

Заместитель Руководителя  
Федеральной службы Росаккредитации

М.А.Якутова  
2015 г.

Приложение к аттестату аккредитации

№ от « » 2015 г.

на 16 листах, лист 1

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ  
ИСПЫТАТЕЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ «УПРАВЛЕНИЕ ВЕТЕРИНАРИИ  
СУЗУНСКОГО РАЙОНА НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ»**

633623, Новосибирская область, р.п.Сузун, ул. Ленина, 74

№ п/п	Правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора проб	Наименование объекта	код ОКП <*>	Код ТН ВЭД ТС <*>	Показатели	Диапазон измерений <*>	Технические регламенты (или) документы в области стандартизации <*>
1	ГОСТ: 5667-65	Хлеб, булочные и сдобные изделия	911005-311009	1905	Органолептические показатели: посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезней и плесени	Обнаружено/ не обнаружено	Технический регламент ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» ГОСТ: 2077-84 9831-61, 9906-61
2	ГОСТ Р 53161-08						

1	2	3	4	5	6	7	8
3	ГОСТ Р 54645-11,		911300		влажность	1-99 %,	5311-50, 9511-80
4	ГОСТ 21094-75		911400				9712-61, 9713-95
5	ГОСТ 5670-96		911500		кислотность		9903-61,
6	ГОСТ 5669-96		911600		пористость		13657-68, 14121-69
7	ГОСТ 24557-89				начинка		24298-80, 24557-89
8	ГОСТ 5698-51				Массовая доля поваренной соли		25832-89, 26982-86 26984-86
9	ГОСТ 26669-85	Хлеб, булочные и					26985-86, 26986-86
10	ГОСТ 26670-91	сдобные изделия.					26987-86, 27842-88
11	ГОСТ Р ИСО 7218-11	Продукция					27844-88, 32124-13
12	ГОСТ 31747-12	масложировой промышленности.					5667-65, Р 52462-05
13	ГОСТ 31746-12	Продукция					и другие НД на
14	ГОСТ 31659-12	мясной и птицепераба- тывающей про- мышленности (включая яйцепродукты)			БГКП (бактерии группы кишечной палочки) Стафилококк Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	Обнаружено/не обнаружено	продукцию
15	ГОСТ 10444.12-88	Яйца. Продукция					
16	ГОСТ 28560-90	молочной и масс- лосырдельной промышленности Молоко сырое. Продукция рыбная пищевая товарная. Улов рыбы. Нерыбные объекты промысла (ракообразные, водоросли морские,			Дрожжи, КОЕ/г Плесени, КОЕ/г Протей		

1	2	3	4	5	6	7	8
		продукты их переработки). Жир пищевой из рыб и морских млекопитающих.					
17	ГОСТ 10444.15-94	Хлеб, булочные и сдобные изделия. Продукция масложировой промышленности. Продукция рыбная пищевая товарная. Улов рыбы. Нерыбные объекты промысла (ракообразные, водоросли морские, продукты их переработки). Жир пищевой из рыб и морских млекопитающих.			КМАФАнМ		
18	ГОСТ 8285-91	<b>Продукция масложировой промышленности</b>	914001	1501-1519	Органолептические показатели: вкус, запах, цвет		Технический регламент ТС 024/2011 «О безопасности масложировой продукции» ГОСТ: 1129-93 и другие НД на
19	ГОСТ 32189-13		914003				
20	ГОСТ 32190-13		914005				
21	ГОСТ 5472-50		914100-				
22	ГОСТ 1129-13		914200				
23	ГОСТ Р 53595-09		914230				
24	ГОСТ Р 50456-92				влага и летучие вещества		
25	ГОСТ Р 55361-12						

1	2	3	4	5	6	7	8
26	МВИ «Эвлас 2М»						продукцию
27	ГОСТ Р 52179-03				Массовая доля жира	5,0 – 95,0 %	
28	ГОСТ 32189-13				кислотность	0,05% до 10,0%.	
29	ГОСТ Р 50457-92				Кислотность, кислотное число		
30	ГОСТ 31762-12				перекисное число	От 0,1 до 40 активного кислорода	
31	ГОСТ 26593-85						
32	ГОСТ 29185-91	Продукция масложировой промышленности. Продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности (включая яйцепродукты) Яйца.			Сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружено/не обнаружено	
33	ГОСТ 32031-12	Продукция масложировой промышленности. Продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности (включая яйцепродукты) Яйца. Продукция молочной и маслосырдельной			Листерия	Обнаружено/не обнаружено	

1	2	3	4	5	6	7	8
		<p>промышленности Молоко сырое. Продукция рыбная пищевая товарная. Улов рыбы. Нервные объекты промысла (моллюски, ракообразные, водоросли морские, продукты их переработки). Жир пищевой из рыб и морских млекопитающих.</p>					
34	ГОСТ 7269-74	<p>Продукция мясной и птицеперераба- тывающей про- мышленности (включая яйцепродукты) Яйца</p>	921100-	0201-	<p>Внешний вид, вкус, запах, консистенция, вид на разрезе колбас, цвет, свежесть, массовая доля составных частей</p>		<p>Технический регламент ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» Технический регламент ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение №1 «Микробиологически е нормативы безопасности</p>
35	ГОСТ 31467-12		-921700	0210			
36	ГОСТ 31720-12		921905				
37	ГОСТ Р 53669-09		921906				
38	ГОСТ Р 53747-09		921931				
39	ГОСТ 9959-91		921974				
40	ГОСТ 23392-78		921990				
41	ГОСТ Р 51944-02		984135				
			921001-				
		921041					
		921084-					
		921084					
42	ГОСТ 9957-73		1501	Массовая доля			
43	ГОСТ 26186-84		1601	поваренной соли			
44	ГОСТ 23042-86		1602	Массовая доля: жира		1-90%	

1	2	3	4	5	6	7	8
45	ГОСТ 9793-74			0407	Влаги, золы		(патогенные). ГОСТ: 11293-89, 12600-67
46	МВИ «Эвлас 2М»						16290-86,
47	ГОСТ 8558.1-78				массовая доля нитритов		Р 51187-98
48	ГОСТ 21237-75				КМАФАнМ		Р 52121-2003, Р
49	ГОСТ Р 50396.1-10				Протей		52196-2003,
50	ГОСТ 7702.2.7-95				Сульфитредуцирующие кlostридии		Р 52675-2006, и НД на продукцию
51	ГОСТ 7702.2.6-93						
52	ГОСТ 28283-89	Продукция молочной и мас- лосыродельной промышленно- сти Молоко сырое	922100- 922900 922110 922170 922190 922101 922201 981100 981912	0401- 0406  2105	Органолептические показатели: вкус, запах, консистенция, структура (мороженое), внешний вид, цвет, размеры, масса, герметичность и состояние внутренней поверхности банок,		Технический регламент ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Технический регламент ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение №1 «Микробиологические нормативы безопасности (патогенные). ГОСТ Р 52969-08,
53	ГОСТ Р 55063-12				Определение органолептических показателей		30625-98, Р 51331-99, 31449-13
54	ГОСТ Р 54758-11				плотность		1000-1050 кг/м <sup>3</sup>

1	2	3	4	5	6	7	8
55	МВИ.2007.24.01/2				Массовая доля: влаги и сухих веществ		ГОСТ 31450-2013
56	ГОСТ 3626-73					от 8,5-9,5%	
57	ГОСТ Р 55063-12						
58	МВИ «Эвлас 2М»						
59	ГОСТ 3627-81				хлористого натрия (поваренной соли) СОМО	0,1 - 7,0% 0,2 до 7,0% 0,5 - 99,0%	Р 52253-2004 31690-2013
60	ГОСТ Р 54761-11						
61	МВИ.2007.24.01/2						
62	ГОСТ 3623-73				Степень пастеризации		
63	ГОСТ 25228-82				Термоустойчивость к алкогольной пробе	I-V группа термоустойчивости	
64	ГОСТ 8218-89				степень чистоты	I-III группа чистоты	
65	ГОСТ Р 54669-11				кислотность	2 °Г - 250°Г	
66	ГОСТ 30305.3-95						
67	ГОСТ 31976-12						
68	МВИ.2007.24.01/2				Температура замерзания		
69	ГОСТ Р 54077-10				Соматические клетки	90-1500 тыс.кл. в 1 см <sup>3</sup>	
70	ГОСТ 26593-85				Перекисное		
71	ГОСТ 31502-2012				Микробиологические методы определения наличия антибиотиков	Обнаружено /не обнаружено	
72	ГОСТ Р 53430-09				КМАФАнМ		
73	ГОСТ 32901-14						
74	ГОСТ 10444.11.-13				Молочнокислые микроорганизмы Бифидобактерии		
75	ГОСТ 7631-08	Продукция	926100-	0031-	Органолептические		Технический

1	2	3	4	5	6	7	8
		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.	926900 924000 926500 928400  928113 928115	0307  0301-0308 1504 1604 2104 1605	показатели: состояние рыбы, внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет мяса рыбы, наружные повреждения, разделка, длина и масса рыбы		регламент 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» ГОСТ: 813-2002, 814-96, 815-2004, 1084-88, 1168-86, 1551-93, 1629-97, 3948-90, 6481-97, 7445-2004, 7447-97, 7448-96, 11482-96, 18222-88 24896-81, Р 51493-99, Р 51497-99, 7631-85 и др. НД на продукцию  ГОСТ 31339-06 ГОСТ 814-96, ГОСТ 24896-81, ГОСТ 32366-13 ГОСТ 3948-90,  СанПиН 2.3.2.1333-2003
76	ГОСТ 7636-85				Массовая доля влаги в мясе рыбы Массовая доля поваренной соли	1-99 % 0,1 – 20 %	
77	Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищ. Продукции из рыбы и морских беспозвоночных 5319-91 МЗ СССР 22.02.91 МУК 4.2.2046-06				Парогемолитические вибрионы	Обнаружено/не обнаружено	
78							
79							



1	2	3	4	5	6	7	8
80	ГОСТ Р 54378-11				Паразитарная чистота Гельминтозы и протозоозы	Обнаружено /не обнаружено	
81	ГОСТ Р 53161-08	Зерно и зернобобовые культуры	971100- -971700 971900 972100	1001- 1008 1202- 1204	Органолептические показатели: Внешний вид, запах, цвет		Технический регламент ТС 015/2011 «О безопасности зерна» ГОСТ: 13634-90, 19092-92, 22983-88 10418-88, 13213-77 28672-90 28673-90, 28674-90 и другие НД на продукцию
82	ГОСТ 10967-90						
83	ГОСТ 3040-55	Зерно и зернобобовые культуры. Комбикорма, премиксы, белково- витаминные добавки. Корма растительного происхождения: корма зеленые, сено, корне- клубнеплоды и бахчевые кормовые, сенаж, силос из зеленых растений, корма травяные, искусственно высушенные и др. Корма животного происхождения.			Влажность		
84	ГОСТ Р 54951-12						
85	ГОСТ 13586.5-93						
86	ГОСТ 10847-74	Зерно и зернобобовые			Зольность		

1	2	3	4	5	6	7	8
87	ГОСТ 10844-74	культуры.			Кислотность		
88	ГОСТ 13496.19-93	Зерно и зернобобовые культуры. Комбикорма, премиксы, белково-витаминные добавки. Корма растительного происхождения: корма зеленые, сено, корне-клубнеплоды и бахчевые кормовые, сенаж, силос из зеленых растений, корма травяные, искусственно высушенные и др. Корма животного происхождения.			Нитраты Нитриты	9,1 – 30900 мг/кг 0-180 мкг	
89	ГОСТ 31674-12				Токсичность	Токсично/не токсично	
90	Правила бактериологического исследования кормов Утв. СССР 10.06.75г.	Зерно и зернобобовые культуры. Комбикорма, премиксы, белково-витаминные			Общее количество микробных клеток БГКП Протей Сальмонелла Энтерококки Анаэробы	Обнаружено/ не обнаружено	Правила бактериологического исследования кормов Утв. МСХ СССР 10.06.75г. МР 11-3/278-09 МУК 4.2.2578-10
91	Методика бактериологического исследования кормов на						

1	2	3	4	5	6	7	8
92	энтерококки. Утв. ГУВ ГАП СССР 21.03.86. Методика бактериологического исследования кормов на пастереллы. Утв. ГУВ ГАП СССР 16.07.87.	добавки. Корма растительного происхождения: корма зеленые, сено, корне- клубнеплоды и бахчевые кормовые, сенаж, силос из зеленых растений, корма травяные, искусственно высушенные и др. Корма животного происхождения.			Синегнойная палочка  Пастереллы  Плесневые и дрожжевые грибы В. cereus		
93	ГОСТ Р ИСО 21527-13						
94	ГОСТ Р ИСО 21871-13						
95	ГОСТ 7194-81	Свежие овощи, картофель, бахчевые культуры, фрукты, грибы и орехи (кроме семенного и посадочного материала). Свекла сахарная	973100- 973500 973900 972116 972300 976000	(0701 -0709 0714) 0801 - 0810	Органолептические показатели:  размер, наличие примесей, повреждений и болезней		ГОСТ: 1721-85, 1722- 85 1723-86 1724-85 1725-85 1726-85 5312-90 6014-68, 5312-90 7176-85 7194-81 7977-87, 26832-86 Р 51783-2001 Р 51808-2001 Р 51809-2001 и другие НД на продукцию
96	МУ 5048-89				Нитраты		60-4500 мг/кг
97	ГОСТ Р 53161-08	Продукция пчеловодства	988211- 988112	0409	Органолептические показатели:		ГОСТ 19792-2001

1	2	3	4	5	6	7	8
98	ГОСТ 19792-01		988221- 988229		аромат, вкус	13- 25%	И другие НД на продукцию
99	ГОСТ 32168-13				Массовая доля воды Массовая доля редуцирующих сахаров Массовая доля сахарозы Диастазное число Механические примеси Признаки брожения определения оксиметилфурфуола Общая кислотность Определение падевого меда	Обнаружено/ не обнаружено отсутствует/ присутствует обнаружено/ не обнаружено Не более 4 смЗ Обнаружено/ не обнаружено	
100 101	ГОСТ Р 51419-99 ГОСТ 13496.13-75	Комбикорма, премиксы, белково- витаминные добавки	929110 929140 929600 975900 929610- 929650 929001- 929012	2301- 2303	Органолептические показатели: определение внешнего вида, цвета, запаха		9268-90 10199-81, 16955-71, 21055-96, 23513-79 Р 51095-97, 17536-82, Р 51166-98, и другие НД на продукцию
102	ГОСТ 17681-82	Комбикорма, премиксы, белково- витаминные добавки. Корма животного происхождения.			определение влажности		
103	ГОСТ 26570-95				определение кальция		

1	2	3	4	5	6	7	8	
104	ГОСТ 26657-97				определение содержания фосфора			
105	ГОСТ 31675-12				определение массовой доли сырой клетчатки	от 2,0% до 50%		
106	ГОСТ 13496.4-93				определение азота и сырого протеина			
107	ГОСТ 13496.8-72				определение крупности размола и содержания не размолотых зерен			
108	ГОСТ 13496.12-98				определение общей кислотности			
109	ГОСТ 32045-2012				определение золы нерастворимой в HCl			
110	ГОСТ 26226-95				определение сырой золы			
111	ГОСТ 31640-12	<p><b>Корма растительного происхождения:</b> корма зеленые, сено, корнеклубнеплоды и бахчевые кормовые, сенаж, силос из зеленых растений, корма травяные, искусственно высушенные и др.</p>	974100 - 974500 975112 974900	2304- 2306 2308 2309	<p>Органолептические показатели: Внешний вид, запах, цвет, Влага и сухие вещества</p> <p>Зола</p> <p>Зола, нерастворимая в соляной кислоте</p> <p>pH и аммиачный азот</p> <p>Определение каротина</p>		<p>Государственные стандарты (ГОСТ): 23638-90, 18691-88 28736-90 и др. НД на продукцию</p>	
112	ГОСТ 26226-95							
113	ГОСТ 32045-12							
114	ГОСТ 26180-84,							
115	ГОСТ 13496.17-95							

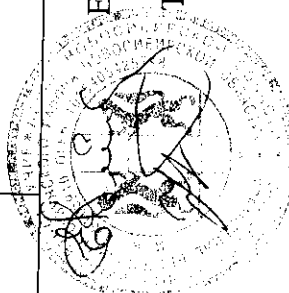
1	2	3	4	5	6	7	8
116	ГОСТ 25311-82	Корма животного происхождения	921900 921901- 921903 921950- 921959 928200	2301	ОМЧ (общее микробное число) БГКП Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы анаэробы	Обнаружено/ не обнаружено	ГОСТ 2116-2000 ГОСТ 17536-82 ГОСТ 28189-89 и др. НД на продукцию
117	МУ 2657-82 МЗ СССР «Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в мясе, птице, яйцах и продуктах их переработки», М., 2000	Смывы с поверхностей, в том числе с персонала			ОМЧ (общее микробное число) БГКП Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы протей	Обнаружено/ не обнаружено	Инструкция 5319-91 СанПиН 2.3.6.1079-01 ГОСТ Р 54609-2011 МУ 2657-82
118	«Инструкция по санитарно – микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных» от 01.10.1991						
119	ГОСТ 31986-12	Готовые кулинарные изделия, в том числе продукция общественного питания			Органолептические показатели		
120	ГОСТ Р ИСО 7218-11	Салаты:			КМАФАнМ		
121	ГОСТ 31747-12	Салаты из свежих и вареных овощей,			БГКП (бактерии группы кишечной палочки)	Обнаружено/ не обнаружено	

1	2	3	4	5	6	7	8
122	ГОСТ 31746-12	салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей и т.д.			Стафилококк: S.Aureus		
123	ГОСТ31659-12	Мясные кулинарные изделия: студни, паштеты, супы			Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы		
124	ГОСТ 10444.12-88	мясо отварное, жареное, тушеное, пловы, изделия из рубленого мяса.			Дрожжи, КОЕ/г Плесени, КОЕ/г		
125	ГОСТ 32031-12	Блюда из яиц. Кулинарные изделия из рыбы: рыба отварная, жареная под маринадом, тушеная, запеченная, студни, блюда из рыбной котлетной массы, запеченные изделия			Листерия monocytogenes		
126	ГОСТ 7702.2.7-95	Блюда из творога: сырники			Протеи		
127	ГОСТ Р 50396.7-92	творожные пудинги					
128	ГОСТ 28560-90	запеканки начинки из творога, пироги Гарниры:					

1	2	3	4	5	6	7	8
		<p>рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное и т.п. картофель отварной, жареный овощи тушеные. Сладкие блюда и напитки. Мучные кулинарные и кондитерские изделия.</p>					

Начальник ГБУ НСО «Управление ветеринарии Сузунского района НСО»

Руководитель ИЛ



Е.М.Сейдуров

Т.В.Кириченко