

Э. ПРИКАЗ
 ОТ «27» 04 2021 г.
 № ПК 3-8
 Уникальный номер записи об аккредитации
 в реестре аккредитованных лиц
 РА.РК.22.17017

ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ ИСПЫТАТЕЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ (ЦЕНТРА)

Испытательная лаборатория общества с ограниченной ответственностью «Челны – Бройлер»
 наименование испытательной лаборатории (центра) юридического лица

423800, Россия, Республика Татарстан (Татарстан), Тукаевский район, тер. Стройбаза, д.8, литер Б
 адреса места осуществления деятельности испытательной лаборатории (центра)

№ 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 7702.2.0	Продукты убой птицы, полуфабрикаты из мяса птицы, объекты окружающей производственной среды	10.12. 10.13.	0207 1602 1601	Отбор проб	-
2	ГОСТ Р 54354, п.7, 8.1	Мясо, полуфабрикаты, субпродукты, колбасные изделия и продукты из мяса				

1	2	3	4	5	6	7
3	ГОСТ 9792	Колбасные изделия и продукты из мяса	10.13. 10.62. 10.84. 10.89. 10.72. 10.61. 10.84. 10.11. 10.39. 01.13. 10.41. 10.51	1602 1108 0904 0910 2106 2103 1101 1103 0712 1905 1512 0703 3504 1701 0408 1601 0402 0405 0406	Отбор проб	
4	ГОСТ 31904	Пищевые продукты				
5	ГОСТ Р 56237	Вода питьевая	36.00.	2201		
6	ГОСТ 31861	водопроводная из скважин				
7	ГОСТ 31942, п.п.5, 6.1, 6.2					
8	ГОСТ Р ИСО 6497	Корма	10.91.	0210 2309		

1	2	3	4	5	6	7
9	ГОСТ 31467	Мясо птицы, пищевые субпродукты и полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы.	10.12. 10.13.	0207 1602	Отбор и подготовка проб	-
					Массовая доля влаги, выделившееся при размораживании (приложение Б)	(0,1 - 50) %
10	ГОСТ 25011, п. 2	Мясо и мясные продукты	10.12. 10.13.	0207 1602 1601	Массовая доля белка	(1,0 - 55,0) %
11	ГОСТ 23042, п. 7	Мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты			Массовая доля жира	(0,2 - 50,0) %
12	ГОСТ 9957, п. 7	Мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты			Массовая доля хлористого натрия	(0,1 - 7,0) %
13	ГОСТ 32009	Мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты			Массовая доля общего фосфора	(0,01 - 1,5) %
14	ГОСТ 31466, п. 6	Продукты переработки мяса птицы	10.13. 10.12.	1602 0207	Массовая доля костных включений	(0,1 - 1,0) %
15	ГОСТ 10574	Мясные и мясосодержащие продукты	10.13. 10.12.	1602 0207 1601	Массовая доля крахмала	(0,03 - 15,4) %

1	2	3	4	5	6	7
16	ГОСТ 32031	Пищевые продукты	10.12. 10.13.	0207 1602 1601 0408	Бактерии <i>Listeria monocytogenes</i> (<i>L. monocytogenes</i>)	наличие / отсутствие в X г (см ³)
17	ГОСТ 7702.2.1 п.7.1	Продукты убой птицы, полуфабрикаты, продукция из мяса птицы, смывы с поверхности объектов окружающей произ- водственной среды	10.12. 10.13.	0207 1602	Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	(1,0 – 9,9·10 ⁴) КОЕ/г (см ³)
18	ГОСТ 31468 п.8	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы, а также жир-сырец птицы	10.12. 10.13.	0207 1602	Бактерии рода <i>Salmonella</i>	обнаружено/не обнаружено в 25 г продукта
19	ГОСТ 10444.15	Пищевые продукты	10.13. 10.62. 10.84. 10.89. 10.51. 10.72. 10.61. 10.39.	1602 1108 0904 0910 2106 2103 1101 1103	Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов/ КМАФАнМ	(1,0 – 9,9·10 ⁴) КОЕ/г (см ³)
20	ГОСТ 31659 п.8	Пищевые продукты	01.13. 10.41. 01.47.	0712 1905 1512	Бактерии рода <i>Salmonella</i>	обнаружено/не обнаружено в X г (см ³)

1	2	3	5	6	7
			10.12. 0703 3504 1701 0408 1601 0402 0405 0406		
21	ГОСТ 31746 п.8.1	Пищевые продукты, кроме молока и молочных продуктов	10.13. 10.62. 10.84. 10.89. 10.72. 10.61. 10.39. 01.13. 10.41. 01.47. 10.12. 1602 1108 0904 0910 2106 2103 1101 1103 2106 0712 1905	Коагулазоположительный стафилококк и <i>Staphylococcus aureus</i>	Обнаружено/ не обнаружено в Х г (см ³)
22	ГОСТ 29185	Пищевые продукты и корма для животных		Сульфитредуцирующие бактерии	Обнаружено/ не обнаружено в Х г (см ³)
23	ГОСТ 31708 п.9.1	Пищевые продукты и корма для животных	0703 3504 0408 25 01 0504	Презумптивные бактерии <i>E.Coli</i>	Обнаружено/ не обнаружено в Х г (см ³)
24	ГОСТ 30726	Пищевые продукты		Бактерии вида <i>Escherichia coli/E.coli</i>	Обнаружено/ не обнаружено в Х г (см ³)

1	2	3	4	5	6	7
25	ГОСТ 31470, п. 4	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы			Упитанность, запах, цвет, степень снятия оперения, состояние кожи, состояние костной системы, внешний вид и вид на срезе, форма, консистенция	-
26	ГОСТ 31936, п. 7.15	Полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы	10.12. 10.13.	0207 1602	Массовая доля панировки	(1,0-50,0) %
27	ГОСТ 28566	Пищевые продукты			Массовая доля мясной начинки или мясного покрытия	(1,0-50,0) %
28	ГОСТ Р 54374	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы			Энтерококки	Обнаружено/не обнаружено в X г (см ³)
29	ГОСТ Р 54674	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы			Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружено/не обнаружено в X г (см ³)
30	ГОСТ 9959	Мясо, мясные и мясосодержащие продукты			Staphylococcus aureus.	обнаружено/не обнаружено в X г продукта
					Внешний вид, цвет и состояние поверхности, консистенция; цвет, вид и рисунок на разрезе; запах (аромат), вкус и сочность.	соответствие характеристикам описания/ не соответствие характеристикам описания

1	2	3	4	5	6	7
31	ГОСТ 8558.1, п.7	Мясо, мясную продукцию, мясо птицы, а также используемые при их производстве нитритсодержащие компоненты (рассолы, посолочные смеси)	10.12. 10.13.	0207 1602	Массовая доля нитрита натрия	(0,0002-0,012) %
32	ГОСТ 9793, п.9	Мясо, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты	10.12. 10.13.	0207 1602	Массовая доля влаги	(1,0-85,0) %
33	ГОСТ 31747 п.9.1	Пищевые продукты, кроме молока и молочных продуктов	10.13. 10.62. 10.84. 10.89. 10.72. 10.61. 10.39. 01.13. 10.11. 10.41. 01.47. 10.12.	1602 1108 0904 0910 2106 2103 1101 1103 0712 1905 1512 0703 3504 1701	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	наличие/отсутствие в Х г (см ³)

1	2	3	4	5	6	7
				1601 0408		
34	ГОСТ 31654, п.7	Яйцо куриное пищевое	01.47.	0408	Масса 1 яйца, масса 10 яиц, Состояние скорлупы, запах содержимого яиц Состояние воздушной камеры, состояние и положение желтка, плотность и цвет белка Высота воздушной камеры	(1 - 1000) г - - (1 - 15) мм
35	ГОСТ 7698 п. 2.2	Крахмал: картофельный , кукурузный, амилопектиновый, кукурузный, пшеничный, рисовый, гороховый, тапиоковый и модифицированный	10.62.	1108	Внешний вид, цвет, запах	соответствие характеристикам описания/ не соответствие характеристикам описания
36	ГОСТ 28875, п. 2.1	Пряности и смеси из них	10.84. 01.13. 10.39.	0712 0904 0703 2001 1701 2103 0908	Отбор	-
37	ГОСТ 28875 п. 3.3				Форма, цвет, запах, вкус.	соответствие характеристикам описания/ не соответствие характеристикам описания

1	2	3	4	5	6	7
	ГОСТ 28875 п. 3.4				Массовая доля примесей растительного происхождения Массовая доля примесей, поражённых плесенью Массовая доля металлических примесей	(0,1 – 5) % (0,1 – 5) % (0,1 – 5) %
38	ГОСТ Р ИСО 22935-2 п.8	Масло сливочное	10.51.	0402 0406 0405	Внешний вид, цвет, запах, консистенция	соответствие характеристикам описания/ не соответствие характеристикам описания
39	ГОСТ Р ИСО 22935-2, п.9	Молоко сухое			Внешний вид, цвет, запах, консистенция	соответствие характеристикам описания/ не соответствие характеристикам описания
40	ГОСТ Р ИСО 22935-2 п.10	Сыр			Внешний вид, цвет, запах, консистенция	соответствие характеристикам описания/ не соответствие характеристикам описания
41	ГОСТ 32261 п.7.4	Масло сливочное			Внешний вид, цвет, вкус и запах, консистенция	соответствие характеристикам описания/ не соответствие характеристикам описания
42	ГОСТ 31720 п. 4.2.12	Пищевые яичные продукты	10.89.	0408	Отбор проб	-
43	ГОСТ 31720 п. 5.3				Внешний вид, цвет, текстура, консистенция	соответствие характеристикам описания/ не соответствие характеристикам описания

1	2	3	4	5	6	7
44	ГОСТ 31720 п. 5.4	Пищевые яичные продукты	10.89.	0408	Запах, вкус и флейвор	соответствие характеристикам описания/ не соответствие характеристикам описания
45	ГОСТ 27558 п.3.1	Мука и отруби	10.61.	1101 1103	Цвет	соответствие характеристикам описания/ не соответствие характеристикам описания
46	ГОСТ 27558 п.3.2				Запах, вкус, хруст	соответствие характеристикам описания/ не соответствие характеристикам описания
47	ГОСТ 33770 п.3	Соль пищевая	10.84.	2501	Отбор	-
48	ГОСТ 33770, п.4				Внешний вид, цвет, запах, вкус	соответствие характеристикам описания/ не соответствие характеристикам описания
49	ГОСТ 10444.12	Пищевые продукты и корма для животных	10.62. 10.84. 10.89. 10.72. 10.61. 10.39. 01.13. 10.91	1108 0904 0910 2106 2103 1101 1103 0712 1905	Плесневые грибы	(1,0 – 9,9·10 ^п) КОЕ/г (см ³)
					Дрожжи	(1,0 – 9,9·10 ^п) КОЕ/г (см ³)
50	ГОСТ ISO 21527-1				Плесневые грибы	(1,0 – 9,9·10 ^п) КОЕ/г (см ³)
				0703 1701 0408	Дрожжи	(1,0 – 9,9·10 ^п) КОЕ/г (см ³)

1	2	3	4	5	6	7
51	ГОСТ ISO 21871 п.9.2	Пищевые продукты и корма для животных		2309	Bacillus cereus	присутствие/отсутствие
52	ГОСТ 28560	Пищевые продукты			Бактерии рода Proteus	обнаружено/не обнаружено в Х г
53	ОСТ 10 321, п.5	Яйцо куриное инкубационное	01.47.	0408	Масса яйца	(30 - 100) г
					Состояние скорлупы	-
					Плотность яйца	(1,050 - 2,000) г/см ³
					Индекс формы	(55 - 90) %
					Толщина скорлупы	(0,20 - 0,50) мм
					Кислотное число желтка	(2,0 - 6,0) мг КОН/г
					Индекс желтка	(30 - 60) %
					Оплодотворенность	(0 - 100) %
54	Методические рекомендации «Руководство по биологическому контролю при инкубации яиц сельскохозяй- ственной птицы» Государственного научного учреждения «Всероссийский научно- исследовательский и технологический институт птицеводства» Россельхозакадемии. п. биологический контроль до инкубации.	Яйцо куриное инкубационное	01.47.	0408	Масса желтка	(12,0 - 30,0) г
					Масса белка (расчетный метод)	(20,0 - 50,0) г
					Масса скорлупы	(3,0 - 8,0) г
					Единица ХАУ (расчетный метод)	(50,0 - 100)
					Соотношение белка к желтку (расчетный метод)	(1,5 - 3,0)
					pH белка	(7,0 - 12,0) ед.pH
					pH желтка	(4,0 - 8,0) ед.pH

1	2	3	4	5	6	7
55	Методические рекомендации «Оценка качества кормов, органов, тканей, яиц и мяса птицы» Российской академии с/х наук. п.6 методы химического контроля биологических субстратов.	Яйцо инкубационное	01.47.	04008	Сумма каротиноидов	(10,0 - 50,0) %
56	ГОСТ 32044.1	Корма, комбикорма и комбикормовое сырье	10.91. 10.13.	2309 2301	Массовая доля сырого протеина	(9,0 - 85,0) %
57	ГОСТ 31675, п.6	Корма, кроме жмыха			Массовая доля сырой клетчатки	(2,0 - 50,0) %
58	ГОСТ 26570, п.2.2	Корма, комбикорма и комбикормовое сырье			Массовая доля кальция	(0,20 - 5,0) %
59	ГОСТ 32904	Корма, комбикорма			Массовая доля фосфора	(0,30 - 3,5) %
60	ГОСТ 26657, п. 4	Корма, комбикорма и комбикормовое сырье			Массовая доля сырой золы	(2,0 - 17,0) %
61	ГОСТ 26226, п.1				Массовая доля сырого жира	(1,0 - 22,0) %
62	ГОСТ 13496.15, п.4				Массовая доля хлорида натрия	(0,25-0,70) %
63	ГОСТ 13496.1, п.4.3	Комбикорма и комбикормовое сырье			Общая кислотность	(4,0 - 7,0) 0Н
64	ГОСТ 13496.12					

1	2	3	4	5	6	7
65	ГОСТ 32045	Корма, комбикорма и комбикормовое сырье	10.91. 10.13.	2309 2301	Зола, нерастворимая в соляной кислоте	(0,1 - 0,6) %
66	ГОСТ Р 54951, п.8.1	Корма			Массовая доля влаги	(7,0 - 20,0) %
67	ГОСТ 28497, п.6	Корма, комбикорма			Крошимость гранул	(0,1 - 3,0) %
68	ГОСТ 13496.18, п.3	Комбикорма, комбикормовое сырье			Кислотное число жира	(6,0 - 40,0) мг КОН/г
69	ГОСТ 13496.8-72	Комбикорма			Крупность размола и содержание не размолотых семян культурных и дикорастущих растений	(0 - 60,0) %
70	ГОСТ Р 54379 п.6.2	Крупка комбикормовая			Внешний вид, цвет	соответствие характеристикам описания/ не соответствие характеристикам описания
71	ГОСТ Р 51899 п.5.2	Гранулированные комбикорма			Внешний вид, цвет	соответствие характеристикам описания/ не соответствие характеристикам описания
72	ГОСТ 13496.13 п.7	Комбикорма			Определение запаха	соответствие характеристикам описания/ не соответствие характеристикам описания

1	2	3	4	5	6	7
73	ГОСТ 17681, п.1	Мука кормовая животного происхождения	10.13.	2301	Отбор проб	-
74	ГОСТ 17681, п.2.3				Массовая доля влаги	(2,0 - 20,0) %
75	ГОСТ 17681, п.2.6				Массовая доля жира	(5,0 - 30,0) %
76	ГОСТ 17681, п.2.7				Зола, нерастворимая в соляной кислоте	(0,1 - 0,7) %
77	ГОСТ 17681, п.2.11	Мука кормовая животного происхождения			Массовая доля клетчатки	(1,3 - 3,0) %
78	ГОСТ 17536 п.3.1а				Внешний вид, запах	соответствие характеристикам описания/ не соответствие характеристикам описания
79	ГОСТ 8285, п.2.1	Топленые животные жиры	10.12.	1501	Отбор проб	-
80	ГОСТ 8285 п.2.2.2				Запах	соответствие характеристикам описания/ не соответствие характеристикам описания
81	ГОСТ 8285 п.2.2.3				Консистенция	соответствие характеристикам описания/ не соответствие характеристикам описания
82	ГОСТ 8285 п.2.2.4				Цвет	соответствие характеристикам описания/ не соответствие характеристикам описания
83	ГОСТ 8285, п.2.3				Массовая доля влаги и летучих веществ	(0,10 - 1,50) %
84	ГОСТ 8285, п.2.4.2				Перекисное число	(0 - 0,1) %
85	ГОСТ 8285, п.2.4.3				Кислотное число	(3,0 - 25,0) мг КОН/г
86	ГОСТ 8285, п.2.6				Массовая доля веществ нерастворимых в эфир	(0,05 - 1,00) %

1	2	3	4	5	6	7
87	ГОСТ 8285, п.2.9	Топленые животные жиры	10.12.	1501	Массовая доля неомыляемых веществ	(0,1 - 2,0) %
88	ГОСТ Р 51487	Растительные масла и жиры животные			Перекисное число	(0 - 0,1) %
89	ГОСТ Р 50457, п.4	Жиры и масла животные и растительные			Кислотное число	(3,0 - 25,0) мг КОН/г
90	ГОСТ Р 57164 п.5.8.1.3	Вода природная и питьевая			Запах при 20°C	(0 - 5,0) балл
91	ГОСТ Р 57164 п.5.8.1.4				Запах при 60°C	(0 - 5,0) балл
92	ГОСТ Р 57164 п.5.8.2				вкус и привкус	(0 - 5,0) балл
93	ГОСТ Р 57164, п.6				мутность	(1,0 - 8,0) ЕМФ
94	ГОСТ 31868, п.5	Вода природная и питьевая	36.00.	2201	цветность	(1,0 - 50,0) градцветности
95	ГОСТ 31954, п.4	Вода природная и питьевая			жесткость	(0,1 - 20,0) гр.жесткости
96	ГОСТ 33045, п.5	Вода природная и питьевая			Массовая концентрация аммиака и ионов аммония	(0,10 - 20,0) мг/дм³
97	ГОСТ 33045, п.6				Массовая концентрация нитритов	(0,003 - 30,0) мг/дм³
98	ГОСТ 33045, п.9				Массовая концентрация нитратов	(0,1 - 200,0) мг/дм³
99	ГОСТ 4245, п.2	Вода питьевая			Массовая концентрация хлоридов	(10,0 - 200,0) мг/дм³
100	ГОСТ 4011, п.2	Вода питьевая			Массовая концентрация общего железа	(0,1 - 2,0) мг/дм³
101	ГОСТ 18164, п.3.1	Вода питьевая			Сухой остаток	(0 - 2000) мг/дм³

1	2	3	4	5	6	7
102	ПНД Ф 14.1:2:3:4.121	Вода (природная: подземная, поверхностная, сточная, питьевая)	36.00.	2201	pH-воды	(1 - 14) ед. pH
103	МУК 4.2.1018 п.8.1	Вода питьевая			Общее микробное число (ОМЧ)	X КОЕ/мл
104	МУК 4.2.1018 п.8.2				Термоталерантные колиформные бактерии (ТКБ)	Обнаружено/ не обнаружено в 100 мл X КОЕ/100 мл
					Общие колиформные бактерии (ОКБ)	Обнаружено/ не обнаружено X КОЕ/100 мл
105	ГОСТ 6709, п.3.17	Вода дистиллированная	20.13.	2853	УЭП	(10 ⁻⁴ - 10) См/м
106	ГОСТ 6709, п.3.16				pH-воды	(1 - 14) ед. pH
107	Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в мясе птицы, яйцах и продуктах их переработки. Разработана институтом питания РАМН совместно с ВНИИ-мясной промышленности и	Санитарно-гигиенические смывы (оборудование, инвентарь, транспорт, руки, спецодежда)	-	-	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	наличие /отсутствие в 100 см ² или со всей поверхности
					Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	(1,0 - 9,9x10 ⁶) КОЕ/г (см ³)

1	2	3	4	5	6	7
	ВНИИ птицеперерабатывающей промышленности Минсельхозпрода РФ, г. Москва от 27.06.2000г. п.2.3.3 п.2.3.4 п.2.3.5				Патогенные, в т.ч. Salmonella	наличие /отсутствие в 100 см ² или со всей поверхности
					S.aureus	наличие /отсутствие в 100 см ² или со всей поверхности
108	СП 4695-88 СП для холодильников Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в мясе птицы, яйцах и продуктах их переработки. Разработана Институтом питания РАМН совместно с ВНИИ мясной промышленности и ВНИИ птицеперерабатывающей промышленности Минсельхозпрода РФ, Москва 1989г. Приложение 7	Воздух холодильных камер, помещений технологического цеха, бокса.	-	-	Плесневые грибы	(0 - 1000) КОЕ/см ³

1	2	3	4	5	6	7
109	МУК 4.2.2942, п.3.1.4	Воздух (бокс лаборатории)	-	-	Staphylococcus aureus	(0 - 1000) КОЕ/м ³
110	ГОСТ 11086, п.3.4 Инструкции по применению дезинфицирующих средств	Средства дезинфицирующие	20.13. 20.14. 20.20.	2828 3808	Общее микробное число (ОМЧ) Концентрация активного хлора. Массовая доля действующего вещества	(0 - 1000) КОЕ/м ³ (40 - 200) г/дм ³ (0,05 - 50,0) %
111	МУ 4.2.2723, п.10, 11	Объекты окружающей среды: 1) Смывы с различных предметов и поверхностей, в т.ч. бахильный тест – носки 2) вода питьевая 3) воздух	- 36.00. -	- 2201 -	Бактерии рода Salmonella	наличие/отсутствие в 100 см ² наличие/отсутствие, в 500 мл, 1000 мл наличие/отсутствие в 1000 дм ³
112	ГОСТ ISO 10272-1	Пищевые продукты, корма для животных и объекты окружающей среды	10.12. 10.13. 10.91.	0207 1602 23.09	Бактерии рода Campylobacter	наличие/отсутствие в Х г (см ³) продукта
113	МУК 4.2.2321, п. 7.1	Продовольственное сырье и пищевые продукты			Бактерии рода Campylobacter	наличие/отсутствие в Х г (см ³) продукта

1	2	3	4	5	6	7
114	МУК 4.2.2878 п.7	Продовольственное сырье и пищевые продукты животного происхождения			Бактерии рода <i>Campylobacter</i>	наличие/отсутствие в X г (см ³) продукта
115	МУК 4.2.3262 п. 6.1.1.	Пищевые продукты и объекты окружающей среды	10.12. 10.13. 10.11.	0207 1602 1601	Бактерии рода <i>Salmonella</i>	положительно/отрицательно в X г (см ³) продукта
116	МУК 4.2.3262 п. 6.2.1.		01.47. 10.89. 10.51.	0408 0402 0405 0406	Бактерии вида <i>Listeria monocytogenes</i>	положительно/отрицательно в X г (см ³) продукта

Заместитель генерального директора по качеству
АО «АГРОСИЛА»

М.В. Овчаренко

должность уполномоченного лица

подпись уполномоченного лица

инициалы, фамилия уполномоченного лица