	3	4	5	6	7
						описательный метод
						(3-5) баллов/ описательный метод
						(3-10) баллов/ описательный метод
						(2-5) баллов/ описательный метод
						-
						(0,1-30) см
						(0,016-10) мин
						1-9,9·10 ⁿ
						10 ⁵ – 10 ⁿ
40.	ГОСТ 30060-93	Пиво. Метод определения органолептических показателей и объема продукции				
41.	ГОСТ 7702.2.1-2017 п.7.1.	Продукты убоя птицы, продукция из мяса птицы и объекты окружающей производственной среды				
42.	ГОСТ 33951-2016 п. 8.1.	Молоко и молочная продукция				
43.	ГОСТ Р 57481-2017	Продукты убоя птицы, продукция из мяса птицы и объекты окружающей производственной среды				Обнаружены/не обнаружены
44.	МР № 01-00419779-18	Мясо и мясные продукты.				Обнаружены/не обнаружены
45.	ГОСТ 33957 п. 5	Сыворотка молочная и напитки на ее основе.				-
46.	ГОСТ Р 58340	Молоко и молочная продукция.				-
47.	ГОСТ 34110	Фрукты, овощи, грибы и продукты замороженные.				-
48.	ГОСТ 26972 п.1	Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания.				-
49.	МУК 4.2.577-96 п. 3	Продукты детского, лечебного питания и их компонентов				-
						Методы отбора проб сырья, компонентов и готовой

1	2	3	4	5	6	7
					продукции	
50.	МУК 4.2.577-96 п. 7.1.				Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, колоний на 1 г (см ³)	(1-300) ^а
51.	МУК 4.2.577-96 п. 7.2.				Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)	Обнаружены/не обнаружены
52.	МУК 4.2.577-96 п. 7.3.				<i>Escherichia coli</i>	Обнаружены/не обнаружены
53.	МУК 4.2.577-96 п. 7.4.				Сальмонеллы	Обнаружены/не обнаружены
54.	МУК 4.2.577-96 п. 7.5.				Коагулазоположительные стафилококки (<i>Staphylococcus aureus</i>)	Обнаружены/не обнаружены
55.	МУК 4.2.577-96 п. 7.6.				Энтерококки	Обнаружены/не обнаружены
56.	МУК 4.2.577-96 п. 7.7.				<i>B. cereus</i>	Обнаружены/не обнаружены
57.	МУК 4.2.577-96 п. 7.8.				Дрожжи, колонии в 1 г (см ³)	(1-150) ^а
58.	МУК 4.2.577-96 п. 7.9.				Плесени, колонии в 1 г (см ³)	(1-50) ^а
					Определение количества ацидофильных бактерий, КОЕ/г(см ³)	10 ⁴ -10 ^н
59.	ГОСТ 33977	Продукты переработки фруктов и овощей, в том числе на соковую продукцию из фруктов и овощей			Массовая доля сухих веществ	(10,0-100,0) %
					Массовая доля влаги	(10,0-100,0) %
60.	ГОСТ 7636 п.11.6	Рыбы, морские млекопитающие, беспозвоночные, полуфабрикаты и кулинарные изделия			Массовая доля золы	(2,0-100) %
61.	ГОСТ 15113.2 п.2	Концентраты пищевые			Минеральные примеси	(0,0004-100)%
62.	ГОСТ 15113.2 п.3				Посторонние примеси	(0,0001-100,0) %
63.	ГОСТ 15113.2 п.4				Массовая доля немагнитных примесей	(0,00002- 100) %
64.	ГОСТ ISO 927	Пряности и приправы			Массовая доля посторонних веществ неживотного происхождения	(0,00004-100,0%)

1	2	3	4	5	6	7
					Массовая доля посторонних веществ животного происхождения	(0,00004-100,0%)
65.	ГОСТ Р 54607.4	Продукция общественного питания			Массовая доля влаги/влажность/влага	(0,3 – 99,7) %
66.	ГОСТ 10846	Зерно и продукты его переработки			Содержание азота	(3,0-10,0) %
67.	ГОСТ 29033	Зерно и продукты его переработки (кроме кукурузной муки)			Содержание белка	(20,0-50,0) %
68.	ГОСТ 17681 п.2.3	Мука животного происхождения			Массовая доля жира, в пересчете на сухое вещество	(15,0-90,0) %
69.	ГОСТ 17681 п.2.6				Массовая доля влаги	(30,0-90,0) %
70.	ГОСТ 17681 п.2.7				Массовая доля жира	(15,0-90,0) %
					Определение золы (минеральных примесей) нерастворимой в соляной кислоте	(0,01-0,4) %
71.	ГОСТ 17681 п 2.11				Массовая доля клетчатки	(5,0-25,0) %
72.	ГОСТ 28074	Корма растительного происхождения			Растворимость сырого протеина	(30,0-90,0) %
73.	ГОСТ 13979.6 п.2	Жмыхи, шроты и горчичный порошок, получаемые при переработке масличных семян			Массовая доля золы	(2,0-6,0) %
74.	ГОСТ 13496.4	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье			Массовая доля азота	(4,8-10,0) %
					Массовая доля сырого протеина	(30,0-62,5) %
75.	ГОСТ 32044.1	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье			Массовая доля азота	(4,8-10,0) %
					Массовая доля сырого протеина	(30,0-62,5) %
76.	ГОСТ 32933	Корма, комбикорма			Содержание сырой золы	(2,0-18,0) %
77.	ГОСТ 32045	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье			Содержание золы, нерастворимой в соляной кислоте	(3,0-10,0) %
78.	ГОСТ 26226	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье			Массовая доля сырой золы	(4,0-40,0) %
79.	ГОСТ 13979.2	Жмыхи, шроты и горчичный порошок,			Массовая доля сырого жира и	(10,0-30,0) %

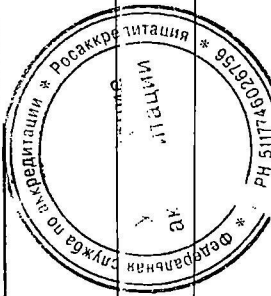
1	2	3	4	5	6	7
		получаемые при переработке масличных семян			экстрактивных веществ	
80.	ГОСТ 26180 п.2.1	Корма растительного происхождения			Содержание аммиачного азота	(0,15-10,0) %

Директор ООО ИЛ «БиоХимАналит»

Ш

Г.Б. Шевнина

Прошнуровано и
пронумеровано
8 листов



Руководитель экспертной группы

Магжорбея В.Н.

Технический эксперт

Тяблер М.В.

Технический эксперт

Мусков Ю.Е.