

ЭКЗЕМПЛЯР
РОСАККРЕДИТАЦИИ



Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации
Дитвак А.Г.

подпись инициалы, фамилия

04 ДЕК 2018

Приложение к аттестату аккредитации

№ _____
от _____ 20 ____ г.

на 4 листах, лист 1

Область аккредитации испытательной лаборатории (центра)

Испытательный лабораторный центр Филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Псковской области в городе Великие Луки,
Великолукском, Новосокольническом, Локнянском, Куньинском районах»

наименование испытательной лаборатории (центра)

1. 182100, Псковская область, г. Великие Луки, ул. Тимирязева, д. 9, пом. 1001, 1002

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 33951 п.8.1	Молоко и молочные продукты	10,51	из 04	Молочнокислые микроорганизмы	от 10 КОЕ/г (см ³)
2.	ГОСТ 7702.2.1 (с 01.01.2019г) п.п.7.1, 8.2	Продукты убоя птицы Полуфабрикаты из мяса птиц Продукция из мяса птиц готовая к употреблению Смывы с поверхности объектов окружающей производственной среды	10.12	из 02	КМАФАнМ	от 1 КОЕ/г

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

2. 182100, Псковская область, г. Великие Луки, Санитарный пер., д. 4

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
3.	ГОСТ Р 57164	Вода природная, питьевая, в том числе расфасованная в емкости	11.07	из 22	Запах Вкус Привкус Мутность	(0-5) баллов (0-5) баллов (0-5) баллов (1-40) ЕМФ
4.	ГОСТ 29245 п.3 п.2 п.4 п.5 п.6	Консервы молочные	10.51	из 04	Органолептические показатели: вкус, запах, цвет, консистенция Внешний вид упаковки Герметичность металлических банок Состояние внутренней поверхности металлических банок Масса нетто	описание описание герметично/не герметично описание (1-2000) г
5.	ГОСТ Р ИСО 22935-3	Молоко и молочные продукты	01.41 10.51	из 04	Органолептические показатели: внешний вид, запах, консистенция	описание
6.	ГОСТ Р ИСО 22935-2	Молоко и молочный продукты	01.41 10.51	из 04	Органолептические показатели: внешний вид, запах, консистенция	описание
7.	ГОСТ Р 33630	Сыры и сыры плавленые	10.51	из 04	Органолептические показатели: запах, вкус, цвет, внешний вид	описание
8.	ГОСТ Р 55063 п.7.6 п.7.7	Сыры и сыры плавленые	10.51	из 04	Массовая доля влаги и сухого вещества Массовая доля влаги и сухого вещества(ускоренный метод)	(3,0-70,0)% (3,0-70,0)%
9.	ГОСТ Р 33632	Молочный жир, масло и паста масляная из коровьего молока	10.51	из 04	Органолептические показатели: запах, вкус, цвет, консистенция,	описание

1	2	3	4	5	6	7
					внешний вид	
10.	ГОСТ Р 55361 п.7.6 п.7.7 п.7.8 п.7.16	Молочный жир, масло и паста масляная из коровьего молока	10.51	из 04	Массовая доля влаги Массовая доля влаги Массовая доля влаги титруемая кислотность	(0,5-60)% (0,5-60)% (10-60)% (10-70)°Т
11.	ГОСТ 7631 п.6.1 п.6.4 п.6.5 п.6.6 п.6.7	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них	03.11 03.12 03.21 03.22	из 03 из 16	Органолептические показатели: внешний вид и цвет консистенция запах вкус посторонние примеси	описание обнаружено/не обнаружено
12.	ГОСТ 9959	Мясо и мясные продукты	10.11 10.12	из 02 из 16	Органолептические показатели: цвет, вид на разрезе, запах, вкус, консистенция	описание
13.	ГОСТ 5667 п. 5а п. 6	Хлеб и хлебобулочные изделия	10.71	из 19	Органолептические показатели: форма, поверхность, цвет, состояние мякиша, запах, вкус Масса	описание (0-2000) г
14.	ГОСТ 5897 п.2 п.4 п.5.1	Изделия кондитерские	10.71 10.72	из 17 из 18 из 19	Органолептические показатели: вкус, запах, цвет, вид на изломе, поверхность, внешний вид Масса нетто Массовая доля составных частей	описание (1-2000) г от 1%
15.	ГОСТ 6687.5 п.2	Продукция безалкогольной промышленности	11.07	из 22	Органолептические показатели: запах, вкус, внешний вид,	описание
16.	ГОСТ 8756.1 (до 01.01.2019) п. 2 п.3 п.4	Продукты пищевые консервированные	10.11 10.12 10.20 10.39	из 02 из 03 из 07 из 16	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, посторонние примеси Масса нетто или объем Массовая доля составных частей	описание (1-2000) г от 1%

1	2	3	4	5	6	7
	(с 01.01.2019 ГОСТ 8756.1-2017) п. 5 п. 6 п.7				Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, посторонние при- меси Масса нетто или объема Массовая доля составных частей	описание (50-2000) см ³ От 1%
17.	СанПиН 2.2.4.3359 п.7.3	Рабочие места Рабочие места пользователей ПК	-	-	Напряженность электрического поля Напряженность магнитного поля (магнитной индукции) Плотность потока энергии ЭМП	(0,5-1000) В/м (0,005-10) мкТл (0,1-250) мкВт/см ²
18.	ГОСТ 33393	Рабочие места, здания и сооружения	-	-	Коэффициент пульсации освещенности	От 1 %

Руководитель ИЛЦ



Э.Ю. Нестеров