

РОЗД. Копия

РОСАККРЕДИТАЦИИ



Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации

ЛИТВАК А.Г.

инициалы, фамилия

подпись

13 АПР 2018

Приложение к аттестату аккредитации

№ RA.RU.21AЮ13

расширение от

на 18 листах, лист 1

ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ ИСПЫТАТЕЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

Испытательная лаборатория пищевой и сельскохозяйственной продукции

Федерального бюджетного учреждения «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Самарской области» (ИЛ ФБУ «Самарский ЦСМ»)

наименование испытательной лаборатории

443084, г. Самара, ул. Воронежская, д. 202.

адрес места осуществления деятельности

№ 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 31708 (ISO 7251:2005)	Продукты пищевые	01.21-01.28	01	Презумптивная E.coli (E.coli)	Обнаружено/не обнаружено (0-3,0•10 ⁸) КОЕ/г(КОЕ/см ³)
2	ГОСТ 31744 (ISO 7937:2004)		01.47	02	Мезофильные клостридии (C.perfringens)	(0-3,0•10 ⁸) КОЕ/г(КОЕ/см ³)
			01.11-01.13	03		
			10.11-10.13	04		
3	ГОСТ ИСО 21569		10.20	05	Генетически	-
			10.31	07	модифицированные	
			10.32	08	организмы (ГМО)	
4	ГОСТ ИСО 21570		10.39	09	Генетически	-
			10.41	10	модифицированные	
			10.42	11	организмы (ГМО)	

1	2	3	4	5	6	7
5	ГОСТ Р ИСО 21571	Продукты пищевые	10.51	12	Генетически	-
			10.52	13	модифицированные	
			10.61	15	организмы (ГМО)	
6	МУК 4.2.2304-07 п.9		10.62	16	Генетически	-
			10.71-10.73	17	модифицированные	
			10.81-10.86	18	организмы (ГМО)	
7	ГОСТ ISO/TS 21872-1		10.89	19	<i>V. parahaemolyticus</i> (<i>Vibrio</i>	Обнаружено/не обнаружено
				20	<i>parahaemolyticus</i>)	
8	МВИ.МН 2642-2015			21	Стрептомицин	(2 -3240) мкг/кг (мкг/дм ³)
				22		(0,002-3,24) мг/кг (мг/дм ³)
9	МВИ.МН 2436-2015			23	Левомецетин	(5 - 5020) нг/кг(мкг/дм ³)
				25	(хлорамфеникол)	(5•10 ⁻⁶ -5,02•10 ⁻³) мг/кг
				35		(мг/дм ³)
10	МВИ.МН 3951-2015				Тетрациклиновая группа	(0,9 - 108,0) мкг/кг (мкг/дм ³)
						(0,0009-0,108) мг/кг(мг/дм ³)
11	ГОСТ 33303				-	Отбор проб
12	ГОСТ 33824			-	Массовая концентрация свинца	(0,004-10,0) мг/кг (мг/дм ³)
					Массовая концентрация кадмия	(0,001-50,0) мг/кг (мг/дм ³)
					Массовая концентрация меди	(0,002-30,0) мг/кг (мг/дм ³)
					Массовая концентрация цинка	(0,01-100,0) мг/кг (мг/дм ³)
13	ГОСТ Р 54607.4 п. 7.1, п.7.2			-	Массовая доля сухих веществ	(0,02-99,9) % (г/100 г)
14	ГОСТ Р 54607.5 п. 7.1, 7.3			-	Массовая доля жира	(0,05-90,0) % (г/100 г)
15	ГОСТ Р 54607.7			-	Массовая доля белка	(0,014-90,0) % (г/100 г)
16	ГОСТ Р 54607.8 п.7.1			-	Массовая доля сухих веществ	(0,4-50) %
	п.7.2			-	Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество	(0,6-90,0) % (г/100 г)
	п.7.3			-	Массовая доля жира	(0,9-90,0) % (г/100 г)

1	2	3	4	5	6	7	
17	ГОСТ Р 56931	Продукты пищевые	10.41	-	Массовая концентрация ртути	(0,0005-50,0) мг/кг (мг/дм ³)	
18	ФР.1.31.2004.00986 (МУ 31-04/04)		10.42	10.51 10.52 10.61 10.62 10.71-10.73 10.81-10.86 10.89	-	Массовая концентрация свинца	(0,01-6,0) мг/кг
			10.61		Массовая концентрация кадмия	(0,0015-1,0) мг/кг	
			10.62		Массовая концентрация меди	(0,05-30,0) мг/кг	
			10.71-10.73		Массовая концентрация цинка	(0,5-100,0) мг/кг	
			10.81-10.86		Массовая концентрация мышьяка	(0,005-5,0) мг/кг	
19	ФР.1.31.2004.01119 (МУ 31-05/04)		10.89	-	Массовая концентрация йода	(0,02-2000,0) мг/кг	
20	ФР.1.31.2004.01166 (МУ 31-07/04)			-	Массовая концентрация свинца	(0,04-5,0) мг/кг	
21	ФР.1.31.2008.03299 (МУ 31-15/06)			-	Массовая концентрация олова	(4,0-600,0) мг/кг	
22	ФР.1.31.2008.05137 (МУ 31-20/07)			-	Массовая концентрация никеля	(0,05-15,0) мг/кг	
23	ГОСТ 6709 п.3.9 а	Вода дистиллированная	20.13.52.12 0	-	Массовая концентрация алюминия	(менее 0,05/более 0,05) мг/дм ³	
24	ГОСТ Р 52501 (ИСО 3696:1987) п.6.1	Вода для лабораторного анализа	71.20.11	-	Удельная электрическая проводимость при 25°C, 20°C	(0,000-1,999) мкСм/см (мСм/м)	
					Массовая концентрация веществ, восстанавливающих КМnO ₄ (O)	(менее 0,08/более 0,08) мг/дм ³	
					Оптическая плотность	[(-0,3)-3,0]ед.ОП	
					Массовая доля остатка после выпаривания при температуре 110°C	(менее 1,0/более 1,0) мг/дм ³ (менее 1,0/более 1,0) млн ⁻¹	
					Массовая концентрация оксида кремния (IV) (SiO)	(менее 0,010/более 0,010) мг/дм ³	
25	ГОСТ Р 57164	Вода питьевая: расфасованная в емкости	11.07 36.00	22	Органолептические показатели:		
					Запах при 20°C, 60°C	(0-5) баллов	

1	2	3	4	5	6	7
	п.5.8.2 п.6	(бутилированная вода); систем централизованного и	11.07 36.00		вкус и привкус мутность	(0-5) баллов (1-40) ЕМФ (0,58-23,2) мг/дм ³
26	ФР.1.31.2005.01450 (МУ 08-47/162)	нецентрализованно го хозяйственного питьевого водоснабжения: для приготовления напитков, пищевых продуктов, пищевого льда. Вода источников водоснабжения		-	Массовая концентрация ртути	(0,00004-0,002) мг/дм ³
27	ГОСТ 33408	Продукция винодельческая, соковая, безалкогольная, слабоалкогольная и алкогольная, продукты пивоварения	11.01 11.02 11.03 11.04 11.05	-	Массовая концентрация альдегидов: ацетальдегид	(5-500) мг/дм ³ (1,25-125) мг/100 см ³ безводного спирта
					Массовая концентрация средних эфиров: метилацетат этилацетат	(0,4-40) мг/дм ³ (0,1-10) мг/100 см ³ безводного спирта (12-1200) мг/дм ³ (3-300) мг/100 см ³ безводного спирта
					Массовая концентрация высших спиртов: изопропанол 1-пропанол изобутанол	(2-100) мг/дм ³ (0,5-25) мг/100 см ³ безводного спирта (4-400) мг/дм ³ (1-100) мг/100 см ³ безводного спирта (8-800) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
		Продукция винодельческая, соковая, безалкогольная, слабоалкогольная и алкогольная, продукты пивоварения	11.01 11.02 11.03 11.04 11.05		1-бутанол	(2-200) мг/100 см ³ безводного спирта
					изоамилол	(4-400) мг/дм ³ (1-100) мг/100 см ³ безводного спирта (30-3000) мг/дм ³ (7,5-750) мг/100 см ³ безводного спирта
					Массовая концентрация метанола (метилового спирта)	(8-800) мг/дм ³ (0,008-0,8)мг/дм ³
28	ГОСТ 33817 п.5.1.1			-	Органолептические показатели: Прозрачность	-
	п.5.1.2				Наличие посторонних включений (частиц) содержимого бутылки	-
	п.5.1.3				Насыщенность двуокисью углерода	-
	п.5.2.2				Цвет	-
	п.5.3				Запах и аромат	-
	п.5.4				Вкус	-
29	ГОСТ 33833			-	Объемная доля метилового спирта в пересчете на безводный спирт	(0,003-0,120)%
30	М 04-47-2012			-	Массовая концентрация органических кислот: - павелевой, муравьиной, винной, янтарной, молочной, уксусной, сорбиновой; - яблочной; - лимонной	(1-10000) мг/дм ³ (1-20000) мг/дм ³ (1-250000) мг/дм ³
31	М 04-51-2008			-	Массовая концентрация кофеина, аскорбиновой, сорбиновой, бензойной кислот и их солей	(10-1000) мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
32	М 04-60-2009			-	Массовая доля кофеина	(0,01-10) г/кг (%)
33	ГОСТ ISO 658	Масличные культуры	01.11	-	Массовая доля общей примеси Массовая доля мелких частиц Массовая доля немасличной примеси Массовая доля масличной примеси Массовая доля общей суммы мелких частиц Массовая доля посторонних мелких частиц	(0,01-8,0) %
34	ГОСТ 33538 п. 6.1.2	Зерно и продукты его переработки	01.11	-	Поврежденность клопом-черепашкой	(0,001-100) %
35	ГОСТ Р 56105 п.6.6			-	Содержание ядра	(20-100) %
36	ГОСТ ISO 712			-	Влажность	(0,001-30) г/100 г
37	ГОСТ 8558.2	Мясо и мясные продукты, яичные продукты	10.11 10.12 10.13 01.47 10.11 10.12 10.13 01.47	01	Массовая доля нитратов	(0,00075-0,07) %
38	ГОСТ 9793 п.3			02	Массовая доля влаги	(1,0-85,0) %
39	ГОСТ 9794 п.7			03		
				04	Массовая доля фосфора	(0,02-0,4) %
				15	Массовая доля фосфора	(0,04-0,25) %
				16 23		
40	ГОСТ 31936 п.7.15			-	Массовая доли панировки Массовая доля мясной начинки Массовая доля мясного покрытия	(0,03-100) %
41	ГОСТ 32951 п.7.13			-	Массовая доля покрытия (панировки)	(0,01-100) %

1	2	3	4	5	6	7	
					Массовая доля начинки		
42	ГОСТ 33319	Мясо и мясные продукты, яичные продукты	10.11	-	Массовая доля влаги	(1,0-85,0) %	
43	ГОСТ 34118		10.12	-	Перекисное число	(0-40) ммоль активного кислорода/кг жира	
			10.13	-	Массовая доля хлеба	Отсутствие/присутствие	
44	ГОСТ 34135 п.6		01.47	-	Массовая доля хлеба	(0,6-40,0) %	
	п.7		10.11	-	Массовая доля хлеба	(2,0-40,0) %	
	п.8		10.12	01	01	Органолептические	
45	ГОСТ Р 51944		п.6.1	10.13	02	показатели: Запах	-
			п.6.2	01.47	03	Прозрачность и аромат бульона	-
			п.6.3		04	Консистенция и состояние	-
			п.6.4		15	мышц на разрезе мяса птицы	-
		п.6.5		16	Степень обескровливания	-	
		п.6.6		23	Внешний вид и цвет поверхности тушки, подкожной и внутренней жировой ткани, серозной оболочки грудобрюшной полости	-	
		п.6.7			Форм тушки	-	
		п.6.8			Упитанность тушки	-	
		п.6.9			Состояние и вид кожи	-	
		п.6.10			Степень снятия оперения	-	
		п.6.12			Состояние костной системы	-	
					Масса мяса птицы	(0,5-5000) г	
46	ГОСТ 32751	Изделия кондитерские	10.82	-	Отбор проб	-	
47	ГОСТ 33536			-	КМАФАнМ (Количество мезофильных аэробных и	(0-3,0•10 ⁿ) КОЕ/г	

1	2	3	4	5	6	7	
					факультативно-анаэробных микроорганизмов)		
48	ГОСТ 8756.10	п.5 п.6	Плоды и овощи и продукты их переработки	10.32 10.39	07 08 20	Объемная доля мякоти Массовая доля мякоти	(5,0-20) % (1,0 – 30) %
49	ГОСТ 13341			-		Отбор проб	-
50	ГОСТ 27853			-		Отбор проб	-
51	ГОСТ 32787	п.9.4 п.9.5		-		Повреждения болезнями Повреждения вредителями	Наличие/отсутствие Отсутствие/присутствие
52	ГОСТ 33946			-		Массовая доля золы	(0,1-1,5) %
53	ГОСТ 34129			-		Отбор и подготовка проб	-
54	ГОСТ ISO 23392			-		Массовую долю нерастворимых в спирте сухих веществ	(0,001-100) %
55	ГОСТ 34111			07 08 20		Массовая концентрация азота (Массовая доля азота)	(300-2000) мг/дм ³ (мг/кг)
56	ГОСТ 34125			-		Отбор и подготовка проб	-
57	ГОСТ 34128			-		Массовая доля растворимых сухих веществ	(2,0-80,0) % (⁰ Брикса)
58	ГОСТ 34130	п.5 п.6 п.7 п.8 п.9		-		Масса нетто	(0,5-5000) г
				-		Массовая доля компонентов в смеси	(1-100) %
				-		Форма и размер	(1-100) %
				-		Крупность помола	(1-100) %
			-		Дефекты внешнего вида и посторонних примесей	(1-100) %	

1	2	3	4	5	6	7
	п.10 п.11 п.12 п.13	Плоды и овощи и продукты их переработки	10.32 10.39		Органолептические показатели: внешний вид, форма, цвет, форма брикетов, состояние поверхности, равномерность по толщине, способность легко разминаться, запах, вкус, консистенция	-
					Развариваемость	(1-60) мин
					Массовая доля металлических примесей Размер частиц	(0,0001-0,0006) % (мг/кг) (1-10) мм
					Зараженность вредителями хлебных запасов, наличие загнивших и заплесневевших продуктов	-
59	ГОСТ 1129 Приложение Д	Жиры и масла животные и растительные	10.41 10.42	-	Холодный тест	Испытание выдержано/ испытание не выдержано
60	ГОСТ 30418			12 15 23	Жирно-кислотный состав. Массовая доля жирных кислот: C _{6:0} Гексановая (капроновая), C _{8:0} Октановая (каприловая), C _{10:0} Декановая (каприновая), C _{12:0} Додекановая (лауриновая), C _{14:0} Тетрадекановая (миристиновая), C _{16:0} Гексадекановая (пальмитиновая), C _{17:0} Гептадекановая (маргариновая), C _{17:1} Гептадеценная (маргаинолеиновая),	(0,1-100) % (0,1-100) % (0,1-100) % (0,1-100) % (0,1-100) % (0,1-100) % (0,1-100) % (0,1-100) %

1	2	3	4	5	6	7
		Жиры и масла животные и растительные	10.41 10.42		С18:0 Октадекановая (стеариновая), С18:1 Октадеценовая (олеиновая), С18:2 Октадекадиеновая (линолевая), С18:3 Октадекатриеновая (линоленовая), С20:0 Эйкозановая (арахиновая), С20:1 Эйкозеновая (гондоиновая), С20:2 Эйкозадиеновая, С22:0 Докозановая (бегеновая), С22:1 Докозеновая (эруковая), С22:2 Докозадиеновая, С24:0 Тетракозановая (лигноцериновая), С24:1 Тетракозеновая (нервоновая, селакоевая)	(0,1-100) % (0,1-100) % (0,1-100) % (0,1-100) % (0,1-100) % (0,1-100) % (0,1-100) % (0,1-100) % (0,1-100) % (0,1-100) % (0,1-100) % (0,1-100) % (0,1-100) % (0,1-100) %
62	ГОСТ ISO 10539			-	Щелочность	(1,5-1000) мг/кг (0,015-10,0) %
63	ГОСТ ISO 15598	Чай Кофе	10.83	-	Массовая доля грубых волокон	(0,04-40) %
64	ГОСТ ISO 4149 п.6			-	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, вкус, аромат, примеси, дефекты	-
	п.7				Массовая доля примесей	(0-100) %
					Массовая доля дефектов	(0-100) %
65	ГОСТ ISO 6667			-	Доля поврежденных насекомыми зерен	(0,25-100) %

1	2	3	4	5	6	7
67	ГОСТ 33569	Молоко и молочная продукция	10.51 10.52		Массовая доля хлористого натрия	(0,0-7,0) %
68	ГОСТ 33630				Органолептические показатели: состояние упаковки, маркировка, внешний вид, цвет поверхности продукта при отборе проб, рисунок и вид на разрезе (срезе), консистенция, запах, вкус, цвет продукта	-
69	ГОСТ 33632				Органолептические показатели: вкус, запах, консистенция, внешний вид, цвет, упаковка, маркировка	-
70	ГОСТ 33921 п.7.5				Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка	(15,0-30,0) %
	п.7.8				Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке	(0,60-60,0) %
71	ГОСТ 33922 п.6.5				Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке	(0,20-60,0) %
72	ГОСТ 33923 п.7.7				Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке	(0,60-60,0) %
73	ГОСТ 33924				Бифидобактерии	(0-3,0•10 ¹¹) КОЕ/г (КОЕ/см ³)
74	ГОСТ 33951				Молочнокислые микроорганизмы	(0-3,0•10 ¹¹) КОЕ/г (КОЕ/см ³)
75	ГОСТ 33957 п.5				Отбор проб и подготовка их к анализу	-
		Органолептические показатели: вкус, запах,	-			
	п.6.1					

1	2	3	4	5	6	7
		Молоко и молочная продукция	10.51 10.52		консистенция, внешний вид, цвет	
	п.6.3				Титруемая кислотность	(0,20-100,0) °Т
	п.6.5				Плотность	(1015 -1040) кг/м ³
	п.6.6				Массовая доля сухих веществ	(5,0-15,0) %
	п.6.7				Массовую долю лактозы молочной сыворотки	(2,00-5,00) %
76	ГОСТ 33958 п.7.3.1				Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, цвет	-
	п.7.6				Массовая доля лактозы	(2,00-80,0) %
	п.7.13				Активная кислотность	(0-14) ед рН
77	ГОСТ 34178 п.9.8 (Приложение Б)				Массовая доля молочного жира	(3,0-85,0) %
	п.9.13				Переокисное число	(3,0-20,0) м-экв. активного кислорода/кг
78	ГОСТ Р 56833 п. 8.4.1		Массовая доля лактозы	(0,5 -80,0) %		
	п.8.7		Массовая доля жира в готовом продукте в пересчете на массовую долю сухих веществ	(0,1-6,0) %		
			Массовая доля белка в готовом продукте в пересчете на массовую долю сухих веществ	(0,10-80,00) %		
			Массовая доля лактозы в готовом продукте в пересчете на массовую долю сухих веществ	(0,5-80,0) %		
			Массовая доля золы в готовом продукте в пересчете на массовую долю сухих веществ	(0,01-5,0) %		
	п. 8.22		Массовая доля золы	(0-20,00) %		

1	2	3	4	5	6	7	
79	ГОСТ ISO 6091			-	Титруемая кислотность	(0,10-20,0) см ³	
80	ГОСТ ISO/TS 17837			-	Содержание азота Содержание общего белка	(0,010-10,000) % (0,06-64,00) %	
81	ГОСТ 32219 п.5.4.2			04 17 21	Антибиотики: Левомицетин; Тетрациклиновая группа; Стрептомицин; Пенициллин	Обнаружено/не обнаружено	
82	ГОСТ ISO 6785				Патогенные, в том числе сальмонеллы (Salmonella)	Обнаружено/не обнаружено	
83	ГОСТ 26809.1				Отбор проб и подготовка проб к анализу	-	
84	ГОСТ ISO 927	Специи. Пряности	10.84	-	Массовая доля примесей	(0,0002-30,0) %	
85	ГОСТ ISO 930			-	Массовая доля золы, не растворимой в кислоте	(0,001-1,0) %	
					Массовая доля золы, не растворимой в кислоте в пересчете на сухое вещество	(0,001-1,5) %	
86	ГОСТ 32616(ISO 2291:1980)	Какао-бобы	10.82	-	Содержание влаги в образце (массовая доля влаги)	(0,01-15,0) %	
87	ГОСТ ISO 1114			-	Типы дефектов	-	
88	ГОСТ 31412	п.6.1 п.6.2 п.6.3 п.6.4 п.6.5 п.7.2	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них	10.20 03.21	03 12	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, наличие плесени Посторонние примеси Консистенция Запах Вкус Размер (длина, ширина, толщина)	- - - - (0,05-250) мм

1	2	3	4	5	6	7	
	п.7.4	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них	10.20 03.21		Активная кислотность (рН)	(0-14,0) ед. рН	
89	ГОСТ 31413 п.5					Отбор проб	-
90	Инструкция 4.2.10-21-25-2006				-	Трематоды: Личинки (метацеркарии) описторхисов Личинки (метацеркарии) клонорхисов Личинки (метацеркарии) псевдамфистов (псевдамфистом) Личинки (метацеркарии) метагонимусов Личинки (метацеркарии) нанофистусов Личинки (метацеркарии) эхинохазмусов Личинки (метацеркарии) меторхисов Личинки (метацеркарии) россикотремов Личинки (метацеркарии) апофалусов Личинки (метацеркарии) гетерофистусов Личинки (метацеркарии) криптортилусов Личинки (метацеркарии) парагонимусов цестоды : Личинки дифиллоботриумов Личинки диплонопорусов Личинки пирамикоцефалусов Личинки спиrometer нематоды : Личинки анизакисов Личинки контрацекумов Личинки диоктофим Личинки гнатостом Личинки псевдотерранов Личинки сулькаскарисов Личинки эхинохазмусов скребни: Личинки болбозом Личинки коринозом	Обнаружено в живом виде/ не обнаружено в живом виде
91	ГОСТ 26185 п.3.4				03	Массовая доля общего азота	(0,02-90,0) %
92	ГОСТ 33331 п.7.1			п.7.2	12	Массовая доля воды	(5,0-96,0) %
					Массовая доля золы	(0,5-35,0) %	

1	2	3	4	5	6	7
	п.7.3.1				Массовая доля посторонних примесей	(0,0002-99,9) %
	п.7.3.2				Массовая доля песка	(0,005-99,9) %
	п.7.3.3				Массовая доля металлопримесей	(0,4-500,0) мг/кг (млн ⁻¹)
93	ГОСТ 33917 п.6.2	Патока крахмальная Крахмал	10.62	-	Отбор и подготовка проб	-
	п.6.3				Органолептические показатели: вкус и запах	-
	п.6.4				Органолептические показатели: прозрачность, цвет патоки, видимые посторонние механические примеси	-
	п. 6.5		10.62		Цвет йодной пробы	-
	п.6.6,				Массовая доля сухого вещества	(77-80) %
	п.6.7			-	Массовая доля сухого вещества	(30-86) %
	п.6.8				Массовая доля редуцирующих веществ в пересчете на сухое вещество	(26-61) %
	п.6.9				Массовая доля редуцирующих веществ в пересчете на сухое вещество	(20-90) %
	п.6.10				Массовая доля редуцирующих веществ	(20-90) %
	п.6.12				Массовая доля общей золы в пересчете на сухое вещество	(0,01-0,8) %
	п.6.13				Водородный показатель (рН)	(1-12) ед. рН

1	2	3	4	5	6	7
	п.6.14				Кислотность	(0,5-55) см ³
	п.6.15				Содержание диоксида серы	(0,3-80) мг/кг
94	ГОСТ 33444			-	Отбор проб	-

И.о. директора ФБУ «Самарский ЦСМ»

МП



Handwritten signature

Н.Б.Тимофеева