

Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации (Росаккредитация)

М.п.

Инициалы, фамилия

подпись

инициалы, фамилия

Приложение к аттестату аккредитации

№

от « _____ »

20

г.

на 20 листах, лист 1

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ ИСПЫТАТЕЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ (ЦЕНТРА)
Сенгилеевской районной объединенной ветеринарной лаборатории (Сенгилеевская РОВЛ)
Областного государственного бюджетного учреждения
«Сенгилеевская районная станция по борьбе с болезнями животных» (ОГБУ «Сенгилеевская райСББЖ»)**
наименование испытательной лаборатории (центра)
433380, Ульяновская область, Сенгилеевский район, г. Сенгилей, ул. Котовского, д. 33
адрес места осуществления деятельности

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений	Наименование объекта	Код ОКП	Код ТНВЭД	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения	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 31904-2012	Продукты пищевые (ПП), продовольственное сырье (ПС)	10.11	0201-	Отбор проб		ТР ТС 021/2011, прил. 1, 2 ТР ТС 033/2013, прил. 4, 5, 8, 9 ТР ТС 034/2013 прил. 1				
2.	ГОСТ ISO 7218-2011		10.12	0210				10.13	0301-	10.41	0305

1	2	3	4	5	6	7	8
3.	ГОСТ 31659-2012	Продукты пищевые (ПП), продовольственное сырье (ПС)	10.20 01.41 01.45 01.47	0405 0406 0407 0701 0703 0704 0706 1501- 1502 1601- 1602 1604	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	наличие-отсутствие в 25 г (см ³) (в яйцах сырых- в 5 образцах по 25 г каждый анализ проводится в желтках)	Единые СанЭиг требования, утвержденные решением № 299 ТР №88-ФЗ в ред. №163-ФЗ, прил. 2, 4, 8 и другие НД в области стандартизации в соответствии с кодами ОКП, ТН ВЭД и требованиями технических регламентов
4.	ГОСТ 32031-2012				Listeria monocytogenes	наличие-отсутствие в 25 г (см ³)	
5.	ГОСТ 10444.15-94				КМАФАнМ	(1-1·10 ⁵) КОЕ/г (см ³)	
6.	ГОСТ 31747-2012				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	наличие-отсутствие в 0,0001-1,0 г (см ³)	
7.	ГОСТ 31746-2012				S.aureus	наличие-отсутствие в 0,01-100 г (см ³)	
8.	ГОСТ 7702.2.6-93				Сульфитредуцирующие клостридии	наличие-отсутствие в 0,01-100 г (см ³)	
9.	ГОСТ 29185-91				Плесени и дрожжи	(1-100) КОЕ/г (см ³) (1-300) КОЕ/г (см ³)	
10.	ГОСТ 10444.12-88, ГОСТ 10444.12-2013				Proteus	наличие-отсутствие в 0,01-10 г	
11.	ГОСТ 28560-90	Мясо охлажденное (всех видов животных со сроком годности более 7 суток)					
12.	МУК 4.2.2046-06	Рыба свежая и продукты из рыбы	03.12 10.20	0301- 0305	V.parahaemolyticus	(1 – 1000) КОЕ/г	
13.	ГОСТ 31467-2012	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы.	10.12	0207	Отбор проб		ТР ТС 021/2011
14.	ГОСТ Р 53665-2009, ГОСТ 31468-2012			1601- 1602	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	наличие-отсутствие в 25 г (см ³)	прил.2 и другие НД в области стандартизации в соответствии с

1	2	3	4	5	6	7	8
15.	ГОСТ Р 50396.1-2010				КМАФАнМ	10 ¹ -10 ² КОЕ/г (см ³)	кодами ОКП, ТН ВЭД и требованиями технических регламентов
16.	ГОСТ Р 54374-2011		10.12	0207 1601- 1602	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) S.aureus	наличие-отсутствие в 0,0001-1,0 г (см ³) наличие-отсутствие в 0,01-100 г (см ³)	
17.	ГОСТ Р 54674-2011						
18.	ГОСТ 26809-86	Молоко и молочная продукция	10.51 01.41 01.45	0401 0403 0405 0406	Отбор проб		ТР ТС 033/2013, прил. 4, 5, 8, 9 ТР №88-ФЗ в ред. №163-ФЗ, прил. 1-4, 7, 8, 12 и другие НД в области стандартизации в соответствии с кодами ОКП, ТН ВЭД и требованиями технических регламентов
19.	ГОСТ Р ИСО 707-2010						
20.	ГОСТ Р 53430-2009						
21.	ГОСТ 30347-97				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) Редуктазная проба S.aureus	серо-сиреневая – ярко-розовая в 10 мл наличие-отсутствие в 0,001-1,0 г (см ³) (10 ¹ -10 ¹²) КОЕ/г (см ³)	
22.	ГОСТ 10444.11-2013				Молочнокислые микроорганизмы		
23.	ГОСТ 31502-2012				Антибиотики: -тетрациклиновая группа -стрептомицин -пенициллин	<0,01 мг/кг <0,2 мг/кг <0,004 мг/кг	
24.	ГОСТ Р ИСО 13366-1-2010				Соматические клетки	(4·10 ⁵ -1·10 ⁶) см ³	
25.	ГОСТ 54077-2010						
26.	ГОСТ 23454-79				Ингибирующие вещества	наличие-отсутствие в 10 мл	

1	2	3	4	5	6	7	8
27.	Правила бактериологического исследования кормов. Утв. ГУВ Министерства сельского хозяйства СССР, 1975 г.	Корма животного и растительного происхождения	01.11 01.19.1 10.91	1001- 1004 1206 2306	ОМЧ Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы Энтеропатогенные типы E.coli Анаэробы Энтерококки	(10 ⁻⁵ · 10 ⁶) КОЕ/г наличие-отсутствие в 50-200 г наличие-отсутствие в 50 г наличие-отсутствие в 50 г наличие-отсутствие в 1,0 г	Закон РФ от 14 мая 1993 г. N 4979-I "О ветеринарии" и другие НД в области стандартизации в соответствии с кодами ОКП, ТН ВЭД и требованиями технических регламентов
28.	Методика бактериологического исследования кормов на энтерококки. Утв. 21.03.86 г.						
29.	Методика бактериологического исследования кормов на пастереллы № 2935 от 04.05.88 г.				Пастереллы	наличие-отсутствие в 25 г	
30.	ГОСТ 25311-82	Продукция мясной промышленности прочая (корма животного происхождения)	10.91	0410	ОМЧ Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы БГКП Анаэробы Proteus	(10 ⁻⁵ · 10 ⁶) КОЕ/г наличие-отсутствие в 50-200 г наличие-отсутствие в 50 г наличие-отсутствие в 0,1-0,001 г наличие-отсутствие в 0,01 -100 г	Закон РФ от 14 мая 1993 г. N 4979-I "О ветеринарии" (с изменениями и дополнениями) и другие НД в области стандартизации в соответствии с кодами ОКП, ТН ВЭД и
31.	Методика индикации бактерий рода						

1	2	3	4	5	6	7	8
	«Протеус» в кормах животного происхождения утв. 21 мая 1981 г. Мин. с/х СССР ГУ ветеринарии						требованиями технических регламентов
32.	ГОСТ 21237-75	Мясо и субпродукты всех видов убойного скота	10.11 10.12	0201-0207	определение пригодности для употребления в пищу (исключение наличия бактериальных инфекций): протей, сальмонеллы, анаэробные бактерии, сибирская язва, рожа свиней, пастереллез, листериоз, эшерихии коли, грамм-положительные и грамм-отрицательные бактерии, кокки, иерсиниоз.	наличие-отсутствие	ТР ТС 021/2011 прил. №5 и другие НД в области стандартизации в соответствии с кодами ОКП, ТН ВЭД и требованиями технических регламентов
33.	Методические указания по лабораторной диагностике иерсиниоза животных Федеральное агентство по с/х МСХ РФ № 5-1-14/971 от 03.10.2005 г.						
34.	ГОСТ Р 51447-99	Продукция мясной промышленности (мясо всех видов животных и птиц)	10.11 10.12	0201-0206	Отбор проб Органолептические показатели: -внешний вид и цвет поверхности туши		ГОСТ 31797-2012 ГОСТ 31778-2012 ГОСТ Р 54367-2011 ГОСТ 27747-88
35.	ГОСТ 7269-79					имеет корочку подсыхания, бледно-розового – красного цвета	

1	2	3	4	5	6	7	8
		Продукция мясной промышленности (мясо всех видов животных и птиц)	10.11 10.12	0201- 0206	- поверхность туши -консистенция -запах -мышцы на разрезе -состояние жира -состояние сухожилий -прозрачность и аромат бульона Качественные реакции: -с сернокислой медью; -на пероксидазу; -формольная проба	слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге, цвет свойственный данному виду мяса плотная, упругая свойственный каждому виду свежего мяса; не имеет запах осаливания и прогоркания упругие, плотные, гладкие свойственный каждому виду упругие, плотные прозрачный, ароматный	ГОСТ 31797-2012 ГОСТ 31778-2012 ГОСТ Р 54367-2011 ГОСТ 27747-88
36.	Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, приложение 1, стр. 56 от 27.12.1983 г.						

1	2	3	4	5	6	7	8
	Минсельхоз СССР	Продукция мясной промышленности (мясо всех видов животных и птиц)	10.11 10.12	0201-0206	Определение pH	(0-14) ед. pH	ГОСТ 31797-2012 ГОСТ 31778-2012 ГОСТ Р 54367-2011 ГОСТ 27747-88 ГОСТ Р 52196-2011 ГОСТ 31785-2012
37.	ГОСТ Р 51478-99						
38.	ГОСТ 23392-78						
39.	ГОСТ 31797-2012	Температура в толще мышц				остывшие – не выше +25°C охлажденные – 0 +4°C мороженные – не выше - 8°C	
40.	ГОСТ 31778-2012						
41.	ГОСТ Р 54367-2011						
42.	ГОСТ 27747-88						
43.	ГОСТ Р 52196-2011	Внешний вид				батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша	
44.	ГОСТ 31785-2012						
		Консистенция				плотная, упругая	
45.	ГОСТ 9957-73						
46.	ГОСТ Р 51480-99						
		Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)				(0,1-5,0) %	
47.	ГОСТ 29299-92						
		Массовая доля нитрита натрия				(0,05-0,005) %	
48.	ГОСТ 9793-74						
		Влага				(1,0-80,0) %	
49.	ГОСТ Р 51944-2002						
50.	ГОСТ 31470-2012	Органолептические показатели (внешний вид и	10.12	0207			ГОСТ Р 51944-2002, ГОСТ 31470-2012
51.	ГОСТ 31962-2013						

1	2	3	4	5	6	7	8
52.	ГОСТ Р 53458-2009, ГОСТ 31473-2012	продукты переработки в т.ч. полуфабрикаты и кулинарные изделия)	10.12	0207	<p>Цвет): -поверхности тушки</p> <p>-подкожной и внутренней жировой ткани</p> <p>-серозной оболочки грудобрюшной полости</p> <p>-мышцы на разрезе</p> <p>-консистенция</p> <p>-запах</p> <p>-прозрачность и аромат бульона</p> <p>Температура в толще мышц</p>	<p>беловато-желтого цвета с розовым оттенком</p> <p>бледно-желтого или желтого цвета</p> <p>влажная, блестящая, без слизи и плесени</p> <p>слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге; бледно-розового цвета</p> <p>мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается</p> <p>специфический, свойственный свежему мясу птицы</p> <p>прозрачный, ароматный</p> <p>-остывшее – не выше плюс 25°С, охлажденное – 0 - плюс 4°С включит., замороженное – не</p>	ГОСТ 31962-2013 ГОСТ Р 53458-2009, ГОСТ 31473-2012

1	2	3	4	5	6	7	8
		Продукция мяса птицы (сырье, субпродукты продукты переработки в т.ч. полуфабрикаты и кулинарные изделия)	10.12	0207		выше минус 8°C, глубокозамороженное – не выше минус 18°C	ГОСТ Р 51944-2002, ГОСТ 31470-2012 ГОСТ 31962-2013 ГОСТ Р 53458-2009, ГОСТ 31473-2012
53.	ГОСТ Р 53747-2009, ГОСТ 31470-2012 п.10 п.6				Реакция на пероксидазу (качественная) Определение свежести по продуктам распада белков Микроскопический анализ	Положительная отрицательная Положительная отрицательная не обнаружена мик-рофлора или единичные (до 10 кле-ток) кокки и палочковидные бактерии, нет следов распада мышечной ткани	
54.	ГОСТ 31931-2012						
55.	ГОСТ 31654-2012	Яйца куриные пищевые	01.47	0407	Отбор проб Овскопический метод определения качества яиц: -состояние воздушной камеры и высота -плотность и цвет белка -состояние и положение желтка - чистота скорлупы	неподвижная или допускается некоторая подвижность, высота 7-9 мм плотный, светлый, прозрачный прочный, мало заметный, может слегка перемещаться чистая, не поврежденная	ГОСТ 31654-2012

1	2	3	4	5	6	7	8		
		Яйца куриные пищевые	01.47	0407	-запах	без постороннего запаха	ГОСТ 31654-2012		
56.	ГОСТ 31449-2013	Молоко, молочная продукция	10.51	0401 0403 0405 0406	Маркировка	четкая, ясная	ТР ТС 033/2013, прил. 1,3,6 ТР №88-ФЗ в ред. №163-ФЗ, прил. 1,7, 9,11,12 и другие НД в области стандартизации в соответствии с кодами ОКП, ТН ВЭД и требованиями технических регламентов ГОСТ 31449-2013 ГОСТ 31450-2013 ГОСТ 31453-2013 ГОСТ Р 52969-2008, ГОСТ 32261-2013		
57.	ГОСТ 31450-2013				Органолептические показатели:				
58.	ГОСТ 31453-2013				-цвет				белый- кремовый
59.	ГОСТ Р 52969-2008, ГОСТ 32261-2013				-внешний вид и консистенция				однородная, плотная- неоднородная, крошлиявая
60.	ГОСТ Р 54758-2011				плотность				(1027,0-1050,0) кг/м ³
61.	ГОСТ 8218-89	группа чистоты			(1-3) группа				
62.	ГОСТ Р 54668-2011	массовая доля: -влаги			(0,5-99) %				
		-сухих веществ (СОМО)			(5-80) %				
63.	ГОСТ 5867-90	-жира			(0,5-40) %				
64.	ГОСТ 25228-82	Термоустойчивость по алкогольной пробе			(1-5) группа				
65.	ГОСТ Р 54669-2011	Кислотность			(5,0-150,0) °Т				
66.	ГОСТ 3623-73 п.Б	Пастеризация			наличие-отсутствие				
67.	ГОСТ 26754-85	Температура			(0-50) °С				
68.	ГОСТ Р 53359-2009, ГОСТ 32892-2014	Показатель рН			(0 -14) ед. рН				
69.	ГОСТ 24065-80 п.2	Сода			присутствие-отсутствие				
70.	ГОСТ 24066-80	Аммиак			наличие-отсутствие				
71.	ГОСТ 24067-80	Перекись			присутствие-отсутствие				
72.	Анализатор «Лактан 1-4М» (реестр СИ	Массовая доля СОМО			(6-12) %				

1	2	3	4	5	6	7	8
	№ 46032-10)	Молоко, молочная продукция	10.51	0401 0403 0405 0406	Массовая доля жира Массовая доля белка Массовая доля добавленной воды Плотность	(0-10) % (1,5-3,5) % (0-100) % (1000-1040) кг/м ³	ТР ТС 033/2013, прил. 1,3,6 ТР №88-ФЗ в ред. №163-ФЗ, прил. 1, 7, 9, 11, 12 и другие НД в области
73.	ГОСТ Р 55361-2012	Масло сливочное	10.51.30	0405	Отбор проб -определение температуры -массовая доля жира -массовая доля влаги(СОМО) -хлористого натрия -титруемая кислотность жировой фазы -титруемая кислотность молочной плазмы	от плюс 5 до минус 20 °С (50-80) % (0,5-60) % (0,5-3,0) % (1-6) °К (10-70) °Т	стандартизации в соответствии с кодами ОКП, ТН ВЭД и требованиями технических регламентов ГОСТ 31449-2013 ГОСТ 31450-2013 ГОСТ 31453-2013 ГОСТ Р 52969-2008, ГОСТ 32261-2013
74.	ГОСТ 31339-2006	Продукция рыбная пищевая, товарная (без консервов) улов рыб, рыба свежемороженая	03.12 10.20	0301- 0304	Отбор проб Количество замороженной воды	(1-60) %	ТР ТС 021/2011 Единые СанЭиГ требования, утвержденные решением № 299 и другие НД в области
75. 76.	ГОСТ 7631-2008 Правила ВСЭ пресноводной рыбы и раков 15.12.1959 г. Минсельхоз СССР	Продукция рыбная пищевая, товарная (без консервов) улов рыб, рыба свежемороженая			Органолептические показатели: -внешний вид кожного покрова	свойственный-несвойственный	стандартизации в соответствии с кодами ОКП,

1	2	3	4	5	6	7	8
78.	<p>Методы санитарно-паразитологической экспертизы рыбы, моллюсков, ракообразных, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки. МУК 3.2.988-00 от 1.01.2001 г. Минздрав РФ</p>	<p>Продукция рыбная пищевая, товарная (без консервов) улов рыб, рыба свежемороженая Рыба сушеная, вяленая, копченая, маринованная</p>	<p>03.12 10.20</p>	<p>0301-0304</p>	<p>Массовая доля поваренной соли Обнаружение и идентификация личинок гельминтов и возбудителей инвазионных заболеваний</p>	<p>(0-20) % обнаружены- не обнаружены</p>	<p>Методика паразитологического инспектирования морской рыбы и рыбной продукции (морская рыба – сырец, рыба охлажденная и мороженая). Мин. рыбного хозяйства СССР 29.12.1988 г.</p>
79.	<p>Правила ветеринарно-санитарной экспертизы растительных пищевых продуктов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков. ГУВ Министрство с/х СССР от 04.10.1980 г.</p>	<p>Клубнеплодные, овощные, бахчевые культуры и продукция открытого и закрытого грунта (в т.ч. зелень)</p>	<p>01.13</p>	<p>0701 0703 0704 0706</p>	<p>Отбор проб Внешний вид, запах, вкус (зрелость) Содержание клубней с механическими повреждениями Содержание клубней поврежденных с/х вредителями (проволочник, грызуны, клещи и т.п.)</p>	<p>свойственный ботаническому типу без посторонних привкусов и запахов (0-20) % наличие-отсутствие</p>	<p>ГОСТ Р 51808-2013 ГОСТ 7194-81 ГОСТ 32285-2013 ГОСТ Р 51809-2001 ГОСТ 32284-2013 ГОСТ Р 51783-2001 ГОСТ 7176-85 и другие НД в области стандартизации в соответствии с кодами ОКП, ТН ВЭД и требованиями технических регламентов</p>

1	2	3	4	5	6	7	8
		Клубнеплодные, овощные, бахчевые культуры и продукция открытого и закрытого грунта (в т.ч. зелень)	01.13	0701 0703 0704 0706	Содержание экземпляров, пораженных болезнями, (гниль, фитофтора, парша, нематодами) Содержание экземпляров с признаками морщинистости, загнивших, запаренных, подмороженных, треснувших с открытой сердцевинной	наличие-отсутствие наличие-отсутствие	ГОСТ Р 51808-2013 ГОСТ 7194-81 ГОСТ 32285-2013 ГОСТ Р 51809-2001 ГОСТ 32284-2013 ГОСТ Р 51783-2001 ГОСТ 7176-85
80.	МУ 5048-89				Плоды поврежденные вредителями и болезнями	наличие-отсутствие	
81.	ГОСТ Р 54644-2011	Продукция	01.49	0409	Плоды с поврежденной поверхностью (трещины, вмятины)	(0-10) %	
82.	Правила ветеринар-	пчеловодства. Мед.			Нитраты	(5 – 10 000) мг/кг	
					Отбор проб		ГОСТ Р 54644-2011

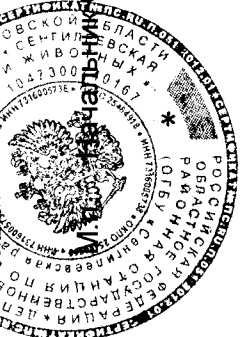
1	2	3	4	5	6	7	8
		Продукция пчеловодства мед	01.49	0409	-на наличие крахмальной патоки -на наличие свекловичной (сахарной) патоки	отрицательная-положительная отрицательная-положительная	ГОСТ Р 54644-2011 и другие НД в области стандартизации
83.	ГОСТ 13979.0-86	Продукция растениеводства сельского и лесного хозяйства.	01.11	1001-	Отбор проб		ТР ТС 015/2011 и другие НД в области стандартизации в соответствии с кодами ОКП, ТН ВЭД и требованиями технических регламентов
84.	ГОСТ 13586.3-83		01.19.1	1004	Органолептические показатели:	свойственный-несвойственный	ГОСТ 80-96
85.	ГОСТ 29142-91			1206	-запах		ГОСТ 11246-96
86.	ГОСТ Р ИСО 6497-2011	Зерно		2306	-цвет	свойственный-несвойственный	ГОСТ 17536-82
87.	ГОСТ 13979.4-68	продовольственное и продукция из него			-внешний вид	характерный	ГОСТ Р 54630-2011
88.	ГОСТ Р 55452-2013	(пшеница, рожь, овес, ячмень, подсолнечник).			-содержание вредных и ядовитых растений	(0,01-50,0) %	ГОСТ Р 53900-2010
89.	ГОСТ 23638-90,	Сено и сенаж.					ГОСТ Р 53901-2010
90.	ГОСТ Р 55986-2014 ГОСТ 10967-90	Силос из кормовых растений.			-посторонние примеси	обнаружено- не обнаружено	ГОСТ Р 54078-2010
					-консистенция структура	мажущаяся-немажущаяся	ГОСТ Р 54079-2010
					Физико-химич. показатели: Массовая доля кислот:	(10-100) масс. %	ГОСТ Р 55986-2014
					-масляной		ГОСТ Р 55452-2013
					-молочной	(0,5-6,0) масс. %	и другие НД в области стандартизации в соответствии с кодами ОКП, ТН ВЭД и
91.	ГОСТ Р 54705-2011				-влажность	(10-40) %	
92.	ГОСТ 31640-2012				- содержание сухого вещества	(5,0-95,0) %	
93.	ГОСТ 26180-84				- рН	(3,0-10,0) ед. рН	

1	2	3	4	5	6	7	8
94.	ГОСТ 30483-97	Продукция растениеводства сельского и лесного хозяйства. Зерно продовольственное и продукция из него (пшеница, рожь, овес, ячмень, подсолнечник)	01.11 01.19.1	1001- 1004 1206 2306	Сорная и зерновая примесь	(0-80) %	требованиями технических регламентов. Нормы ПДК нитратов и нитритов в кормах для с/х животных и основных видах сырья для комбикормов.
	Вредные примеси				(0,05 – 10,0) %		
	Спорынья				(0-2,0) %		
	Головневые зерна				(0-10,0) %		
95.	ГОСТ 31646-2012				Фузариозные зерна	(0,1 – 5,0) %	наличие-отсутствие
96.	ГОСТ 13586.6-93				Зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)		
97.	ГОСТ 31674-2012				Токсичность	наличие-отсутствие	
98.	ГОСТ 13496.19-93				Нитраты	(1-100) мг/кг	
					Нитриты	(1-550) мг/кг	
99.	ГОСТ 32190-2013	Масла растительные	10.41	1512	Отбор проб		ТР ТС 024/2011 прил. 1
100.	ГОСТ 5472-50 п.3				Органолептические показатели: запах (прогорклый)	наличие-отсутствие	
					прозрачность масла (высота столба в цилиндре)	(0,5- 40) см	ГОСТ 1129-2013 и другие НД в области стандартизации в соответствии с кодами ОКП, ТН ВЭД и требованиями технических регламентов
101.	ГОСТ 11812-66	Массовая доля влаги			(0,10-0,30) %		
102.	ГОСТ 31933-2012	Показатели окислительной порчи: -кислотное число					
					(0,3-6,0) мг КОН/г		
103.	ГОСТ Р 51487-99	-перекисное число				(0,01-45,0) моль(О)/кг	

1	2	3	4	5	6	7	8
104.	Общесоюзные санитарно-гигиенические и санитарно-эпидемиологические правила и нормы. Санитарные правила для холодильников. Гл. гос. сан. врачом СССР 29.09.1988 г.	Холодильники, производственные цеха, хладокомбинаты			Плесени	(1-100) КОЕ/см ²	
105.	МУ по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами» Утв. МЗ СССР от 31.12.82 г. № 2657-82	Смывы с оборудования и инвентаря, рук работников предприятий общественного питания и торговли			ОМЧ Стафилококки Протей Бактерии группы кишечной палочки	(1-100) КОЕ /см ² наличие-отсутствие в 1 см ³ наличие-отсутствие в 1 см ³ наличие-отсутствие в 1 см ³	
106.	Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных № 5319-91 от 22.02.91 г.	Смывы с оборудования и инвентаря, рук работников, контроль воды на рыбных и рыбоперерабатывающих предприятиях			КМАФАнМ Бактерии группы кишечной палочки Плесени	(0-300) КОЕ/см ³ наличие-отсутствие в 1 см ³ наличие-отсутствие в 1 см ³	

1	2	3	4	5	6	7	8
107.	Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и птицепродуктов на птицеперерабатывающих предприятиях. Нач. ГУВ с гос. вет. инспекц. от 30.08.90 г.	Смывы с поверхностей оборудования, тары, инвентаря, соприкасающихся с продуктами, рук работников, контроль воды и воздуха, тушек птицы, потрохов, мяса фасованного, бескостного мяса			ОМЧ Сальмонеллы Клостридии Плесени Дрожжи Протей Коагулазоположительные стафилококки	(10 ⁻¹ ·10 ⁷) КОЕ/см ³ наличие-отсутствие в 1 см ³ наличие-отсутствие в 1 см ³ (0-25) КОЕ/см ³ (0-20) КОЕ/см ³ наличие-отсутствие в 1 см ³ наличие-отсутствие в 1 см ³	
108.	Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в мясе, птице, яйцах и продуктах их переработки. утв. директором Департамента пищ. и перерабатывающей промышленности Минсельхоз-прода России 27 июня 2000 г.	Смывы с поверхностей оборудования, тары, инвентаря, соприкасающихся с продуктами, рук работников, контроль воды и воздуха, мяса, яиц, тушек птицы.			КМАФАнМ Бактерии группы кишечной палочки Плесени Сальмонеллы Протей	(10 ⁻¹ ·10 ⁷) КОЕ/см ³ наличие-отсутствие в 1 см ³ (0-25) КОЕ/см ³ наличие-отсутствие в 1 см ³ наличие-отсутствие в 1 см ³	

1	2	3	4	5	6	7	8
109.	MP 2.3.2.2327-08 Методические рекомендации по производственному контролю на предприятиях молочной промышленности. Утв. гл. гос. сан. врач. 07.02.2008 г.				КМАФАнМ Бактерии группы кишечной палочки Стафилококки Сальмонеллы	(10 ⁻¹ -10 ⁻⁴) КОЕ/см ³ наличие-отсутствие в 1 см ³ наличие-отсутствие в 1 см ³ наличие-отсутствие в 1 см ³	
110.	ГОСТ 31942-2012	Вода питьевая систем централизованного водоснабжения вода природных источников для поения животных.			Отбор проб		СанПИН 2.1.4.1074-01 п.3.3.
111.	МУК 4.2.1018-01	Вода рыбохозяйственных водоемов, водоприродная. Поверхностные воды суши			Общее число микроорганизмов колониобразующих на питательном агаре (ОМЧ) Общие колиформные бактерии (ОКБ), НВЧ Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ)	(1-300) КОЕ в 1 мл (1-70) КОЕ в 100 мл (1-70) КОЕ в 100 мл	
112.	ГОСТ Р 54562-2011	Дезинфицирующие средства	20.13		Концентрация активного хлора	(0,1-47,0) %	ГОСТ Р 54562-2011
113.	ЛИВ под ред. В.Я. Антонова и П.Н. Блинова. Изд. 1971 г. М.: Колос, Москва	Дезинфицирующие растворы					



— Pufcov

С.А. Фирсов

ФГБУ «Сенгилеевская райСББЖ»