



УТВЕРЖДЕНА ПРИКАЗОМ

от « 3 » 09 2020 г.

№ АК-231

Область аккредитации испытательной лаборатории (центра)
Испытательный центр межрайонной ветеринарной лаборатории

Уникальный номер записи об аккредитации Государственного бюджетного учреждения Новосибирской области

в реестре аккредитованных лиц «Новосибирский областной центр ветеринарно-санитарного обеспечения»

А.А. РИЗОВА

632400, РОССИЯ, Новосибирская область, г. Картат, ул. Красноармейская, д. 99-а

ЭКЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ

наименование испытательной лаборатории (центра)

адрес места осуществления деятельности

N п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований, измерений	Наименование объекта	Код ОКП Д 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
1.	ГОСТ 28283 п.6	Сырое и термически обработанное коровье молоко	—	0401	Вкус Запах	(1-5) баллов (1-5) баллов
2.	ГОСТ 23453 п.5	Сырое молоко	—	0401	Соматические клетки.	не более 500 тыс. / от 500 тыс. до 1 млн / св. 1 млн в 1 см ³
3.	ГОСТ 23453 п. 6	Молоко и продукты переработки молока	—	0401	Соматические клетки	(90 – 1500) тыс/см ³
4.	ГОСТ 32901 п. 8.4		—	0401-0406	КМАФАнМ	(1,0-9,9)×10 ⁶ КОЕ/г(см ³)
5.	ГОСТ 32901 п. 8.5.1	Сырое, термически обработанное молоко, молочные и молкосодержащие консервы	—	0401-0404	Бактерии группы кишечной палочки (БГКП)	Обнаружены/ не обнаружены
6.	ГОСТ 8218		—	0401-0404	Чистота	1/2/3гр.
7.	ГОСТ 3624 п.3	Молоко и молочные и молкосодержащие продукты	—	0401-0406	Кислотность	(13-150) Г°
8.	ГОСТ Р 55361 п.7.12	Молочный жир, масло (топленое и сливочное, кроме сухого) и масляную пасту из коровьего молока	—	0405	Массовая доля хлористого натрия	(0,5-3,0) %
9.	ГОСТ 3627 п. 4	Сыр и сырные продукты, брынза, соленые творожные продукты, сливочное масло и масляная паста	—	0406	Массовая доля хлористого натрия	(0,02 - 10,0) %
10.	ГОСТ 3627 п. 5		—	0405	Массовая доля хлористого натрия	(0,02 - 10,0)%

1	2	3	4	5	6	7
11.	ГОСТ Р 54758 п.6	Молоко и продукты переработки молока, за исключением продуктов без пищевых добавок или содержащих ароматизаторы, пищевые добавки, образующие с продуктом однородную структуру (кофе, какао, фруктово-ягодными наполнителями и т.д.), и неотделяемых пищевых компонентов	—	0401-0404	Плотность.	(1015-1040) кг/м ³
12.	ГОСТ 3626 п.2	Молоко, молочные и молкосодержащие продукты, кисломолочные продукты, сыр и сырные продукты, масло из коровьего молока и масляная паста, сливочно-растительный спред и сливочно-растительная топленая смесь, мороженое	—	0401-0406	Массовая доля влаги	(0,5-99,9) %
13.	ГОСТ 25179 п.5	Молоко и молочные продукты	—	0401-0406	М-зсовая доля белка	(2,2-4,0) %
14.	ГОСТ 24066	Молоко	—	0401-0406	Наличие аммиака (качественная реакция)	Обнаружено/не обнаружено
15.	ГОСТ 24065 п.2	Молоко	—	0401-0402	Сода	Обнаружено/не обнаружено
16.	ГОСТ 32892	Молоко и продукты переработки молока.	—	0401-0410	Активная кислотность	(3-8) ед. рН
17.	ГОСТ 23327	Молоко и молочная продукция	—	0401-0410	Массовая доля белка	(1,2-90,0) %
18.	ГОСТ 24067	Молоко	—	0401-0406	Перекись водорода	Обнаружено/не обнаружено
19.	МР 2.3.2.2327-08 п. 7.1	Смывы с объектов молочного производства	—	0401-0406	КМАФАнМ	0-100 КОЕ/л(см ²)

1	2	3	4	5	6	7
20.	ГОСТ 3623 п7.2	Пастеризованное молоко, сливки, пахту, сыворотку, творог, сметану, сливочное масло, кисломолочные продукты и другие молочные продукты	—	0401-0406	Фосфатаза (эффективность пастеризации)	Присутствие/ отсутствие
21.	Руководство по эксплуатации анализатора молока "Клевер-2"	Молоко	—	0401-0402	Массовая доля жира	(01-8,9)%
					Массовая доля белка	(6,0-12,0)%,
					СОМО	(1,5-3,6)%,
					Плотность	(10-40)%,
					Вода	(0-100)%
22.	ГОСТ 30347	Молоко и молочная продукция	—	0401-0406	<i>Staphylococcus aureus</i> / <i>S. aureus</i>	Обнаружен/ не обнаружен
23.	ГОСТ 33566	Молоко и молочная продукция	—	0401-0406	Дрожжи	(5,0-9,9)×10п КОЕ/г(см ³)
					Плесневые грибы/плесени	(5,0-9,9)×10п КОЕ/г(см ³)
24.	ГОСТ 32031	Пищевые продукты	—	0201-0210 0301-0305 0401-0408	<i>Listeria monocytogenes</i>	Обнаружена/ не обнаружена
25.	ГОСТ 33951 п.8.2	Молоко и молочная продукция	—	0401-0406	Молочно-кислые микроорганизмы	(1,0-9,9)×10п КОЕ/г(см ³)
26.	ГОСТ 31659 (ISO 6759-2002)	Мясо и мясная продукция Яйца птицы и продукты их переработки Молоко и молочная продукция Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них	—	0201-0210 16011602 0407-0408 0401-0406 0302-0308	Бактерии рода <i>Salmonella</i>	Обнаружены/ не обнаружены

1	2	3	4	5	6	7
27.	ГОСТ 23392 п.6.2	Мясо	—	0201-0210 0410 1501 1601 1602	Продукты первичного распада белков в бульоне	Наличие/отсутствие
28.	ГОСТ 23392 п. 7				Микроскопия (наличие характерной микрофлоры и следов распада мышечной ткани)	Наличие/отсутствие
29.	ГОСТ 21237 п.4.2.2	Мясо и субпродукты от всех видов убойного скота	—	—	Рожа свиной, листериоз, пастереллёз/бактерии рожи свиной/бактерии листериоза/бактерии пастереллёза	Выявлены/не выявлены
30.	ГОСТ 21237 п.4.2.3				Бактерии кокковой группы/бактерии группы кокков	Выявлены/не выявлены
31.	ГОСТ 21237 п.4.2.4				Бактерии рода <i>Salmonella</i>	Выявлены/не выявлены
32.	ГОСТ 21237 п.4.2.5				Бактерии из рода кишечной палочки (<i>Эшерихии</i>)	Выявлены/не выявлены
33.	ГОСТ 21237 п.4.2.6				Бактерии рода протей/протей	Выявлены/не выявлены
34.	ГОСТ 21237 п.4.4				Анаэробные бактерии	Выявлены/не выявлены
35.	ГОСТ 51478	Мясо и мясные продукты	—	0201-0210	Концентрация водородных ионов (рН)	(0,00-14,00) ед. рН
36.	ГОСТ 31502 п.5.2	Сырое и термически обработанное молоко	—	0401-0402	Определение содержания антибиотиков	Наличие/отсутствие
37.	Методические рекомендации по экспресс-определению афлатоксина М ₁ с помощью тест-системы Ridacreen № 17ФЦ/3739	Молоко	—	0401 0402	Афлатоксин М ₁	(0,000025-0,0005) мг/кг
		Сухое молоко				(0,00027-0,0054) мг/кг
		Сыр		0406		(0,00002-0,004) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
38.	МИ массовой доли Т-2 токсина методом ИФА № 4.2015-04.	Зерно, зернобобовые, масляные культуры продовольственного и кормового назначения, комбикормового сырья, готовые корма для животных и орехах.	—	1001 - 1008 1201 -1208 1101 1102 1104 1107 2302 2303 2304 2306 2308 2309 0713 0801 0802	Массовая доля Т-2 токсина	(0,02 - 0,5) мг/кг
39.	МИ массовой доли афлатоксина В1 методом ИФА № 09.2015-09.	Зерно, зернобобовые, масляные культуры продовольственного и кормового назначения, комбикормового сырья, готовые корма для животных и орехах.	—	1001 - 1008 1201 1202 1204 - 1208 1101 1102 1104 1107 2302 2303 2304 2306 2308 2309 0713 0801 0802	Массовая доля Афлатоксина В1	(0,002 - 0,05) мг/кг
40.	ГОСТ 31747	Пищевые продукты, кроме молока и молочных продуктов	—	0201 -0210 0301- 0308	Бактерии группы кишечной палочки (колиформы).	Обнаружены/не обнаружены
41.	МИ массовой доли охратоксина методом ИФА № 08.2011-01	Зерновые, бобовые масляные культуры продовольственного и кормового назначения, комбикормового сырья и кормов	—	1001 - 1008 1201 1202 1204-1208 1101 1102 1104 1107 2302 2303 2304 2306 2308 2309 0713	Массовая доля охратоксина А	(0,002 - 0,040) мг/кг
42.	ГОСТ 31746	Пищевые продукты, кроме молока и молочных продуктов.	—	0201-0210 0301-0308	Staphylococcus aureus/S. aureus/коагулазолотительные стафилококки	Обнаружены в х г(см ³)/не обнаружены в х г(см ³)
43.	ГОСТ 28560	Пищевые продукты	—	0201-0210, 0301-0308, 0401-0406, 0407, 0408	Бактерии рода Proteus.	Обнаружены в х г(см ³)/не обнаружены в х г(см ³)

1	2	3	4	5	6	7
44.	ГОСТ Р 30726	Продукты пищевые	—	0201-0210, 0301-0308, 0401-0406, 0407, 0408	Escherichia coli/E. Coli.	Обнаружены в х г(см ³)/не обнаружены в х г(см ³)
45.	ГОСТ 10444.15	Продукты пищевые	—	0201-0210 0302-0308 0401-0408 1601-1602 1206-1207 1101-1103 1501	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов/КМАФАнМ	≤10; ≤1,0x10n-9,9x10n КОЕ/г (см ³)
46.	ГОСТ 26670	Продукты пищевые	—	0201-0210 0301-0308 0401-0408	Подготовка проб для микробиологических анализов	-
47.	ГОСТ 31470 п.4	Мясо птицы, в т.ч. обваленное и измельченное, а также субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы.	—	0207	Внешний вид	Описание характеристик собственных/несвойственных данному виду продукта
					Цвет	Описание характеристик собственных/несвойственных данному виду продукта
					Консистенция	Описание характеристик собственных/несвойственных данному виду продукта
					Запах	Описание характеристик собственных/несвойственных данному виду продукта
					Вкус	Описание характеристик собственных/несвойственных данному виду продукта
48.	ГОСТ 10444.12	Пищевые продукты и корма для животных.	—	0201-0210, 0301-0308, 0401-0406, 0407, 0408	Дрожжи, плесени.	(1,0-9,9) × 10n КОЕ/г(см ³)
49.	ГОСТ 29185	Пищевые продукты	—	1601-1602, 0201-0210, 0302-0308	Сульфитредуцирующие клостридии	обнаружены/не обнаружены

1	2	3	4	5	6	7
50.	ГОСТ 31467	Мясо птицы и продукты их переработки	—	0207	Подготовка проб для микробиологических анализов	—
51.	ГОСТ 54374	Мясо птицы и продукты их переработки	—	0207	Бактерии группы кишечной палочки (БГКП)	Обнаружены/не обнаружены
52.	ГОСТ 31468	Мясо птицы и продукты их переработки	—	0207	Патогенные микроорганизмы в т.ч. Сальмонеллы /бактерии рода <i>Salmonella</i>	Обнаружены/не обнаружены
53.	ГОСТ 26669	Продукты пищевые и вкусовые	—	0201-0210 0301-0308 0401-0408 2103	Подготовка проб для микробиологических анализов	—
54.	ГОСТ Р 51448	Мясо и мясные продукты, включая мясо и продукты из мяса птицы	—	0201-0210 1601-1602	Подготовка проб к микробиологическому анализу	—
55.	ГОСТ Р 54674 п.8.1, 8.2, 9.1	Мясо птицы и продукты их переработки	—	0207	<i>Staphylococcus aureus</i> /S. aureus/коагулазоположительные стафилококки	Обнаружены/не обнаружены
56.	ГОСТ 51944 п. 6.1	Мясо птицы (потрошенные и полупотрошенные тушки и их части: кур, уток, гусей, индеек; цесарок, перепелов, цыплят-бройлеров, цыплят, утят, гусят, индюшат, цесарят, перепелят)	—	0207	Запах	Описание характеристик собственных/несвойственных данному виду продукта
57.	ГОСТ 51944 п. 6.2		—	0207	Прозрачность и аромат бульона	Описание характеристик собственных/несвойственных данному виду продукта
58.	ГОСТ 51944 п. 6.3		—	0207	Консистенция Мышцы на разрезе	Описание характеристик собственных/несвойственных данному виду продукта
59.	ГОСТ 51944 п. 6.5	—	—	—	Внешний вид Цвет	Описание характеристик собственных/несвойственных данному виду продукта

1	2	3	4	5	6	7
60.	ГОСТ 33319	Мясо и мясные продукты	—	0201-0210 1601-1602	Массовая доля влаги.	(1,0-85)%
61.	ГОСТ 9957 п.7	Все виды мяса, включая мясо птицы, мясные и мясосодержащие продукты	—	0201-0210 1601-1602	Массовая доля хлористого натрия.	(0,1-7,0) %
62.	ГОСТ 8558.1 п.8	Мясо, мясные и мясосодержащие продукты (колбасные изделия, продукты из мяса, полуфабрикаты, кулинарные изделия, консервы), мясо птицы, а также используемые при их производстве нитрит содержащие компоненты (рассолы, посолочные смеси и др.)	—	0201-0210 1601-1602	Массовая доля шпикита.	(0,00002-0,012)%
63.	ГОСТ 7631 п.1-6	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них	—	0301--0308	Внешний вид	Описание характеристик свойственных/несвойственных данному виду продукта
					Консистенция	Описание характеристик свойственных/несвойственных данному виду продукта
					Цвет	Описание характеристик свойственных/несвойственных данному виду продукта
					Запах	Описание характеристик свойственных/несвойственных данному виду продукта
64.	МУК 3.2.988 п.3.2	Рыба, и нерыбные объекты промысла (моллюски, ракообразные, земноводные, пресмыкающиеся), а также продукты их переработки	—	0302 0303 0304 0305 0306 0307 0308	Паразитарная чистота	Обнаружены/не обнаружены
65.	ГОСТ Р 54378 п.9.1	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них	—	0302-0308	Жизнеспособность личинок гельминтов	Обнаружены/не обнаружены
66.	ГОСТ 1750 п.2.7	Фрукты сушеные, их смеси, полуфабрикаты и фруктовые десерты	—	0803-0806 0813	Внешний вид (форма и цвет) Консистенция	Описание характеристик свойственных/несвойственных данному виду продукта

1	2	3	4	5	6	7
67.	ГОСТ 7975 п.8.5, 8.6	Тыква продовольственная свежая	—	0709	Внешний вид Степень зрелости	Описание характеристик свойственных/несвойственных данному виду продукта
68.	ГОСТ 1721 п.3.2	Морковь столовая свежая	—	0706	Внешний вид Запах Вкус	Описание характеристик свойственных/несвойственных данному виду продукта
69.	ГОСТ 21715 п.10.5	Айва свежая		0810	Внешний вид Запах Вкус	Описание характеристик свойственных/несвойственных данному виду продукта
70.	ГОСТ 32787 п.9.5	Абрикосы свежие	—	0809	Степень зрелости Внешний вид Запах Вкус Степень зрелости	Описание характеристик свойственных/несвойственных данному виду продукта
71.	ГОСТ 1722 п.3.2	Свекла столовая свежая, заготавливаемая и поставляемая	—	0706	Внешний вид Запах Вкус Знуренное строение	Описание характеристик свойственных/несвойственных данному виду продукта
72.	ГОСТ 32285 п.9.2.6	Свекла столовая свежая	—	0706	Внешний вид Запах Вкус Внутреннее строение	Описание характеристик свойственных/несвойственных данному виду продукта
73.	ГОСТ 7967 п.7.2.4, 7.2.5	Калуста краснокочанная свежая	—	0704	Внешний вид Запах Вкус Плотность кочанов	Описание характеристик свойственных/несвойственных данному виду продукта
74.	ГОСТ 7178 п.7.2.4	Дыни свежие	—	0807.	Внешний вид Запах Вкус Состояние плодов Степень зрелости	Описание характеристик свойственных/несвойственных данному виду продукта

1	2	3	4	5	6	7
75.	ГОСТ 7177 п.7.2.4	Арбузы свежие	—	0807	Внешний вид Запах Вкус Состояние плодов Степень зрелости	Описание характеристик свойственных/несвойственных данному виду продукта
76.	ГОСТ 7977 п.3.2	Чеснок свежий	—	0703	Внешний вид Запах Вкус	Описание характеристик свойственных/несвойственных данному виду продукта
77.	ГОСТ Р 55909 п.9.3.5	Чеснок свежий	—	0703	Внешний вид Запах Вкус Состояние луковок	Описание характеристик свойственных/несвойственных данному виду продукта
78.	ГОСТ 26832 п.13	Свежий картофель, заготовляемый и поставляемый для переработки на продукты питания (сухие, замороженные, консервированные, обжаренные)	—	0701	Внешний вид Запах Вкус Форма	Описание характеристик свойственных/несвойственных данному виду продукта
79.	ГОСТ 51603 п.7.2.5	Бананы свежие	—	0803	Внешний вид Запах Вкус Зрелость	Описание характеристик свойственных/несвойственных данному виду продукта
80.	ГОСТ 27572 п.7.2.3	Яблоки свежие для промышленной переработки	—	0808	Внешний вид Запах Вкус Степень зрелости	Описание характеристик свойственных/несвойственных данному виду продукта
81.	ГОСТ 16270 п.2а	Яблоки свежие ранних сортов созревания	—	0808	Внешний вид Размер Зрелость Механические повреждения	Описание характеристик свойственных/несвойственных данному виду продукта

1	2	3	4	5	6	7
82.	ГОСТ Р 51809 п.7.2.6	Капуста белокочанная свежая	—	0704	Внешний вид Запах Вкус Плотность кочана Зачистка кочана	Описание характеристик свойственных/несвойственных данному виду продукта
83.	ГОСТ 1724 п.3.2	Капуста белокочанная свежая	—	0704	Внешний вид Запах Вкус Плотность кочана Зачистка кочана	Описание характеристик свойственных/несвойственных данному виду продукта
84.	ГОСТ 33952 п.7.2.4	Капуста цветная	—	0704	Внешний вид Запах Вкус	Описание характеристик свойственных/несвойственных данному виду продукта
85.	ГОСТ 7968 п.3.2	Капуста цветная свежая	—	0704	Внешний вид Запах Вкус	Описание характеристик свойственных/несвойственных данному виду продукта
86.	ГОСТ 1723 п.3.2.3	Лук свежий репчатый	—	0703	Внешний вид Запах Вкус	Описание характеристик свойственных/несвойственных данному виду продукта
87.	ГОСТ 34298 п.7.2.4	Томаты свежие	—	0702	Внешний вид Запах Вкус	Описание характеристик свойственных/несвойственных данному виду продукта
88.	ГОСТ 7176 п.6.2.	Картофель продовольственный	—	0701	Внешний вид Запах Вкус Вид внутренней части клубня	Описание характеристик свойственных/несвойственных данному виду продукта
89.	ГОСТ 16834 п.3.4.3	Орехи фундука	—	0802	Внешний вид Плотность Цвет	Описание характеристик свойственных/несвойственных данному виду продукта

1	2	3	4	5	6	7
90.	ГОСТ 32874 п.93.3	Орехи грецкие	—	0802	Внешний вид Запах Состояние орехов Вкус	Описание характеристик свойственных/несвойственных данному виду продукта
91.	ГОСТ 32856 п.85	Укроп свежий	—	0709	Внешний вид Запах Вкус	Описание характеристик свойственных/несвойственных данному виду продукта
92.	ГОСТ 34212 п.77	Петрушка свежая	—	0709	Внешний вид Запах Вкус	Описание характеристик свойственных/несвойственных данному виду продукта
93.	ГОСТ 34314 п.7.2.4	Яблоки свежие	—	0808	Внешний вид Запах Вкус Степень зрелости	Описание характеристик свойственных/несвойственных данному виду продукта
94.	ГОСТ 27573 п.95	Плоды граната свежие	—	0810	Внешний вид Запах Вкус Механические повреждения	Описание характеристик свойственных/несвойственных данному виду продукта
95.	ГОСТ 33932 п.7.2.4	Свежие плоды огурцов (кроме корнишонов)	—	0707	Внешний вид Запах Внутреннее строение Вкус Состояние плодов	Описание характеристик свойственных/несвойственных данному виду продукта
96.	ГОСТ 34307 п.7.3	Лимоны, лаймы, мандарины, апельсины, грейпфруты свежие	—	0805	Внешний вид Запах Вкус Степень зрелости	Описание характеристик свойственных/несвойственных данному виду продукта
97.	ГОСТ 56563 п.6.4	Черемша свежая	—	0709	Внешний вид Запах Вкус	Описание характеристик свойственных/несвойственных данному виду продукта
98.	ГОСТ 34323 п.7.7	Капуста пекинская	—	0704	Внешний вид Запах Вкус Степень зрелости	Описание характеристик свойственных/несвойственных данному виду продукта

1	2	3	4	5	6	7
99.	ГОСТ 34216 п.7.7	Редис свежий	—	0706	Внешний вид Запах Вкус Состояние мякоти	Описание характеристик свойственных/несвойственных данному виду продукта
100.	ГОСТ 33801 п.7.3	Черешня, вишня свежая	—	0809	Внешний вид Запах Вкус Степень зрелости	Описание характеристик свойственных/несвойственных данному виду продукта
101.	ГОСТ 31821 п.9.3.4	Баклажаны свежие	—	0709	Внешний вид Запах Вкус	Описание характеристик свойственных/несвойственных данному виду продукта
102.	ГОСТ 31822 п.9.3.4	Кабачки свежие		0709	Внешний вид Запах Вкус	Описание характеристик свойственных/несвойственных данному виду продукта
103.	ГОСТ 34340 п.7.7	Персики, нектарины свежие	—	0809	Внешний вид Зрелость Механические повреждения	Описание характеристик свойственных/несвойственных данному виду продукта
104.	ГОСТ 21833 п.3.4	Персики свежие	—	0809	Внешний вид Зрелость Механические повреждения	Описание характеристик свойственных/несвойственных данному виду продукта
105.	ГОСТ 32286 п.9.2.5	Сливы свежие	—	0809	Внешний вид Запах Вкус	Описание характеристик свойственных/несвойственных данному виду продукта
106.	ГОСТ 13634 п.7.7	Кукуруза свежая в початках	—	0809	Внешний вид Запах Вкус	Описание характеристик свойственных/несвойственных данному виду продукта
107.	ГОСТ 33499 п.7.5	Груши свежие	—	0808	Внешний вид Вкус Запах Степень зрелости	Описание характеристик свойственных/несвойственных данному виду продукта
108.	ГОСТ 13908 п.3.2	Перец сладкий свежий	—	0709	Внешний вид Вкус	Описание характеристик свойственных/несвойственных данному виду продукта

1	2	3	4	5	6	7
109.	ГОСТ 34325 п.7.2.5	Перец сладкий свежий	—	0709	Внешний вид Вкус	Описание характеристик свойственных/несвойственных данному виду продукта
110.	ГОСТ 32786 п.9.3.5	Виноград столовый свежий	—	0806	Внешний вид Вкус Запах Степень зрелости	Описание характеристик свойственных/несвойственных данному виду продукта
111.	СТО 45443723-001 п.4.2	Хурма	—	0810	Внешний вид Вкус Запах	Описание характеристик свойственных/несвойственных данному виду продукта
112.	МУК 4.2.3016 п.7.2	Фруктово-овощная продукция	—	0803-0811 0701-0714	Яйца и личинки гельминтов и цисты простейших	Обнаружены/не обнаружены
113.	ГОСТ 29270 п.5	Продукты переработки плодов и овощей	—	0302-0308	Содержание нитратов	(1,6-9188) мг/кг
114.	Правила ветеринарно- санитарной экспертизы мёда при продаж. в на рынках	Мёд	—	0409	Цвет Запах Аромат Вкус Консистенция Внешний вид	Описание характеристик свойственных/несвойственных данному виду продукта
115.	ГОСТ 31768, п. 3.4	Мёд натуральный	—	0409	Реакция на гидроксиметилфурфураль	Положительно/отрицательно
116.	ГОСТ 19792 п. 7.3	Мёд натуральный	—	0409	Вкус Цвет Аромат Признаки брожения	Описание характеристик свойственных/несвойственных данному виду продукта
117.	ГОСТ 34232 п. 8	Мёд натуральный	—	0409	Диастазное число	3-40 ед. Готе
118.	ГОСТ 19792 п.7.13	Мёд	—	0409	Механические примеси	Наличие/отсутствие
119.	ГОСТ 31774	Мёд	—	0409	Массовая доля воды	(13-25)%
120.	ГОСТ 32167 п.6	Мёд	—	0409	Массовая доля редуцирующих сахаров	(63,0-100)%

1	2	3	4	5	6	7
121.	ГОСТ Р 54951	Все виды кормов для животных, кроме кормов, содержащих увлажнители	—	2301-2302 2308	Массовая доля влаги	(5,0-95,0)%
122.	ГОСТ 31484 п. 6.1, п.6.3	Комбикорма, БВМК, АВМК, кормовые смеси, премиксы	—	2309	Содержание металломагнитной примеси/металломагнитная примесь/массовая доля металломагнитной примеси	не обнаружено (0,1-300) мг/кг
123.	ГОСТ 13496.4	Корма, комбикорма и комбикормовое сырье	—	2301-2302	Массовая доля сырого протеина	(0,1-100)%
124.	ГОСТ 31674 п.4.1	Фуражное зерно (пшеница, кукуруза, овес, ячмень) и продукты его переработки (мука, крупа, отруби, лузга, жмыхи, шроты);	—	2308	Общая токсичность	Токсичен/ не токсичен
125.	ГОСТ 31674 п.5.1, п.5.2	растительные корма (сено, солома, травяная мука); комбикорма для продуктивных и непродуктивных животных (в том числе консервы) и Сырье для их производства (корма животного происхождения; продукты микробиологического синтеза; сухое молоко; концентрированные кормовые добавки). Кроме кормов, имеющих в составе лекарственных препараты	—	2308	Общая токсичность	Токсичен/ не токсичен
126.	ГОСТ Р 8.633	Зерновые и зернобобовые культуры (далее - зерно), предназначенные для продовольственных, кормовых, технических целей	—	2301- 23042308 2309	Влажность	(5,0-95,0)%
127.	ГОСТ 13496.19 п.9	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье.	—	2308	Массовая доля нитритов	(0-250) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
128.	ГОСТ 30483 п.3.5	Зерно	—	2308	Металломагнитная примесь	обнаружена/не обнаружена
129.	ГОСТ 13496.9 п.4	Комбикорма	—	2308	Металломагнитная примесь	обнаружена/не обнаружена
130.	Правила бактериологического исследования кормов, 1975 г. п.2.1	Корма животного и растительного происхождения, комбикорма и рыбная мука	—	2301-2308	Общее количество микробных клеток	(1,0-9,9)х10 ⁶ КОЕ/г(см 3)
131.	Правила бактериологического исследования кормов, 1975 г. п.2.2				Бактерии рода сальмонелла	Обнаружены/не обнаружены
132.	Правила бактериологического исследования кормов, 1975 г. п.2.5				Энтеропатогенные типы кишечной палочки	Обнаружены/не обнаружены
133.	Правила бактериологического исследования кормов, 1975 г. п.2.6				Анаэробы	Обнаружены/не обнаружены
134.	Справочник. Методы ветеринарной клинической лабораторной диагностики.	Сыворотка крови животных.	—	—	Биохимические показатели сыворотки крови: Кальций Щелочная резерв Белок Фосфор Каротин	10-12,5 мг/%, 46-66 VCO(2) 6,0-8,5 мг/% 5,0-6,5 мг/% 0,5-2 мг/%
135.	Наставление № 13-5-02/0850 п.4.2	Сыворотка крови от крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, лошадей	—	—	Специфические антитела к возбудителю бруцеллеза	Отрицательно/сомнительно/положительно

1	2	3	4	5	6	7
136.	Наставление № 13-5-02/0850 п.4.3	Сыворотка крови от крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, лошадей	—	—	Специфические антитела к возбудителю бруцеллеза	Отрицательно/сомнительно/положительно
137.	Наставление № 13-5-02/0850 п.4.4	Сыворотка крови от крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, лошадей	—	—	Специфические антитела к возбудителю бруцеллеза	Отрицательно/положительно
138.	Наставление № 13-7-2/537	Сыворотка крови от лошадей	—	—	Специфические антитела к возбудителю сапа.	Отрицательно/положительно
139.	ГОСТ 25386 п.2.2.3	Моча	—	—	Леттоспироз/возбудитель легтоспироза <i>Leptospira interrogans</i>	Наличие/отсутствие
140.	Методические указания по лабораторным исследованиям на трипаносомозы лошадей, верблюдов, ослов, мулов и собак. № 13-7-3/150	Сыворотка крови от лошадей, верблюдов, ослов, мулов и собак.	—	—	Специфические антитела к возбудителю случной болезни	Отрицательно/сомнительно/положительно
141.	Методические указания по диагностике лейкоза крупного рогатого скота № 13-7-2/2130, п. 5, кроме п.5.3.1, п.5.4.2, п.5.4.7	Перифирическая кровь крупного рогатого скота	—	—	Количество лейкоцитов в 1 мкл крови Абсолютное количество лимфоцитов в 1 мкл крови	Отрицательно/сомнительно/положительно Отрицательно/сомнительно/положительно
142.	Инструкция по применению набора для диагностики инфекционной анемии лошадей в реакции диффузной преципитации	Сыворотка крови от лошадей	—	—	Специфические антитела к возбудителю ИНАН	Обнаружены/не обнаружены
143.	Инструкция по применению набора реагентов «КЧС-серотест» для выявления антител к вирусу классической чумы свиней методом ИФА, ПВР-1-1.4/01333.	Сыворотка крови.	—	—	Антитела к вирусу классической чумы свиней	Отрицательно/сомнительно/положительно

1	2	3	4	5	6	7
144.	Инструкция по применению набора для выявления антител к вирусу АЧС иммуноферментным методом (ИФА).	Сыворотка крови.	—	—	Антитела к вирусу африканской чумы свиней	Отрицательно/сомнительно/положительно
145.	Методические указания по диагностике лейкоза крупного рогатого скота № 13-7-2/2130, п.2.1	Сыворотка крови от крупного рогатого скота	—	—	Специфические антитела к вирусу лейкоза крупного рогатого скота	Обнаружены/не обнаружены
146.	Инструкция по применению тест-системы для выявления антител к вирусу энзоотического лейкоза КРС методом ИФА.	Сыворотка крови.	—	—	Антитела к вирусу лейкоза	Отрицательно/сомнительно/положительно
147.	Инструкция по применению набора для выявления антител к вирусу гриппа птиц в сыворотке крови методом ИФА, ПВР -1-1.6/01625	Сыворотка крови.	—	—	Антитела к вирусу гриппа птиц	Отрицательно/сомнительно/положительно
148.	Инструкция по применению набора антигенов и сывороток для диагностики гриппа птиц реакции торможения гемагглютинации (РТГА)	Сыворотка крови птиц	—	—	Грипп птиц.	Отрицательно/положительно
149.	Инструкция № ПВР-1-3.1/00752 по применению тест-набора для выявления антител к возбудителю болезни Ньюкасла методом ИФА.	Сыворотка крови	—	—	Антитела к возбудителю болезни Ньюкасла	Обнаружены/не обнаружены
150.	МУ № 13-7-2/2130 от 23.08.2000г Методические указания по диагностике лейкоза крупного рогатого скота пп. 5.1; 5.2; 5.3; 5.4.1; 5.4.2; 5.4.3; 5.4.5; 5.4.6	Стабилизированная кровь	—	—	Лейкоз (количество лейкоцитов). Лейкоцитарная формула	Количество лейкоцитов в 1 мкл крови. Выведение лейкоформулы

1	2	3	4	5	6	7
151.	Инструкция по применению тест-системы "АЧС" для выявления вируса африканской чумы методом ПЦР	Пат. материал, цельная кровь, сыворотка крови, плазма крови, лимфоузлы, мазки со слизистой носоглотки и миндалин, продукты свиноводства	—	—	Африканская чума свиней (ДНК вируса африканской чумы свиней)	Обнаружена/не обнаружена ДНК вируса
152.	Инструкция по применению тест-системы "ГРИПП" для выявления и дифференциации вируса гриппа птиц методом ПЦР	Патматериал, фекалии, мазки из клоаки, из слизистой глотки и трахеи, яйцо, эмбрионы кур, мясо птицы и субпродукты, комбикорма для племенной птицы, сухие корма для непродуктивных животных	—	—	Грипп птиц (РНК вируса птиц)	Обнаружена/не обнаружена РНК вируса
153.	Инструкция по применению набора реагентов "ПЦР-НОДУЛЯРНЫЙ ДЕРМАТИТ-КРС-фактор для выявления ДНК вируса нодулярного дерматита (Lumpy skin disease virus, LSDV) в биологическом материале методом ПЦР с флуоресцентной детекцией в режиме реального времени (ПЦР-РВ)	Биологический материал (фрагменты органов и тканей, цельная кровь), мазки со слизистых конъюнктивы и ротоглотки, молоко, сперма	—	—	Нодулярный дерматит крупного рогатого скота (ДНК вируса нодулярного дерматита)	Обнаружена/не обнаружена ДНК вируса
154.	Временная инструкция о мероприятиях по диагностике, профилактике и ликвидации вибриозов крупного рогатого скота и овец от 06.03.1979 №115-ба, п. 31-35	Биологический и патологический материал	—	—	Идентификация возбудителя кампиллобактериоза (вибриоза)	Обнаружены/не обнаружены

1	2	3	4	5	6	7
155.	МУ № 13-7-2/1428	Ножи диафрагмы, части межреберных, шейных, жевательных, поясничных, икроножных мышц, сгибатели и разгибатели пясти, мышцы языка, сыворотка крови, мясной сок от животных.	—	—	Идентификация возбудителя трихинеллеза животных.	Обнаружены/не обнаружены
156.	МУ № 13-7-2/555	Биологический и патологический материал.	—	—	Идентификация возбудителя трихомоноза КРС.	Обнаружены/не обнаружены
157.	ГОСТ 54627 п.8.2	Фекалии	—	—	Возбудители гельминтозов, цисты простейших.	Обнаружены/не обнаружены
158.	Рекомендации по санитарно-бактериологическому исследованию смывов с поверхностей объектов, подлежащих ветеринарному надзору № 432-3 Утв.16.05.1988 г., п.3.1.1, 3.1.2	Смывы с поверхностей объектов	—	—	БГКП	Обнаружены/не обнаружены
159.	МР 2.3.2.2327-08 Методические рекомендации по организации производственного микробиологического контроля на предприятиях молочной промышленности Утв. 07.02.2008 г. п.7.2	Воздух производственных помещений	—	—	КМАФАнМ	(0-70)КОЕ/г(см ³)
					Дрожжи	(0-5)КОЕ/г(см ³)
					Плесени	(0-5)КОЕ/г(см ³)
160.	Правила проведения дезинфекции и дезинвазии объектов государственного ветеринарного надзора № 13-5-2/0525 от 15.07.2002	Контроль качества дезинфекции	—	—	Бактерии группы кишечной палочки (БГКП)	Обнаружены/не обнаружены
					Стафилококки (в т.ч. <i>Staphylococcus aureus</i>)	Обнаружены/не обнаружены
					Бактерии рода <i>Bacillus</i>	Обнаружены/не обнаружены

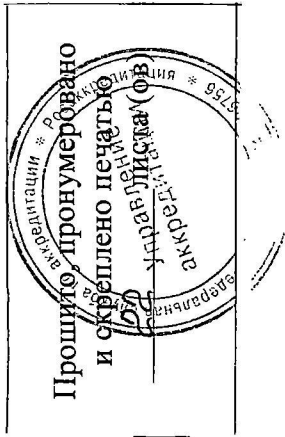
1	2	3	4	5	6	7
161.	МУ 4.2.2723-10, п. 10	Смывы с различных предметов, вода (питьевая, открытых водоемчиков, сточная), воздух и почва.	—	—	Сальмонеллы/возбудители сальмонеллёзов	Обнаружены/не обнаружены
162.	Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в мясе, птице, яйцах и продуктах их переработки № 1400/1751. п.2	Мясо, птица, яйца и продукты их переработки, смывы с поверхности технологического оборудования, мелкого инвентаря, рук работников	—	0201-0210 0407-0408	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	(1,0-9,9)х10п КОЕ/г(см ³)
163.	МУ по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами № 2657 от 31.12.82 г, п.5.2.1	Смывы с оборудования	—	—	Бактерии группы кишечной палочки (БГКП) Staphylococcus aureus Сальмонеллы Бактерии группы кишечной палочки (БГКП)	Обнаружены/ не обнаружены Обнаружены/ не обнаружены Обнаружены/ не обнаружены Обнаружены/не обнаружены
164.	МУ по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами № 2657 от 31.12.82 г, п.5.2.2		—	—	Общая бактериальная обсеменённость (КМАФАнМ)	(1,0-9,9)х10п КОЕ/г(см ³)

1	2	3	4	5	6	7
165.	МУ по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами № 2657 от 31.12.82 г, п.5.2.3	Смывы с оборудования	—	—	Стафилококки /Staphylococcus aureus	Обнаружены/не обнаружены
166.	Санитарные правила для холодильников от 29.09.1988 г., приложение 7	Воздух холодильных камер	—	—	Плесени	(1,0-9,9)×10п КОЕ

Начальник ГБУ НСО "Новосибирский областной центр ветеринарно-санитарного обеспечения" *Н. Ларина* Н.М. Ларина

должность уполномоченного лица

инициалы, фамилия уполномоченного лица



Адаваць выхрыстаныя копіі і паказаныя ў звестках