

РОСАККРЕДИТАЦИИ

М. П.

Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации
Литвак А. Г.
инициалы, фамилия

Приложение к аттестату аккредитации
№ РОСС RU.0001.518657 от «___» ___ 20__ г.
от «___» 09 ОКТ 2018 2018 г.

на 18 листах, лист 1

Область аккредитации испытательной лаборатории (центра)
127 Центр (ветеринарно-санитарной экспертизы и лабораторной диагностики) Южного военного округа
(наименование испытательной лаборатории (центра))
Федеральное казенное учреждение - «Объединенное стратегическое командование Южного военного округа»
(наименование организации юридического лица)
344002 г. Ростов – на – Дону, ул. Баумана 24, литер А, литер Б
(адрес места осуществления деятельности)

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений	Наименование объекта	Код ОКПД2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон измерений
1	2	3	4	5	6	7
1	ГОСТ 15810 Изделия кондитерские. Изделия пряничные. Общие технические условия. п.7.3.	Изделия кондитерские. Изделия пряничные.	10.72.12.110. 10.72.12.112	190590	Размеры	-
2	ГОСТ 18222 Сардина, сардинелла и сардина пряного посола. Технические условия. п.5.2.3.1.-п.5.2.3.5; п.5.2.4;	Сардина, сардинелла и сардина пряного посола	10.20.23.123	030569	Разделка рыбы Температура в толще замороженной рыбы пряного посола	разделанная/ не разделанная от минус 18 ⁰ С до 0 ⁰ С

1	2	3	4	5	6	7
3	ГОСТ 26809.1 Молоко и молочная продукция. Правила приёмки, методы отбора и подготовки проб к анализу. Часть 1. Молоко, молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты. п.4; п.6.	Молоко и молочная продукция	10.51.11. 10.51.12. 10.51.22.110. 10.51.22.130. 10.51.40.300. 10.51.51.110. 10.51.51.116. 10.51.51.120. 10.51.51.130. 10.51.52.113. 10.51.52.114. 10.51.52.120. 10.51.56.220.	0401 0402 0403 0406	Отбор проб	-
4	ГОСТ 27747 Мясо кроликов (тушки кроликов, кроликов-бройлеров и их части). Технические условия. п.4; п.5.2;	Мясо кроликов (тушки кроликов, кроликов-бройлеров и их части)	10.11.39.110.	020810 0208101000	Упитанность (состояние мышечной ткани и наличие жировых отложений) Запах Состояние тушки Состояние костной системы Разделка тушек Посторонние примеси	- - - - наличие/ отсутствие
5	ГОСТ 31449 Молоко коровье сырое. Технические условия.	Молоко коровье сырое	01.41.20 01.41.20.110.	0401	Внешний вид Консистенция Цвет	Соответствует/ не соответствует -
6	ГОСТ 31455 Ряженка. Технические условия.	Ряженка	10.51.52 10.51.52.130.	0403	Консистенция и внешний вид Вкус и запах Цвет	Соответствует/ не соответствует -
7	ГОСТ 31964 Изделия макаронные. Правила приёмки и методы определения качества. п.5; п.6; п.7.1; п.7.2; п.7.3.1; п.7.3.2;	Изделия макаронные	10.73.11.110. 10.73.11.120. 10.73.11.130. 10.73.11.140. 10.73.11.150. 10.73.11.160.	1902110000 190219	Отбор проб Подготовка проб к испытаниям Цвет Поверхность Форма	- - соответствует/ не соответствует -

1	2	3	4	5	6	7
	п.7.4; п.7.8.1; п.7.9; п.7.10;		10.73.11.190.		Запах и вкус Состояние изделий после варки Массовая доля влаги Влажность Кислотность Масса сухого вещества, перешедшего в варочную воду Металломагнитные примеси Заражённость вредителями	- - - - наличие/ отсутствие наличие/ отсутствие
8	ГОСТ 32283 Алыча свежая. Технические условия. п.8.2; п.8.3; п.9.	Алыча свежая	01.24.29.120.	080940	Отбор проб Внешний вид Запах и вкус Степень зрелости Наличие плодов загнивших и зелёных	- соответствует/ не соответствует - наличие/ отсутствие
9	ГОСТ 32366 Рыба мороженая. Технические условия	Рыба мороженая	10.20 10.20.1.	0303	Разделка рыбы	разделанная/ не разделанная
10	ГОСТ 32751 Изделия кондитерские. Методы отбора проб для микробиологического анализа.	Изделия кондитерские	10.82.13. 10.82.22.111. 10.82.23.120. 10.72.12. 10.72.12.120. 10.72.19.110.	1704907500 1805000000 1806 1806905001 1905	Отбор проб	-
11	ГОСТ 32856 Укроп свежий. Технические условия	Укроп свежий	01.13.19.000.	0709999000	Отбор проб Внешний вид Запах и вкус Посторонние примеси (земли, песка, сорной травы и пр.) Растения, повреждённые сельскохозяйственными вредителями, поражённые гнилью и испорченные	- - - наличие/ отсутствие наличие/ отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
12	ГОСТ 32892 Молоко и молочная продукция. Метод измерения активной кислотности.	Молоко и молочная продукция	10.51 71.20.11	0401 0402 0403 0405 0406	pH	от 3 до 8 ед. pH
13	ГОСТ 32896 Фрукты сушёные. Общие технические условия.	Фрукты сушёные	10.39.25 10.39.25.130.	0813	Постороннее примеси	наличие/ отсутствие
14	ГОСТ 32910 Сельдь мороженая. Технические условия.	Сельдь мороженая	10.20.13 10.20.13.121.	0303	Разделка рыбы	разделанная/ не разделанная
15	ГОСТ 32951 Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия.	Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие	10.13.1 10.13.14 10.13.14.700.	1602	Массовая доля составных частей Температура полуфабриката	- от минус 18 °С до 0 °С
16	ГОСТ 33303 Продукты пищевые. Методы отбора проб для определения микотоксинов.	Продукты пищевые	10.1, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 10.6, 10.7, 10.8, 10.9.	2301 2308 2309	Отбор проб	-
17	ГОСТ 33315 Консервы овощные. Картофель в заливке. Технические условия	Консервы овощные	10.31.14 10.31.14.000.	200520	Посторонние примеси	наличие/ отсутствие
18	ГОСТ 33319 Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли влаги. п.7; п.8.	Мясо и мясные продукты	10.11 10.12 10.13	0202 0203 0204 1601 1602	Массовая доля влаги	От 1,0 до 35,0 включ. Св.35,0 до 85,0 включ. %
19	ГОСТ 33443 Консервы. Фрукты в сиропе. Общие технические условия. п.7.7.	Консервы. Фрукты в сиропе	10.39.25.120.	2006	Посторонние примеси	наличие/ отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
20	ГОСТ 33444 Крахмал и крахмалопродукты. Методы отбора проб.	Крахмал и крахмалопродукты	10.62.11.110. 10.62.11.150.	1108120000 1108130000	Отбор проб	-
21	ГОСТ 33478 Молоко питьевое обогащённое. Общие технические условия. п.7.2.	Молоко питьевое обогащённое	10.51.11.191.	0401	Внешний вид Консистенция Цвет	соответствует/ не соответствует
22	ГОСТ 33499 Груши свежие. Технические условия. п.6.2; п.6.3; п.7.1.- п.7.8,п.8.4.	Груши свежие	01.24.21 01.24.21.000	0808309000	Отбор проб Внешний вид Степень зрелости Запах и вкус Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру по массе плода Массовая доля груш, не соответствующих данному товарному сорту по качеству и размерам в том числе: соответствующих более низкому сорту не соответствующих второму сорту плодов не более чем с двумя засохшими повреждениями плодояжкой несоответствующих размеру, установленному для данного товарного сорта, но соответствующих размеру для более низкого товарного сорта	- соответствует /не соответствует - - - наличие/ отсутствие наличие/ отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
					Наличие плодов заплесневевших, загнивших, запаренных, со свежими проколами, с глубокими механическими повреждениями, остатками химических веществ Посторонние примеси Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	
23	ГОСТ 33536 Изделия кондитерские. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно - анаэробных микроорганизмов. п.8; п.9.	Изделия кондитерские	10.82.2	1704907500 1805000000 1806 1806905001 1905	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	(10-300) КОЕ/г
24	ГОСТ 33562 Чеснок свежий. Технические условия. п.6.2.3; п.7.2; п.7.3, п.8.2	Чеснок свежий	01.13.42 01.13.42.000.	0703200000	Отбор проб Внешний вид Состояние луковиц чеснока Запах и вкус Массовая доля луковиц чеснока с явными признаками прорастания Массовая доля луковиц чеснока, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому сорту в том числе, не	- - - - -

1	2	3	4	5	6	7
					соответствующих второму сорту Массовая доля земли, прилипшей к луковицам. Наличие живых сельскохозяйственных вредителей, луковиц, повреждённых сельскохозяйственными вредителями, подмороженных, с солнечными ожогами, гнилых и испорченных, запаренных Посторонние примеси	- наличие/ отсутствие наличие/ отсутствие
25	ГОСТ 33566 Молоко и молочная продукция. Определение дрожжей и плесневых грибов.	Молоко и молочная продукция	10.51 71.20.11	0401 0402 0403 0405 0406	Плесневые грибы Дрожжи	обнаружено/ не обнаружено
26	ГОСТ 33610 Консервы мясные пастеризованные. Шпик и бекон ломтиками. Технические условия. п.7.2	Консервы мясные пастеризованные. Шпик и бекон ломтиками	10.13.15 10.13.15.160. 10.13.15.119.	1602	Посторонние примеси	наличие/ отсутствие
27	ГОСТ 33612 Консервы мясные стерилизованные. Жир свиной топлёный с наполнителями. Технические условия. п.6.10.	Консервы мясные стерилизованные. Жир свиной топлёный с наполнителями	10.13.15 10.13.15.119.	1501	Посторонние примеси	наличие/ отсутствие
28	ГОСТ 33708 Изделия колбасные сырокопчёные и сыровяленые. Общие технические условия. п.7.15;	ГОСТ 33708 Изделия колбасные сырокопчёные и сыровяленые	10.13.14.413. 10.13.14.414. 10.13.14.415. 10.13.14.433. 10.13.14.434.	1601	Масса нетто	-

1	2	3	4	5	6	7
28	ГОСТ 33632 Молочный жир, масло и паста масляная из коровьего молока. Методы контроля органолептических показателей.; п.8; п.9.	Молочный жир, масло и паста масляная из коровьего молока	10.51.30.100. 10.51.30.110. 10.51.30.111. 10.51.30.200. 10.51.30.210. 10.51.30.211. 10.51.30.400.	0405	Отбор проб Подготовка проб к испытаниям Вкус и запах Консистенция и внешний вид Цвет	- - соответствует/не соответствует
29	ГОСТ 33629 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия. п.7.9;	Консервы молочные. Молоко сухое	10.51 10.51.56.200.	0402	Кислотность, °Т (% молочной кислоты)	От 14 до 21 включительно (0,126 до 0,189 включительно)
30	ГОСТ 33977 Продукты переработки фруктов и овощей. Методы определения общего содержания сухих веществ.п.4; п.5.	Продукты переработки фруктов и овощей	10.31 10.32 10.39	1602 2001 2002 2005 2007 2008 2009	Подготовка проб к испытаниям Массовая доля сухих веществ	- От 2,0 до 10,0 включ. Св. 10,0 %
31	ГОСТ 6709 Вода дистиллированная. Технические условия. п.3.3; п.3.6; 3.16; п.3.17.	Вода дистиллированная	20.13.52.120.	2853001000	Массовая концентрация остатка после выпаривания рН Удельная электрическая проводимость при 20 °С	- - -
32	ГОСТ 9935 Консервы мясные стерилизованные. Поросёнок в желе. Технические условия. п.6.10;	Консервы мясные стерилизованные	10.13.15.134.	1602	Посторонние примеси	наличие/ отсутствие
33	ГОСТ Р 53159 Органолептический анализ. Методология. Метод треугольника.	Продукты пищевые	71.20.11	-	Определение органолептического подобия или различия между образцами двух продуктов	-

1	2	3	4	5	6	7
34	ГОСТ Р 53161 Органолептический анализ. Методология. Метод парного сравнения.	Продукты пищевые	71.20.11	-	Определение органолептического подобия или различия между образцами двух продуктов	-
35	ГОСТ Р 53952 Молоко питьевое обогащённое. Общие технические условия. п.5.1.2;	Молоко питьевое обогащённое	10.51.11.191.	0401	Внешний вид Консистенция Цвет	соответствует/ не соответствует
36	ГОСТ Р 54347 Продукты переработки фруктов и овощей. Качественный метод выявления присутствия крахмала в томатопродуктах.	Продукты переработки фруктов и овощей	10.31 10.32 10.39	2002	Подготовка проб к испытаниям Крахмал в томатопродуктах	Крахмал присутствует (массовая доля не менее 0,1%) крахмал присутствует (массовая доля менее 0,1%)
37	ГОСТ Р 54349 Мясо и субпродукты птицы. Правила приёмки. п.4.4.	Мясо и субпродукты птицы	10.12.2 10.12.4	0207	Отбор проб	-
38	ГОСТ Р 54367 Мясо. Разделка баранины и козлятины на отрубы. Технические условия. п.10.3;	Мясо. Разделка баранины и козлятины на отрубы	10.11.33.110. 10.11.33.120. 10.11.34.110.	0204	Температура в толще тканей	от минус 25 ⁰ С до 0 ⁰ С
39	ГОСТ Р 54374 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Метод выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий).	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12.20 10.12.40	0207 1602	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	обнаружено/ не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
40	ГОСТ Р 54378 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения жизнеспособности личинок гельминтов. п.8.4; п.9.1.	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них	10.20.13 10.20.14 10.20.23	0303 0304 0305	Определение жизнеспособности личинок гельминтов.	наличие/ отсутствие
41	ГОСТ Р 54520 Мясо. Разделка телятины на отрубы. Технические условия. п.6.12.	Мясо. Разделка телятины на отрубы	10.11.31.120.	0202	Температура в толще тканей	от минус 25 ⁰ С до 0 ⁰ С
42	ГОСТ Р 54645 Изделия хлебобулочные сухарные. Общие технические условия. п.8.2; п.8.6.п.8.9; п.8.11.	Изделия хлебобулочные сухарные	10.72.11.120.	190540 .1905401000	Отбор проб Масса нетто Количество сухарных хлебобулочных изделий Количество лома, горбушек и сухарей меньшего размера Внешний вид: форма поверхность цвет Вкус Запах Хрупкость Влажность	- - - - соответствует/ не соответствует - -
43	ГОСТ Р 54667 Молоко и продукты переработки молока. Методы определения массовой доли сахаров. п.4.2; п.8.	Молоко и продукты переработки молока	10.51 71.20.11	0401 0402 0403 0405 0406	Подготовка проб к испытаниям Массовая доля сахарозы	- (1,0-50,0)%

1	2	3	4	5	6	7
44	ГОСТ Р 54668 Молоко и продукты переработки молока. Методы определения массовой доли влаги и сухого вещества. п.5.2; п.7; п.8.	Молоко и продукты переработки молока	10.51 71.20.11	0401 0402 0403 0405 0406	Подготовка проб к испытаниям Массовая доля влаги и сухих веществ	- (0,5-99,0) %
45	ГОСТ Р 54669 Молоко и продукты переработки молока. Методы определения кислотности. п.4.2; п.7.	Молоко и продукты переработки молока	10.51 71.20.11	0401 0402 0403 0405 0406	Подготовка проб Кислотность	- (9,0-250) ⁰ Т
46	ГОСТ Р 54679 Консервы из фасоли. Технические условия. п.6.3.	Консервы из фасоли	10.39.15.000.	2005	Посторонние примеси	наличие/ отсутствие
47	ГОСТ Р 54681 Консервы. Фрукты протёртые или дроблёные. Общие технические условия. п.7.3..	Консервы. Фрукты протёртые или дроблёные	10.39.22.130.	2007	Посторонние примеси	наличие/ отсутствие
48	ГОСТ Р 54697 Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговой сети. Технические условия. п.7.2; п.7.3; п.8.3.1.- п.8.3.9	Яблоки свежие	01.24.10. 01.24.10.000.	0808	Отбор проб Внешний вид Площадь окрашенной поверхности для цветовой группы Дефекты Шероховатое побурение Запах и вкус Степень зрелости и состояние плода	- - - - - - -

1	2	3	4	5	6	7
48					Состояние мякоти Сорная примесь Яблоки, повреждённые сельскохозяйственными вредителями Яблоки гнилые, испорченные, перезрелые	- - наличие/ отсутствие наличие/ отсутствие
49	ГОСТ Р 54674 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Метод выявления и определения Staphylococcus aureus	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12.20 10.12.40	0207 1602	Стафилококк золотистый (Staphylococcus aureus)	в 1 г твердого продукта более 1500 или в 1 см жидкого - более 150 колониобразующи х единиц (КОЕ) S. aureus.
50	ГОСТ Р 54729 Соль поваренная пищевая. Определение массовой доли влаги термогравиметрическим методом.	Соль поваренная пищевая	10.84.30.130.	2501	Массовая доля влаги	От 0,05 до 0,20 % Св. 0,20 до 1,0 % Св. 1,0 до 5,0 %
51	ГОСТ Р 54758 Молоко и продукты переработки молока. Методы определения плотности. п.б.	Молоко и продукты переработки молока	10.51 71.20.11	0401 0402 0403 0405 0406	Плотность	От 1015 до 1040 кг/м ³
52	ГОСТ Р 54761 Молоко и продукты переработки молока. Методы определения массовой доли сухого обезжиренного молочного остатка. п.4; п.б.	Молоко и продукты переработки молока	10.51 71.20.11	0401 0402 0403 0405 0406	Подготовка проб к испытанию Массовая доля сухого обезжиренного остатка (СОМО)	- От 0,5 до 99,0 %

1	2	3	4	5	6	7
53	ГОСТ Р 54951 Корма для животных. Определение содержания влаги	Корма для животных	10.92.10.110. 10.92.10.111. 10.92.10.191. 10.92.10.211. 10.92.10.291. 10.92.10.300.	230910	Подготовка проб к испытанию Массовая доля влаги	-
54	ГОСТ Р 55063 Сыры и сыры плавленые. Правила приёмки, отбор проб и методы контроля. п.5; п.7.1; п.7.2; п.7.4; п.7.8; п.7.10.	Сыры и сыры плавленые	10.51.40.100 10.51.40.111 10.51.40.120. 10.51.40.130. 10.51.40.170. 10.51.40.171. 10.51.40.172.	0406	Отбор проб Подготовка проб к испытаниям Масса нетто Температура Массовая доля жира в пересчёте на сухое вещество Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	- - - От 7,0% до 39,0% От 0,5% до 10%
55	ГОСТ Р 55333 Консервы мясорастительные. Технические условия. п.6.9;	Консервы мясорастительные	10.13.15.119. 10.13.15.140. 10.13.15.150.	1602	Посторонние примеси	наличие/ отсутствие
56	ГОСТ Р 55336 Консервы мясные паштетные. Технические условия. п.6.9	Консервы мясные паштетные	10.13.15.114.	1602	Посторонние примеси	наличие/ отсутствие
57	ГОСТ Р 55361 Жир молочный, масло и паста масляная из коровьего молока. Правила приёмки, отбор проб и методы контроля. п.5. п.7.3, п.7.5, п.7.6, п.7.8, п.7.12, п.7.15, п.7.16	Жир молочный, масло и паста масляная из коровьего молока	10.51.30.100. 10.51.30.110. 10.51.30.111. 10.51.30.200. 10.51.30.210. 10.51.30.211.	0405	Отбор проб Масса нетто Подготовка проб к испытаниям Температура Массовая доля жира Кислотность жировой фазы Титруемая кислотность молочной плазмы Массовая доля хлористого натрия	- - - - - От 1,0 °К до 6,0 °К От 10,0°Т до 70,0°Т От 0,5% до 3,0%

1	2	3	4	5	6	7
58	ГОСТ Р 55453 Общие технические условия. п.8.2; п.8.4; п.8.5; п.8.6.	Корма для непродуктивных животных	10.92.10.110. 10.92.10.111. 10.92.10.191. 10.92.10.211. 10.92.10.291. 10.92.10.300.	230910	Порядок отбора проб Внешний вид: -сухих кормов -влажных кормов, в т.ч. консервированных кормов -замороженных кормов Цвет	- - - - - -
59	ГОСТ Р 55455 Колбасы варёно-копчёные. Технические условия. п.6.13;	Колбасы варёно-копчёные	10.13.14.412. 10.13.14.422.	1601	Масса нетто	-
60	ГОСТ Р 55456 Колбасы сырокопчёные. Технические условия. п.6.14;	Колбасы сырокопчёные	10.13.14.413. 10.13.14.414. 10.13.14.434.	1601	Масса нетто	-
61	ГОСТ Р 55477 Консервы мясные из субпродуктов. Технические условия. п.7.9;	Консервы мясные из субпродуктов	10.13.15 10.13.15.113. 10.13.15.114. 10.13.15.123. 10.13.15.124. 10.13.15.130.	1602	Посторонние примеси.	наличие/ отсутствие
62	ГОСТ Р 55572 Консервы мясные. Общие технические условия. п.7.10	Консервы мясные	10.13.15.110.	1602	Масса нетто	-
63	ГОСТ Р 55796 Продукты из свинины сырокопчёные. Технические условия.	Продукты из свинины сырокопчёные	10.13.14.612.	1601	Масса нетто	-
64	ГОСТ Р 55802 Крахмал. Методы определения влаги.	Крахмал	10.62.11.110. 10.62.11.150.	1108120000 1108130000	Массовая доля влаги	-

1	2	3	4	5	6	7
65	ГОСТ Р 55904 Петрушка свежая. Технические условия. п.8.2; п.8.3; п.9.1.-п.9.7;	Петрушка свежая	01.13.44.000.	0709999000	Отбор проб Масса нетто Внешний вид Запах и вкус Сельскохозяйственные вредители и продуктов их жизнедеятельности Минеральные и посторонние примеси, включая землю	- - - наличие/ отсутствие наличие/ отсутствие
66	ГОСТ Р 57059 Корма, комбикорма, комбикормовое сырье. Экспресс-метод определения влаги.	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье	10.92.10.110. 10.92.10.111. 10.92.10.191. 10.92.10.211. 10.92.10.291. 10.92.10.300.	230910	Массовая доля влаги	-
68	ГОСТ ISO 11037 Органолептический анализ. Руководство по оценке цвета пищевых продуктов. п.4; п.5.	Пищевые продукты	71.20.11	-	Приготовление проб к испытаниям Оценка цвета методом сличения	- -
69	ГОСТ ISO 11294 Кофе молотый жареный. Стандартный метод определения потери массы при температуре 103 °С.	Кофе молотый жареный	10.83.11	090121000	Подготовка проб к испытаниям Массовая доля влаги	-

1	2	3	4	5	6	7
70	ГОСТ Р ИСО 22935-3 Молоко и молочные продукты. Органолептический анализ. Часть 3. Руководство по оценке соответствия техническим условиям на продукцию для определения органолептических свойств путём подсчёта баллов. п.8; п.9.	Молоко и молочные продукты	10.51 71.20.11	0401 0402 0403 0405 0406 0910995000	Подготовка проб к испытаниям Оценка молочных продуктов методом подсчёта баллов для испытаний	- (1-5) баллов
71	ГОСТ ISO 2825 Пряности и приправы. Приготовление измельчённой пробы для анализа.	Пряности и приправы	10.84	0904	Приготовление проб	-
72	ГОСТ ISO 3103 Чай. Приготовление настоя для органолептического анализа.	Чай	10.83.13.110. 10.83.13.120. 10.83.13.130.	0902	Приготовление настоя чая	-
73	ГОСТ Р ИСО 5555 Животные и растительные жиры и масла. Отбор проб.	Животные и растительные жиры и масла	10.4 10.41 10.42 10.13.15.170.	15	Отбор проб	-
74	ГОСТ ISO 6092 Молоко сухое. Определение титруемой кислотности (практический метод).	Молоко сухое	10.51.22.110. 10.51.22.112.	040210 040221	Титруемая кислотность	-

1	2	3	4	5	6	7
75	ГОСТ Р ИСО 707 Молоко и молочные продукты. Руководство по отбору проб.	Молоко и молочные продукты	10.5	0401 0402 0403 0405 0406	Отбор проб	-
76	ГОСТ ISO 7218 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям.	Пищевые продукты и корма для животных	71.20.11.110.	02 03 04 16 20 22	Требования по микробиологическим исследованиям пищевых продуктов, кормов для животных.	-
77	ГОСТ ISO 8588 Органолептический анализ. Испытания «А» - «не А». п.8.	Пищевые продукты	71.20.11	-	Оценка продукта методом сенсорной чувствительности	-
78	Методические указания по лабораторным исследованиям на демодекоз животных от 24.03.95г. № 13-7-2/263		75.00.11.000	0106199099	Взятие биологического материала Клещи, нимфы, личинки и яйца	наличие/ отсутствие
79	«Правила проведения дезинфекции и дезинвазии объектов государственного ветеринарного надзора» (утв. Минсельхозом РФ 15.07.2002г. № 13-5-2/0525) (вместе с «Методическими указаниями по контролю качества ветеринарной дезинфекции объектов животноводства». Приложение 3.	Смывы. Внутрикамерный воздух холодильных камер	75.00.11 75.00.12	-	Отбор проб – смывов Подготовка проб к испытаниям Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) Стафилококк золотистый (Staphylococcus aureus)	- наличие/ отсутствие наличие/ отсутствие

1	2	3	4	5	6	7
80	Санитарные правила для холодильников от 29.09.88 г. № 4695 – 88 (Приложение 7). Инструкция по определению и оценке заражённости стен и воздуха холодильных камер плесенями. п.1; п.4.	Холодильное оборудование	71.20.11.110	-	Отбор проб – посевов Общее количество плесеней, осевших на одну чашку за 5 минут (среднее по пяти чашкам).	-

Начальник 127 Центра (ветеринарно-санитарной экспертизы и лабораторной диагностики) Южного военного округа

М.П.



Северина

Н.А.Северина