

3 КЗЕМПЛЯР  
РОСАККРЕДИТАЦИИ



УПРАВЛЕНИЕ АККРЕДИТАЦИИ

Руководитель (заместитель руководителя)  
Федеральной службы по аккредитации  
**Д. А. МАКАРЕНКО**

Подпись \_\_\_\_\_ инициалы, фамилия  
Приложение к аттестату аккредитации

28 ИЮН 2018

№ RA.RU.21AB34  
от «23» августа 2016 г.  
на 13 листах, лист 1

**Область аккредитации испытательной лаборатории (центра)**  
**Чердаклинская районная ветеринарная лаборатория Областного государственного бюджетного учреждения**  
наименование испытательной лаборатории (центра)  
**«Чердаклинский центр ветеринарии и безопасности продовольствия»**  
наименование испытательной лаборатории (центра)  
**433400, Ульяновская область, Чердаклинский район, р.п. Чердаклы, ул. Врача Попова, д. 80**  
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 8756.0	Консервы. Продукция соковая из фруктов и овощей	10.32.1-10.32.29.000	2209	Отбор проб	-
2.	ГОСТ 8756.1				Органолептические показатели: Внешний вид Консистенция Цвет	-

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

3.	ГОСТ 8756.10	Консервы. Продукция соковая из фруктов и овощей	10.86.10.300 11.07.19 11.07.19.130 11.07.19.190	-	Массовая доля мякоти	-
4.	ГОСТ ISO 762				Содержание минеральной примеси	-
5.	ГОСТ 29270 п. 5				Массовая доля нитратов	-
6.	ГОСТ 28038 п. 5				Патулин	--
7.	ГОСТ 31717				Аскорбиновая кислота	-
8.	ГОСТ 6687.0	Напитки безалкогольные, слабоалкогольные, коктейли, тонизирующие	-	2204-2208	Отбор проб	-
9.	ГОСТ 6687.5				Органолептические показатели: Внешний вид Консистенция Цвет Объем продукции	-
10	ГОСТ 6687.7 ГОСТ 32095				Объемная доля этилового спирта	-
11	ГОСТ 6687.2 п. 3				Массовая доля сухих веществ	-
12	ГОСТ 6687.4				Кислотность	-
13	ГОСТ 13192				Массовая концентрация сахаров	-
14	ГОСТ 32114				Массовая концентрация титруемых кислот	-
15	ГОСТ 8756.9				Массовая доля осадка	-

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

16	ГОСТ 30712 п. 6.1, п. 6.2	Напитки безалкогольные, слабоалкогольные, коктейли, тонизирующие	-	2204-2208	КМАФАнМ	-
17	ГОСТ 30712 п. 6.3				БГКП (колиформы)	-
18	ГОСТ 31659				Патогенные, в том числе сальмонеллы	-
19	ГОСТ 30712 п. 6.4				Дрожжи	-
20	ГОСТ 30712 п. 6.4				Плесени	-
21	ФР.1.34.2005.01733	Консервы. Продукция соковая из фруктов и овощей.	10.32.1-10.32.29.000 10.86.10.300	2209	Свинец	(0,0020-5,0) мг/дм <sup>3</sup>
22	ФР.1.34.2005.01730	Напитки безалкогольные, слабоалкогольные, коктейли, тонизирующие	11.07.19 11.07.19.130 11.07.19.190		Мышьяк	(0,0020-5,0) мг/дм <sup>3</sup>
23	ФР.1.34.2005.01730		Ртуть		(0,0020-0,9) мг/дм <sup>3</sup>	
24	ФР.1.34.2005.01733		Кадмий		(0,020-1,0) мг/дм <sup>3</sup>	
25	МУ 2142-80		Пестициды: ДДТ, гексахлоран, альдрин, гептахлор		(0,005 – 2,0) мг/кг	

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

26	МУК 4.2.1018-01 п. 8.2	Вода централизованных систем питьевого водоснабжения	-	-	Общие колиформные бактерии (ОКБ)	-
27	МУК 4.2.1018-01 п. 8.3				Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ)	-
28	МУК 4.2.1018 п.8.5				Колифаги	-
29	ГОСТ 31955.1				E.coli	-
30	Методические рекомендации «обнаружение и идентификация Pseudomonas aeruginosa в объектах окружающей среды» (пищевых продуктах, воде, сточных жидкостях) МР утв.24.05.1984 г.				Pseudomonas aeruginosa	-
31	ГОСТ 4974	Питьевая вода, т том числе расфасованная в емкости и вода подземных и поверхностных источников, питьевая водопроводная	-	-	Марганец	(0,01- 5,00) мг/дм <sup>3</sup>
32	ГОСТ 5896	Кондитерские изделия	-	-	Содержание спирта	-

1	2	3	4	5	6	7
33	ГОСТ 5897	Кондитерские изделия и полуфабрикаты кондитерского производства			Органолептические показатели: Внешний вид - Вкус - Запах - Цвет - Размер и количество изделий в 1кг - Массы нетто - Массовая доля составных частей -	
34	ГОСТ 5901 п.8 п.9 п.10				Массовая доля золы - Массовая доля металломагнитной примеси -	
35	МУК 4.2.2661-10	Почва, вода, бытовые и ливневые стоки, их осадки, навоз и навозные стоки, предметы обихода	-	-	Санитарно-паразитологические показатели: Наличие паразитов, яиц, личинок гельминтов, цист простейших	-
36	ВП № 13-5-2/0525-2002 Правила проведения дезинфекции и дезинвазии объектов государственного ветеринарного надзора. Приложение 3, метод п.2; Метод п.3	Контроль качества профилактической и вынужденной дезинфекции объектов, подлежащих ветеринарному надзору	-	-	Отбор проб Бактерии группы кишечной палочки - Стафилококки - Спорообразующие бактерии рода Bacillus -	

1	2	3	4	5	6	7
37	МУ по санитарно- бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами. Зам. Гл. гос. сан. врача СССР 31.12.1982 № 2657, метод п.2.7 метод п.3 метод п.5.2.1 метод п.5.2.2 метод п.5.2.3 метод п.5.1	Смывы с оборудования и инвентаря предприятий общественного питания и торговли, с рук и санитарной одежды персонала	-	-	Отбор проб Бактерии группы кишечной палочки ОМЧ Стафилококки Протей	- - - -
38	Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных № 5319-91 от 22.02.1991г, Метод п.1	Смывы с оборудования и инвентаря кулинарного, икорного, коптильного производства, производства вяленой и соленой продукции, в т.ч. и пресервов, производства белковых продуктов и продуктов переработки водорослей	-	-	Отбор проб КМАФАнМ БГКП Плесневые грибы	- - -
39	Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в мясе, птице, яйцах и продуктах их переработки №1400-1751, Метод п.2.3.3	Смывы с оборудования и инвентаря, рук и санитарной одежды работников в мясо-, птице-, яйцеперерабаты-вающих предприятий	-	-	Отбор проб КМАФАнМ Протей Сальмонеллы БГКП	- - - -
40	Методические рекомендации по организации производственного микробиологического контроля на предприятиях молочной промышленности МР 2.3.2.2327-08 от 07.02.2008 г., Метод п.7.1	Смывы с оборудования, инвентаря, рук и санитарной одежды работников предприятий молочной промышленности	-	-	Отбор проб КМАФАнМ БГКП Стафилококки Сальмонеллы Листерии	- - - - -



1	2	3	4	5	6	7	
45.	ГОСТ 31904	Пищевые продукты, продукты детского питания, продовольственное сырье, корма	10.07.19	0901	Отбор проб для микробиологических испытаний	-	
46.	ГОСТ 32164		10.83.11	0902		Отбор и подготовка проб для определения радионуклидов	-
			10.83.13	0903			
			10.84.12	0904-			
		10.84.2	0910				
			01.49.24	2101			
			10.7	0409			
47.	МУ № 40151.16397/RA.RU.311243-2015 от 05.09.2016 г. (Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного гамма- спектрометра с программным обеспечением «Прогресс») МУ № 40152.4ДЗ62/01.00294-2010 от 30.05.2014 г. (Сцинтилляционный бета-спектрометр с программным обеспечением «Прогресс». Методика измерения активности радионуклидов)		10.81	1701	Содержание радионуклидов: Cs 137 Sr 90	(0-10 <sup>7</sup> ), Бк/кг (0,1-10 <sup>4</sup> ) Бк/кг	
			10.82.21	1702			
			10.82.22	1703			
			10.82.23	1704			
				1905			
				2106			
				1107			
				1101			
48.	ГОСТ 31681 Метод п.7 Метод п. 9	Кондитерские изделия и полуфабрикаты кондитерского производства	-	1704- 1905	Содержание сухого обезжиренного остатка молока в шоколадных изделиях с молоком	(0 – 50) % (0 – 30) %	
49.	ГОСТ 31682					Содержание общего сухого остатка какао в шоколадных изделиях	(0 – 60) %
50.	ГОСТ 31723				Содержание сухого обезжиренного остатка какао в шоколадных изделиях	(0 – 50) %	
51.	ГОСТ 31722 Метод п. 7				Содержание молочного жира в шоколадных изделиях	(0 – 50) %	

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

52.	ГОСТ 5904	Кондитерские изделия и полуфабрикаты кондитерского производства	-	-	Отбор проб	
53.	ГОСТ 31682		Содержание общего сухого остатка какао в шоколадных изделиях	(0 – 60) %		
54.	ГОСТ 31723		Содержание сухого обезжиренного остатка какао в шоколадных изделиях	(0 – 50) %		
55.	ГОСТ 31722 Метод п. 7		Содержание молочного жира в шоколадных изделиях	(0 – 50) %		
56.	ГОСТ 5897		Органолептические показатели: внешний вид, вкус, запах, цвет. Размеры и количество изделий в 1 кг Массы нетто. Массовая доля составных частей. Толщина изделия	- - - -		
57.	ГОСТ 10114	Мучные кондитерские изделия			Намокаемость, %	-
58.	ГОСТ 5901 п.8 п.9  п.10		Массовая доля общей золы Массовая доля золы, нерастворимой в 10 % соляной кислоте Массовая доля металломагнитной примеси	(0,020 – 0,2) % (0,02 – 0,1) % (0,00003 – 0,0001) %		

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

59.	ГОСТ 5898 п. 2	Кондитерские изделия и полуфабрикаты цвет которых не мешает титрованию	-	-	Кислотность	-	
60.	ГОСТ 5898 п. 3	Мучные кондитерские изделия, изготовленные на дрожжах	-	-		Кислотность	-
61.	ГОСТ 5898 п. 4	Мучные кондитерские изделия изготовленные на химических разрыхлителях	-	-		Щелочность	-
62.	ГОСТ 5898 п. 5	Все виды кондитерских изделий и полуфабрикатов	-	-		Щелочность	-
63.	ГОСТ 5903 п.3, п.6					Массовая доля общего сахара	-
64.	ГОСТ 31902 п. 7, п.8, п. 9, п. 10					Массовая доля жира	(2-60) %
65.	ГОСТ 5900 п.7 п.8					Влага Сухие вещества	(0,5- 50,0) % (1,0- 50,0) %
66.	ГОСТ 15810				Плотность	-	
67.	Методические указания по диагностике браулёза пчел. №115-6а от 07.12.87г утв. ГУВ МСХ СССР	Живые пчелы, подмор пчел	-	-	Брауллы	-	
68.	Методические указания по лабораторной диагностике амебиаза пчел. №115-6а от 23.04.1984г утв. ГУВ МСХ СССР	Живые пчелы, подмор пчел	-	-	Амебиаз	-	
69.	Методические указания по лабораторной диагностике аспергиллеза пчел от 10.05.1984 г Департамент ветеринарии МСХ	Пчелы, расплод пчел	-	-	Аспергиллез	-	

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

70.	Методические указания по лабораторной диагностике аскасфероза пчел от 9.04.1986 г. Департамент ветеринарии МСХ	Личинки, куколки, соты	-	-	Аскасфероз	-
71.	МУ по диагностике поражения расплода пчел восковыми огневками. Утв. ГУВ 18.10.89 г.	Расплод пчел	-	-	Восковые огневки	-
72.	Методические указания по лабораторным исследованиям на демодекоз животных. Утверждена Департаментом ветеринарии МСХ РФ 24.03.95 г. №13-7-2/263	Соскоб с кожи животного	-	-	Клещи рода Demodex	-
73.	Временные МУ по лабораторным исследованиям на криптоспориозы животных	Фекалии, соскобы	-	-	Криптоспориоз	-
74.	МУ по лабораторной диагностике пироплазмидозов животных. Департамент ветеринарии МСХ РФ от 09.11.2000 г. № 13-7-2/2183	Кровь, мазки крови	-	-	Пироплазмидозы: нутгалиоз, пироплазмоз, бабезиоз	-
75.	РД 52.24.421	Поверхностные воды суши и очищенные сточные воды	-	-	Кислород растворенный	(4,0 - 80,0) мг/дм <sup>3</sup>
76.	ПНД Ф 14.1:2:3.101 - 97	Природные (поверхностные и подземные) и сточные (производственные, хозяйственно-бытовые, очищенные) воды	-	-	Кислород растворенный	(1,0 - 15,0) мг/дм <sup>3</sup>
77.	ГОСТ 31859	Все типы вод (питьевые, природные, сточные)	-	-	Химическое потребление кислорода	(10-800) мгО/дм <sup>3</sup>
78.	ГОСТ 26483	Почвы, вскрышных и вмещающих пород	-	-	Водородный показатель солевой вытяжки, ед.рН	(1-14) ед.рН

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

79.	ГОСТ 26423	Засоленные почвы			Водородный показатель водной вытяжки, ед.рН	(1-14) ед.рН
80.	Методические указания по оценке качества и питательности кормов. Методические указания Минсельхоза России от 20.06.2002	Корма животного происхождения, зерновые, зернобобовые культуры, масличные культуры на кормовые цели	01.41.20 10.51 10.52.10 10.11 10.12 10.13 10.20 01.13 01.21 01.22 01.23 01.24 01.25 10.39 10.31 13.32 01.11 01.19.10 10.41.41 10.81.22 10.91.10 10.13.16 10.20.41 10.91.10	0401-0406 2105 0201-0210 1601 1602 0304-0308 1604 1605 0701-0713 0801-0813 2001-2009 0708 0713 1001 -1005 1904 2302-2306 2308 2309 2301 2309	Энергетическая ценность питательность	-
81.	ГОСТ 80	Жмыхи			Энергетическая ценность, питательность	-
82.	ГОСТ Р 51038	Корма растительные и комбикорма			Обменная энергия	-

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

83.	Руководство по эксплуатации РЭ Ю-30.67.111 РЭ анализатора инфракрасного СПЕКТРАН-119М (номер по Госреестру СИ № 25511-09)	Кормовые продукты перерабатывающих предприятий: отруби, жмыхи, шроты, комбикормовые концентраты и комбикормовое сырье, мука витаминная, мука кормового животного происхождения, мука травяная, кормовые смеси	-	-	Массовая доля сырой клетчатка Массовая доля белка Массовая доля влаги Массовая доля золы Кальций Фосфор	- - - - - -
-----	---	---	---	---	--	----------------------------

Начальник ОГБУ «Чердаклинский центр ветеринарии и безопасности продовольствия»

должность уполномоченного лица

М.П.



*[Handwritten signature]*

подпись уполномоченного лица

С.В.Шоблев

инициалы, фамилия уполномоченного лица