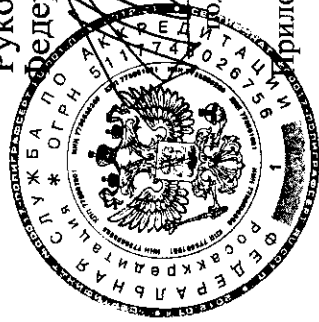


Руководитель (заместитель руководителя)  
Федеральной службы по аккредитации



ЛИТВАК А. Г.

Э КЗЕМПЛЯР

РОСАККРЕДИТАЦИИ

инициалы, фамилия

подпись

Приложение к аттестату аккредитации

№ \_\_\_\_\_

от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

на 7 листах, лист 1

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ ИСПЫТАТЕЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ  
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ  
«УПРАВЛЕНИЕ ВЕТЕРИНАРИИ КУПИНСКОГО РАЙОНА НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ»**

Адрес места осуществления деятельности: Новосибирская область, г.Купино, ул.Лесная, 5

| п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений | Наименование объекта   | код ОКП | Код ТН ВЭД ТС | Определяемая характеристика (показатель)   | Диапазон оп-ределения | Документы, устанавливающие требования к объекту исследований (испытаний), измерений (технические регламенты и (или) документы в области стандартизации) |
|-----|---|--|---------|---------------|--|-----------------------|---|
| 1   | 2   | 3  | 4       | 5             | 6  | 7                     | 8   |
| 1   | ГОСТ 28283  | Продукция молочной и мас-лосырродельной промышленности<br>Молоко сырое | 922100- | 0401-0406     | Органолептические показатели: вкус, запах, консистенция, структура (мороженое), внешний вид, | -                     | ТР ТС 033/2013<br>ГОСТ Р 52969  |
| 2   | ГОСТ 26754  |  |         |               |  |                       |   |
| 3   | ГОСТ 29245  |  |         |               |  |                       |   |
| 4   | ГОСТ 3622   |  |         |               |  |                       |   |
| 5   | ГОСТ Р 52175  |  |         |               |  |                       |   |

|    |                       |        |  |  |  |  |   |  |  |  |
|----|-----------------------|--------|--|--|--|--|---|--|--|--|
| 1  |                       |        |  |  |  |  |   |  |  |  |
|    |                       | 922101 |  |  |  | цвет, температура, масса, герметичность и составные внутренней поверхности банок |   |  |  |  |
| 6  | ГОСТ 26809            |        |  |  |  | Отбор проб и пробоподготовка   | -   | ГОСТ 26809<br>ГОСТ 36221<br>ГОСТ 3928  |  |  |
| 7  | ГОСТ Р 54758          |        |  |  |  | Плотность  | 1000-1050 кг/м <sup>3</sup>   |  |  |  |
| 8  | ГОСТ 3626             |        |  |  |  | Массовая доля:   |   |  |  |  |
| 9  | ГОСТ 30305.1          |        |  |  |  | влаги и сухих веществ  | от 8,5-9,5%   | ГОСТ 31450   |  |  |
| 10 | ГОСТ 3627             |        |  |  |  | хлористого натрия  | 0,1 - 7,0%  | ГОСТ Р 52253<br>ГОСТ 31690   |  |  |
| 11 | МВИ 2007.2007.24.01.2 |        |  |  |  | СОМО   | 0,5- 99,0%  |  |  |  |
| 12 | ГОСТ 3623             |        |  |  |  | Степень пастеризации   |   |  |  |  |
| 13 | ГОСТ 25228            |        |  |  |  | Термостойчивость к алкогольной пробе   | 1-5 группа  |  |  |  |
| 14 | ГОСТ 8218             |        |  |  |  | Степень чистоты  | 1-3 группа  |  |  |  |
| 15 | ГОСТ 3624             |        |  |  |  | Кислотность  | (2-250) °Т  |  |  |  |
| 16 | ГОСТ Р 54669          |        |  |  |  |  |   |  |  |  |
| 17 | ГОСТ 30305.3          |        |  |  |  |  |   |  |  |  |
| 18 | ГОСТ Р 55361          |        |  |  |  |  |   |  |  |  |
| 19 | ГОСТ 31976            |        |  |  |  |  |   |  |  |  |
| 20 | ГОСТ Р 53430          |        |  |  |  | КМАФАнМ<br>Бактериальная обсемененность по редуцтанной пробе                     | для подсчета выбирают разведение в колониальных выросло от 10 до 300 колоний обнаружено / не обнаружено | ТР ТС 021/2011 приложение №1 «Микробиологические нормативы безопасности (патогенные) |  |  |

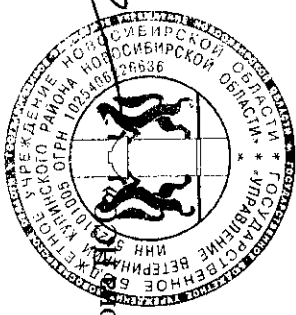
| 1  | 2  | 3                                | 4             | 5    | 6   | 7                         | 8   |
|----|--|----------------------------------|---------------|------|---|---------------------------|---|
| 21 | Инстр. по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности Госагропром. М. 1998г.<br>МУК 4.2.999-2000 |                                  |               |      | БГКП (бактерии группы кишечной палочки)   |                           |   |
| 22 | ГОСТ 30347   |                                  |               |      | S.aureus  | обнаружено/ не обнаружено |   |
| 23 | ГОСТ Р 52832   |                                  |               |      | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы  |                           |   |
| 24 | ГОСТ Р 52814   |                                  |               |      | E.coli  |                           |   |
| 25 | ГОСТ 30726   |                                  |               |      | Дрожжи, плесени   |                           |   |
| 26 | ГОСТ 10444.12,   |                                  |               |      |   |                           |   |
| 27 | ГОСТ 28805,  |                                  |               |      |   |                           |   |
| 28 | ГОСТ 30706   |                                  |               |      |   |                           |   |
| 29 | ГОСТ 5667  | Хлеб, булочные и сдобные изделия | 911005-311009 | 1905 | Отбор проб.<br>Органолептические (форма, поверхность, цвет, состояние мякиша, запах, вкус) и физико-химические показатели: посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезней и плесени | обнаружено/ не обнаружено | ГОСТ: 2077, 9831, 9906<br>5311, 9511, 9712, 9713,<br>9903, 13657, 14121, 24298, 24557, 25832, 26982, 26984, 26985, 26986, 26987, 27842, 27844, 32124, 5667, Р 52462 |
| 30 | ГОСТ Р 53161   |                                  |               |      |   |                           |   |
| 31 | ГОСТ 21094,  |                                  | 911300        |      | Влажность   | -                         |   |
| 32 | ГОСТ Р 54645   |                                  | 911400        |      | Кислотность   | -                         |   |
| 33 | ГОСТ 5670  |                                  | 911500        |      | Пористость  | -                         |   |
| 34 | ГОСТ 5669  |                                  | 911600        |      | Массовая доля начинки   | -                         |   |
| 35 | ГОСТ 24557   |                                  |               |      | Массовая доля поваренной соли   | -                         |   |
| 36 | ГОСТ 5698  |                                  |               |      |   |                           |   |

| 1  | 2              | 3  | 4       | 5       | 6   | 7                 | 8   |
|----|----------------|--|---------|---------|---|-------------------|---|
| 37 | ГОСТ 5672      |  |         |         | Массовая доля сахара  | -                 | ТР ТС 034/2013<br>ГОСТ: 11293,12600,<br>16290, Р 51187,<br>Р 52121, Р 52196, Р<br>52675 |
| 38 | ГОСТ 9792      | Продукция мясной и птице-<br>перерабатывающей про-<br>мышленности (включая<br>яйцепродукты) Яйца | 921100- | 0201-   | Отбор проб и подготовка<br>их к испытаниям  | -                 |   |
| 39 | ГОСТ 7269      |  | -921700 | 0210    |   |                   |   |
| 40 | ГОСТ Р 50396.0 |  | 921905  |         |   |                   |   |
| 41 | ГОСТ 31467     |  | 921906  |         |   |                   |   |
| 42 | ГОСТ 31720     |  | 921931  |         |   |                   |   |
| 43 | ГОСТ Р 53597   |  | 921974  |         |   |                   |   |
| 44 | ГОСТ Р 53669   |  | 921990  |         |   |                   |   |
| 45 | ГОСТ Р 51447   |  | 984135  |         |   |                   |   |
| 46 | ГОСТ Р 53747   |  |         |         |   |                   |   |
| 47 | ГОСТ 8285      |  | 921001- |         | Внешний вид, вкус, за-<br>пах, консистенция, вид<br>на разрезе колбас, цвет,<br>свежесть, | -                 |   |
| 48 | ГОСТ 9959      |  | 921041  |         |   |                   |   |
| 49 | ГОСТ 11293     |  | 921084- |         |   |                   |   |
| 50 | ГОСТ 20235.0   |  | 921084  |         |   |                   |   |
| 51 | ГОСТ 20235.1   |  |         | (0201 - | Массовая доля поварен-<br>ной соли  | от 0,1%           |   |
| 52 | ГОСТ 23392     |  |         | 0210)15 |   |                   |   |
| 53 | ГОСТ Р 51944   |  |         | 01      |   |                   |   |
| 54 | ГОСТ 9957      |  |         | 1601    |   |                   |   |
| 55 | ГОСТ 26186     |  |         |         | Массовая доля влаги,<br>золы  | -                 |   |
| 56 | ГОСТ Р 51480   |  |         |         |   |                   |   |
| 57 | ГОСТ Р 51444   |  |         |         |   |                   |   |
| 58 | ГОСТ Р 50456   |  |         |         |   |                   |   |
| 59 | ГОСТ Р 51479   |  |         |         | Массовая доля крахмала  | -                 |   |
| 60 | ГОСТ 9793      |  |         |         |   |                   |   |
| 61 | ГОСТ 10574     |  |         |         |   |                   |   |
| 62 | ГОСТ 29301     |  |         |         |   |                   |   |
| 63 | ГОСТ Р 52675   |  |         |         | Массовая доля хлеба   | -                 |   |
| 64 | ГОСТ 23231     |  |         |         |   |                   |   |
| 65 | ГОСТ 8285      |  |         |         |   |                   |   |
| 66 | ГОСТ Р 51487   |  |         |         |   |                   |   |
| 67 | ГОСТ 8285      |  |         |         | Остаточная активность<br>кислой фосфатазы (про-<br>варенность)                            | -                 |   |
| 68 | ГОСТ Р 50457   |  |         |         |   |                   |   |
| 65 | ГОСТ 8285      |  |         |         | Перекисное число  |                   |   |
| 66 | ГОСТ Р 51487   |  |         |         |   |                   |   |
| 67 | ГОСТ 8285      |  |         |         | Кислотное число<br>(для жира)   | 0,1-30,0<br>КОН/г | мг  |
| 68 | ГОСТ Р 50457   |  |         |         |   |                   |   |

|    |  |  |   |  |  |  |                                      |  |  |  |
|----|--|--|---|--|--|--|--------------------------------------|--|--|--|
| 69 | ГОСТ 26188   |  |   |  |  |  | рН                                   |  |  |  |
| 71 | ГОСТ Р 51478   |  |   |  |  |  | Кислотность                          |  |  |  |
| 72 | ГОСТ 8285  |  |   |  |  |  | Отбор проб                           |  |  |  |
| 73 | ГОСТ Р 50457   |  |   |  |  |  |                                      |  |  |  |
| 74 | ГОСТ 4288  |  |   |  |  |  |                                      |  |  |  |
| 75 | ГОСТ Р 51448   |  |   |  |  |  |                                      |  |  |  |
| 76 | ГОСТ 21237   |  |   |  |  |  |                                      |  |  | ТР ТС 021/2011   |
| 77 | ГОСТ Р 50396.1   |  |   |  |  |  |                                      |  |  |  |
| 78 | ГОСТ Р 50396.0   |  |   |  |  |  |                                      |  |  |  |
| 79 | Инструкция. по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц, яйцепродуктов. |  |   |  |  |  | Микробиологические испытания КМАФАнМ | Для подсчета выбирают разведение в конических выросло от 10 до 300 колоний |  |  |
| 80 | ГОСТ 7702.2.7  |  |   |  |  |  | Протей                               | Обнаружено/не обнаружено   |  |  |
| 81 | ГОСТ 7702.2.6  |  |   |  |  |  | Сульфитредуцирующие клостридии       | Обнаружено/не обнаружено   |  |  |
| 82 | МУК 4.2.2747   |  |   |  |  |  | <i>Taeniargynchus saginatus</i>      | Обнаружено/не обнаружено   |  |  |
| 83 | МУК 4.2.2747   |  |   |  |  |  | <i>Taenia solium</i>                 | Обнаружено/не обнаружено   |  |  |
| 84 | МУК 4.2.2747   |  |   |  |  |  | <i>Trichinella spiralis</i>          | Обнаружено/не обнаружено   |  |  |
| 85 | ГОСТ 31339   |  |   |  |  |  | Отбор проб                           |  |  | ГОСТ: 813, 814, 815, 1084, 1168, 1551, 1629, 3948, 6481, 7445, 7447, 7448, 11482, 18222, 24896, Р 51493, Р 51497 |
| 86 | ГОСТ 7631  | Продукция рыбная пищевая товарная (без рыбных консервов). Улов рыбы (без китов, морепродуктов, ракообразных). Нерыбные объекты промысла (моллюски, ракообразные, водоросли морские, продукты их переработки). Жир пищевой из рыб и морских млекопитающих. Мука кормовая. | 926100-926900<br>924000<br>926500<br>928400<br>928113<br>928115<br>928200 | 0031-0307<br>0301-0308<br>1504<br>1604<br>1605<br>2104 |  |  |                                      |  |  |  |

|    |                         |  |  |  |  |  |                  |               |  |  |  |  |  |  |
|----|-------------------------|--|--|--|--|--|------------------|---------------|--|--|--|--|--|--|
| 1  |                         |  |  |  |  |  |                  |               |  |  |  |  |  |  |
| 87 | ГОСТ 26664              |  |  |  |  |  |                  |               | Органолептические показатели: состояние рыбы, внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет мяса рыбы, наружные повреждения, разделька, масса рыбы |  |  |  |  |  |
| 88 | ГОСТ 7636               |  |  |  |  |  |                  |               | Паразитарная чистота   |  |  |  |  |  |
| 89 | ГОСТ Р 54378            |  |  |  |  |  |                  |               | Гельминтозы и протозозы  |  |  |  | Обнаружено/не обнаружено   |  |
| 90 | ГОСТ 31747              |  |  |  |  |  |                  |               | БГКП (бактерии группы кишечной палочки)  |  |  |  | Обнаружено/не обнаружено   | ТР ТС 021/2011   |
| 91 | ГОСТ 31746              |  |  |  |  |  |                  |               | Стафилококк: S.aureus  |  |  |  | Обнаружено/не обнаружено   |  |
| 92 | ГОСТ 10444.15           |  |  |  |  |  |                  |               | КМАФАнМ  |  |  |  | Для подсчета<br>выбирают разведение в которых выросло от 15 до 300 колоний |  |
| 93 | ГОСТ 32031              |  |  |  |  |  |                  |               | L. monocytogenes   |  |  |  | Обнаружено/не обнаружено   |  |
| 94 | ПНД Ф 14.1.2:3.4.121-97 |  |  |  |  |  | 013100<br>220190 | Вода питьевая | водородный показатель (рН)   |  |  |  | 1 - 14 ед рН   | СанПиН 2.1.4.1074-2001<br>СанПиН 2.1.4.1116-2002<br>СанПиН 2.1.5.980-2000 СанПиН 2.1.4.1175-02 |
| 95 | ГОСТ 31954              |  |  |  |  |  |                  |               | Жесткость общая  |  |  |  | 0,1-0,4 °Ж   |  |
| 96 | ГОСТ 31957              |  |  |  |  |  |                  |               | Щелочность   |  |  |  | (0,1 - 100) ммоль/дм <sup>3</sup>  |  |
| 97 | МУК 4.2.1018-01         |  |  |  |  |  |                  |               | Общее микробное число  |  |  |  | обнаружено/не обнаружено   |  |
| 98 | МУК 4.2.1018-01         |  |  |  |  |  |                  |               | Общие колиформные бактерии   |  |  |  |  |  |

|     |   |  |  |  |   |   |  |
|-----|---|--|--|--|---|---|--|
| 99  | МУК 4.2.1018-01   |  |  |  | термотолерантные коли-<br>формные бактерии                            |   |  |
| 100 | МУ 2657-82 МЗ СССР<br>«Инструкция по порядку и<br>периодичности контроля<br>за содержанием микро-<br>биологических и химиче-<br>ских загрязнителей в мясе,<br>птице, яйцах и продуктах<br>их переработки», М., 2000 | Смывы с поверхностей, в<br>том числе с персонала |  |  | Микробиологические по-<br>казатели:<br>ОМЧ (общее микробное<br>число) | Для подсчета<br>выбирают раз-<br>деление в которых<br>выросло от 10 до<br>300 колоний | Инструкция 5319-91<br>СанПиН 2.3.6.1079-01<br>ГОСТ Р 54609<br>МУ 2657-82 |
| 101 | «Инструкция по санитар-<br>но – микробиологическо-<br>му контролю производст-<br>ва пищевой продукции из<br>рыбы и морских беспо-<br>звоночных» от 01.10.1991   |  |  |  | БГКП<br>Патогенные, в т.ч. саль-<br>монеллы<br>Род proteus            | Обнаружено/не<br>обнаружено   |  |

Начальник ГБУ НСО «Управление ветеринарии Кулпинского района»  
  
 С.В. Тумашов