

ЭКЗЕМПЛЯР
РОСАККРЕДИТАЦИИ

Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации
Титвак А. Г.



инициалы, фамилия

Приложение к аттестату аккредитации

№ _____ от _____ 20__ г.

на 5 листах. лист 1

ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ
ЦЕНТРАЛЬНОЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ЛАБОРАТОРИИ
ОТКРЫТОГО АКЦИОНЕРНОГО ОБЩЕСТВА «ПОКРОВСКИЙ ХЛЕБ»
614990, Российская Федерация, Пермский край, г. Пермь, ул. Маршрутная, д.13, литер А

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений	Наименование объекта	Код ОКПД-2	Код ТН ВЭД ТС	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 7128; ГОСТ 8494; ГОСТ 21094; ГОСТ 32124 ГОСТ 686; ГОСТ 5670; ГОСТ 5668 п.4 ГОСТ 5669 ГОСТ 5698 (II) ГОСТ 24557 ГОСТ 686	Хлеб, хлебобулочные бараночные изделия, сухари	10.71.11 10.72.11 10.72.19	1905	Влажность Кислотность Массовая доля жира Пористость Массовая доля поваренной соли Массовая доля начинки Намокаемость	(2,0-55,0) % (1,0-21,0) град (1,0-20,0) % (40,0-79,0) % (0,5-6,0) % (1,0-60,0) % (1-10) мин	ГОСТ 686 ГОСТ 2077 ГОСТ 5311 ГОСТ 8494 ГОСТ 9511 ГОСТ 9712 ГОСТ 9713 ГОСТ 9831 ГОСТ 9846 ГОСТ 9903 ГОСТ 9906 ГОСТ 7128 ГОСТ 11270 ГОСТ 12582 ГОСТ 12583 ГОСТ 12584 ГОСТ 13657 ГОСТ 14121 ГОСТ 24298 ГОСТ 24557 ГОСТ 25832 ГОСТ 26982 ГОСТ 26983, ГОСТ 26983 ГОСТ 26984 ГОСТ 26985 ГОСТ 26986 ГОСТ 26987 ГОСТ 27842 ГОСТ 27844 ГОСТ 28402 ГОСТ 28881 ГОСТ 31751, ГОСТ 31752 ГОСТ 31805 ГОСТ 31806 ГОСТ 31807 ГОСТ 32124 ГОСТ Р 54645 и др. НД на продукцию

	ГОСТ 27558	Сухари панировочные			Посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезней и плесени	-	
2.	ГОСТ 5898 п.2, п.3, п.4	Изделия кондитерские мучные	10.71.12 10.72.12 10.72.19	1905	Кислотность	(0,5 - 3,0) град,	ГОСТ 14031 ГОСТ 14032 ГОСТ 14033 ГОСТ 14033 ГОСТ 14621 ГОСТ 15052 ГОСТ 15810 ГОСТ 24901 ГОСТ Р 50228 и др. НД на продукцию
	Щелочность				(0,5 - 2,0) град		
	ГОСТ 31902 п.9				Массовая доля жира	(1,0-60,0) %	
3.	ГОСТ 27558 ГОСТ 26312.2	Мукомольно-крупяная продукция	10.61.21 10.61.22 10.61.32 10.61.40	1101 1102 1103 2302	Органолептические показатели: цвет, запах, вкус	-	ГОСТ 3034 ГОСТ 5784 ГОСТ 6002 ГОСТ 7022 ГОСТ 7169 ГОСТ 7170 ГОСТ 12183 ГОСТ 14176 ГОСТ Р 52189 ГОСТ Р 52809 ГОСТ Р 53496 ГОСТ Р 55290 и др. НД на продукцию
	ГОСТ 27839 ручным методом				Массовая доля сырой клейковины	(23,0-33,0) %	
	ГОСТ 27676				Качество сырой клейковины	(0,5-150,7) усл.ед	
	ГОСТ 9404; ГОСТ 26312.7				Число падения	(60-900) с	
	ГОСТ 27493				Массовая доля влаги	(0,5 - 16,0) %	
4.	ГОСТ Р 52061	Солод ржаной	11.06.10	1107	Органолептические показатели: Внешний вид, цвет, запах, вкус	-	ГОСТ Р 52061
5.	ГОСТ Р 54731; ГОСТ Р 54845	Дрожжи хлебопекарные	10.89.13	2102	Органолептические показатели Внешний вид, цвет, вкус, запах:	-	ГОСТ Р 54731 ГОСТ Р 54845 и др. НД на продукцию
	ГОСТ Р 54731				Подъемная сила	(28 – 60) мин	
					Стойкость	(60-80) ч	

6.	ГОСТ 29245; и НД на конкретный вид продукции по графе 8	Продукция молочной и маслосырдель- ной промышлен- ности	10.51.11	0401- 0406	Органолептические показатели: Вкус и запах, консистенция, цвет		ГОСТ 10382	ГОСТ 23621
			10.51.12				ГОСТ 27568	ГОСТ 30625
			10.51.21				ГОСТ 30626	ГОСТ 31450
			10.51.22				ГОСТ 31451	ГОСТ 31452
			10.51.30				ГОСТ 31453	ГОСТ 31454
			10.51.40				ГОСТ 31455	ГОСТ 31456
	ГОСТ 30305.3 п.5; ГОСТ Р 54669 п.7; ГОСТ Р 55361		10.51.51		Кислотность	(2,0-260,0) °Т	ГОСТ 31457	ГОСТ 31534
			10.51.52				ГОСТ 31658	ГОСТ 31680
			10.84.12				ГОСТ 31688	ГОСТ 31690
							ГОСТ 31703	ГОСТ 31981
							ГОСТ 32260	ГОСТ 32261
							ГОСТ 32262	ГОСТ 32263
							ГОСТ 32899	ГОСТ 33629
							ГОСТ Р 52253	ГОСТ Р 52686
							ГОСТ Р 52687	ГОСТ Р 52688
							ГОСТ Р 52738	ГОСТ Р 52790
							ГОСТ Р 52791	ГОСТ Р 52973
	ГОСТ 29246 п.3; ГОСТ 30305.1 п.4; ГОСТ Р 5466; ГОСТ Р 55361; ГОСТ Р 55063				Массовая доля влаги Массовая доля сухого вещества	(0,5-80,0) %	ГОСТ Р 52974	ГОСТ Р 52975
							ГОСТ Р 53421	ГОСТ Р 53438
							ГОСТ Р 53492	ГОСТ Р 53493
							ГОСТ Р 53502	ГОСТ Р 53512
							ГОСТ Р 53513	ГОСТ Р 53947
							ГОСТ Р 54540	ГОСТ Р 54661
							и др. НД на продукцию	

11.	ГОСТ 7698; ГОСТ Р 52060	Крахмалопато чные продукты	10.62.11	1108	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах	-	ГОСТ 32159 ГОСТ Р 52060 ГОСТ Р 53876 ТР ТС 021/2011 и др. НД на продукцию
					Массовая доля влаги	(0,5-25,0) %	
12.	ГОСТ Р 52482 ГОСТ 33770	Соль поваренная	10.84.30	2501	Органолептические показатели: внешний вид, вкус, цвет, запах	-	ГОСТ Р 51574-2000 ГОСТ Р 51575-2000

Генеральный директор ОАО «Покровский хлеб»



Генеральный директор ЦПЛ

А.А. Сурулев

Т.А. Усынина