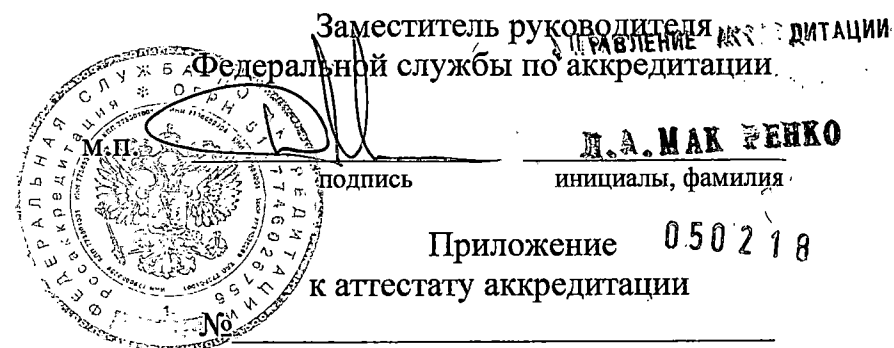


ЭКЗЕМПЛЯР
РОСАККРЕДИТАЦИИ



Приложение № 050218
к аттестату аккредитации

от « » 20 г.

На 11 листах, лист 1

Область аккредитации
Испытательного лабораторного центра филиала 1072 центра (ветеринарно-санитарной
экспертизы и лабораторной диагностики Восточного военного округа) г.Чита
Федерального казенного учреждения «Объединенное стратегическое командование Восточного военного округа»
наименование испытательной лаборатории (центра)
Адрес места осуществления деятельности: 672015, Забайкальский край, г. Чита, ул. Казачья, 4

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
1	ГОСТ Р 51447-99	Мясо и мясопродукты. Мясо птицы и продукты его переработки.	10.11.3	0201	Отбор проб	-
2	ГОСТ 31467-2012		10.11.1	0202		-
3	ГОСТ 9792-73		10.11.2	0203		-
4	ГОСТ 23392-2016 п.6.2	Мясные полуфабрикаты	10.12.2	0206	Продукты первичного распада белков в бульоне	-
			10.13.1	0207		
			10.13.14	0209		

1	2	3	4	5	6	7		
5	ГОСТ 9793-74 п.3			0210	Массовая доля влаги	-		
6	ГОСТ 4288-76 п.2.5				Крахмал (качественный метод)	-		
7	ГОСТ 10574-2016 п.6					Массовая доля хлористого натрия	-	
8	ГОСТ 9957-2015 п. 7				Концентрация водородных ионов		(1,00-14,0) ед. рН	
9	ГОСТ Р 51478-99						Консервы мясные и паштетные, мясорастительные, растительно-мясные; продукты переработки плодов и овощей; консервы овощные, фруктовые	10.13.14
10	ГОСТ 8756.0-70	10.13.15	1602	Органолептические	-			
11	ГОСТ 33741-2015 п.7	1604 1605 2002 2004 2005 2007 1601	1604 1605 2002 2004 2005 2007 1601	показатели:	-			
12	ГОСТ 33741-2015 п.9			внешний вид, запах, цвет, вкус, консистенция	-			
13	ГОСТ 8756.18-70 п.3.3			Массовая доля составных частей	-			
14	ГОСТ 8756.18-70 п.4			Герметичность	-			
15	ГОСТ 26186-84 п.3			Состояние внутренней поверхности тары	-			
16	ГОСТ ISO 750-2013 (индикаторный метод)			Массовая доля хлористого натрия	-			
17	ГОСТ ISO 2173 -2013			Титруемая кислотность	-			
18	ГОСТ 31720-2012 п.4			Массовая доля растворимых сухих веществ	-			
19	ГОСТ 31654-2012 п.7.2			Яйца куриные пищевые; продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы	01.47.2	0407 0408		Отбор проб
							Чистота скорлупы, запах содержимого яиц, плотность и цвет белка	-

1	2	3	4	5	6	7
20	ГОСТ 31654-2012 п.7.4				Состояние воздушной камеры, ее высота, состояние и положение желтка и целостности скорлупы	-
21	ГОСТ 31469-2012 п.6	Продукты яичные			Массовая доля сухих веществ	(8,0 - 99,5) %
22	ГОСТ 26809-86	Молоко и молочные продукты. Консервы молочные сгущенные, продукты сухие молочные	10.51	0401	Отбор проб	-
23	ГОСТ Р 54758-2011 п.6		10.51.1	0402	Плотность	(1015-1040) кг /м ³
24	ГОСТ 29246-91 п.3.1		10.52.2	0403		
25	ГОСТ Р 54668-2011 п.8.1		10.51.40	0405		
26	ГОСТ Р 30305.1-95 п.4		10.51.51	0406		
			10.51.55			
		10.51.11		Массовая доля влаги и сухих веществ	(0,5-90,0) %	
27	ГОСТ Р 55063-2012 п.5	Сыры мягкие, полутвердые, твёрдые, рассольные, плавленые	10.51.40	0406	Отбор проб	-
28	ГОСТ Р 55063 -2012 п.7.6				Массовая доля влаги и сухого вещества	(3,0-70,0) %
29	ГОСТ Р 55361-2012 п.5	Масло сливочное, паста масляная, спреды	10.41 10.42.10 10.52.3 10.51.30	0405	Отбор проб	-
30	ГОСТ 31339-2006 п.5	Рыба и продукты ее переработки	10.20.11	0301	Отбор проб	-
31	ГОСТ 7631-2008 п.6		10.20.13	0302	Органолептические показатели: вид, консистенция мяса рыбы, цвет, вкус, запах, срывы, порезы и трещины кожи	-
			10.20.23	0303		
			10.20.26	0304 0305		
32	ГОСТ 1368-2003				Длина и масса рыбы	-

1	2	3	4	5	6	7
33	ГОСТ 7636-85 п.6.6				Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	-
34	«Правила ветеринарно-санитарной экспертизы морских рыб и икры» № 462 от 13.10.2009г.				Свежесть рыбы	-
35	ГОСТ 26664-85 п.2	Консервы и пресервы из рыбы	10.20.25	1603 1604	Органолептические показатели: внешний вид, консистенция мяса рыбы, цвет, вкус, запах	-
36	ГОСТ 26664-85 п.3				Масса нетто	-
37	ГОСТ 26664-85 п.4				Массовая доля составных частей, отстой в масле	-
38	ГОСТ 27207-87				Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	-
39	ГОСТ 27082-2014 п.4				Общая кислотность	-
40	ГОСТ 5667-65 п.2				Хлеб, хлебобулочные изделия	10.71.1
41	ГОСТ 5667-65 п.5а	Органолептические показатели: внешний вид, состояние мякиша, вкус, запах	-			
42	ГОСТ 21094-75	Влажность	-			
43	ГОСТ 5698-51 п.2	Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	-			
44	ГОСТ 5670-96	Хлеб, хлебобулочные и сдобные изделия. Бараночные, сухарные изделия	10.72.1	1905		

1	2	3	4	5	6	7
45	ГОСТ 7128-91	Изделия хлебобулочные бараночные	10.72.1	1905	Органолептические показатели: форма, поверхность, цвет, вкус, запах, хрупкость	-
46	ГОСТ 32124-2013					-
47	ГОСТ 32124-2013 п.8.7.2				Влажность	-
48	ГОСТ 686-83 п.1.4	Изделия хлебобулочные сухарные	10.72.1	1905	Органолептические показатели: форма, размер, поверхность, цвет, вкус, запах	-
49	ГОСТ 54645-2011					-
50	ГОСТ 686-83 п.3.5				Количество лома и горбушек	-
51	ГОСТ 686-83 п.3.6				Влажность	-
52	ГОСТ 686-83 п.3.7				Кислотность	-
53	ГОСТ 54645-2011 п.5.2.1				Органолептические показатели: форма, размер, поверхность, цвет, вкус, запах, хрупкость	-
54	ГОСТ 54645-2011 п.8.9				Количество лома и горбушек и сухарей уменьшенного размера	-
55	ГОСТ 54645-2011 п.8.11				Влажность	-
56	ГОСТ 54645-2011 п.8.12				Кислотность	-
57	ГОСТ 54645-2011 п.8.6				Масса нетто	-

1	2	3	4	5	6	7		
58	ГОСТ 31964-2012 п.5	Изделия макаронные	10.73.1	1902	Отбор проб	-		
59	ГОСТ 31964-2012 п.7.1				Цвет и форма	-		
60	ГОСТ 31964-2012 п.7.2				Вкус и запах	-		
61	ГОСТ 31964-2012 п.7.4				Кислотность	-		
62	ГОСТ 31964-2012 п.7.7				Сохранность формы сваренных изделий	-		
63	ГОСТ 1721-85 п.3.1	Свежие овощи, картофель, бахчевые культуры, фрукты	01.13.12	0701	Отбор проб	-		
64	ГОСТ 1722-85 п.3.1						01.13.21	0702
65	ГОСТ 21714-76 п.3.2						01.13.31	0703
66	ГОСТ 21713-76 п.3.2						01.13.34	0704
67	ГОСТ 16270-70 п.2.3						01.13.51	0706
68	ГОСТ Р 54697-2011 п.7						01.13.90	0707
69	ГОСТ Р 53596-2009 п.8						01.13.7	0805
70	ГОСТ 1721-85 п.1.1							0808
71	ГОСТ 1722-85 п.3							0810
72	ГОСТ 21713-76 п.2.1							
73	ГОСТ 21714-76 п.2.1							
74	ГОСТ 21714-76 п.3.4							
75	ГОСТ 16270-70 п.1.3							
76	ГОСТ Р 54697-2011 п.4.2							
77	ГОСТ Р 53596-2009 п.8							
78	ГОСТ Р 53596-2009 п.5.2							
					Органолептические показатели: внешний вид, запах, цвет, степень зрелости	-		
						-		
						-		
						-		
						-		
						-		

1	2	3	4	5	6	7		
79	ГОСТ 7194-81 п.2.3	Клубнеплодные, овощные, бахчевые культуры			Отбор проб	-		
80	ГОСТ Р 55885-2013 п.8.2							
81	ГОСТ Р 55885-2013 п.8.3							
82	ГОСТ Р 55909-2013 п.8.3				01.13.41 0703 01.13.43 0708 01.13.49 0802 01.13.51 0805 01.13.71 0810 01.13.42 2001		Наличие земли и примеси	-
83	ГОСТ Р 55906-2013 п.8.2							
84	ГОСТ Р 55906-2013 п.8.3							
85	ГОСТ 7194-81 п.2.3							
86	ГОСТ Р 55885-2013 п.5.2							
87	ГОСТ Р 55909-2013 п.5.2							
88	ГОСТ Р 55906-2013 п.9.3.4							
89	ГОСТ 7176-85 п.1.3							
90	ГОСТ 32285-2013 п.9.2.6							
91	ГОСТ 1725-85 п.1.2							
92	ГОСТ 32284-2013 п.9.2.6							
93	ГОСТ 7194-81 п.2.4						Размер	-
94	ГОСТ 32285-2013 п.9.2.7							
95	ГОСТ 1725-85 п.1.2							
96	ГОСТ Р 51809-2001 п.7.2.6							
97	ГОСТ 1726-85 п.1.4							
98	ГОСТ Р 51783-2001 п.7.2.6							
99	ГОСТ 32284-2013 п.9.2.6							
100	ГОСТ 1724-85 п.1.2							
101	ГОСТ 7194-81 п.2.5	Внешний вид, наличие повреждений и болезней	-					
102	ГОСТ Р 55885-2013 п.5.2							
103	ГОСТ 1724-85 п.1.2							
104	ГОСТ Р 55909-2013 п.5.2							
105	ГОСТ Р 55906-2013 п.5.2							
106	ГОСТ Р 55906-2013 п.9.3.4							
107	ГОСТ 7176-85 п.1.3							
108	ГОСТ 1723-86 п.3.2.3							

1	2	3	4	5	6	7		
109	ГОСТ 1723-86 п.3.2.4							
110	ГОСТ 32285-2013 п.9.2.6					-		
111	ГОСТ 1725-85 п.1.2							
112	ГОСТ Р 51809-2001 п.7.2.6					-		
113	ГОСТ 1726-85 п.1.4					-		
114	ГОСТ Р 51783-2001 п.7.2.6					-		
115	ГОСТ 32284-2013 п.9.2.6					-		
116	ГОСТ 1724-85 п.1.2					-		
117	ГОСТ Р ИСО 24333-2011 п.5.1	Продукты переработки зерна (мука, крупа)			Отбор проб	-		
118	ГОСТ 26312.1-84 п.2					-		
119	ГОСТ 27558-87 п.3				10.6 10.61.32 10.61.1 10.61.2 10.61.3 10.61.4	1101 1104 1902 1901 1904	Органолептические показатели: цвет вкус, хруст, запах	-
120	ГОСТ 26312.2-84 п.3						Развариваемость гречневой крупы и овсяных хлопьев	-
121	ГОСТ 26312.7-88 п.4						Массовая доля влаги	-
122	ГОСТ 9404-88							-
123	ГОСТ 26312.4-84 п.3.8						Ядро доброкачественное, сорная примесь	-
124	ГОСТ 26312.4-84 п.3.4							-
125	ГОСТ 27493-87						Кислотность по болтушке	-
126	ГОСТ 26312.6-84							-
127	ГОСТ 28796-90						Массовая доля сырой клейковины	-
128	ГОСТ 32190-2013	Масла растительные	10.41.1	1512	Отбор проб	-		

1	2	3	4	5	6	7	
129	ГОСТ 5472-50		10.41.2		Прозрачность, запах, цвет	-	
130	ГОСТ 31933-2012		10.41.5		Кислотное число	(0,1-30,0) мг/КОН/г.	
131	ГОСТ 5904-82	Изделия кондитерские мучные; изделия кондитерские сахаристые	10.71.12	0905 1702	Отбор проб	-	
132	ГОСТ 5897-90		10.82.23			Органолептические показатели: форма, запах, вкус, цвет, консистенция	-
133	ГОСТ Р 51561-2000					Кислотность	-
134	ГОСТ 5898-87					Массовая доля влаги	-
135	ГОСТ 5900-2014						-
136	ГОСТ Р 51561-2000 п.5.5						-
137	ГОСТ 1750-86	Продукция плодоовощная Фрукты, овощи сушеные		0804 0805 0806 0813	Отбор проб	-	
138	ГОСТ 1750-86 п.2.7				Органолептические показатели: внешний вид, форма, размер, цвет, запах, вкус, консистенция	-	
139	ГОСТ 13340.1-77					-	
140	ГОСТ 1750-86 п.2.4				Массовая доля компонентов в смесях сушеных фруктов Массовая доля дефектных плодов и растительных примесей	-	
141	ГОСТ 1750-86 п.2.6					-	
142	ГОСТ 13340.2-77 п.4				Зараженность вредителями хлебных запасов	-	
143	ГОСТ 1750-86 п.2.5					-	
144	ГОСТ ISO 2173-2013	Соковая продукция из фруктов и овощей. Продукты переработки плодов и овощей. Консервы овощные	10.3 10.32 10.32.1 10.32.2	2001 2002 2004 2005	Массовая доля растворимых сухих веществ	-	

1	2	3	4	5	6	7			
145	ГОСТ ISO 750-2013 (индикаторный метод)			2007 1602	Массовая доля титруемой кислотности	-			
146	ГОСТ 26186-84 п.3				Массовая доля хлористого натрия	-			
147	ГОСТ 26313-2014 п.6	Овощи солёные и квашенные		2007	Отбор проб	-			
148	ГОСТ 27853-88		-						
149	ГОСТ 12569-2016	Сахар	10.81.12 10.81.11	1701	Отбор проб	-			
150	ГОСТ Р ИСО 1839-2011	Чай и кофе обработанные	10.83.11 10.83.12 10.83.13 10.83.14	0901	Отбор проб	-			
151	ГОСТ Р ИСО 7513-2012			0902		Массовая доля влаги	-		
152	ГОСТ 15113.4-77			2101	-				
153	ГОСТ 33770-2016 п.3	Соль поваренная пищевая	10.84.3	2106	Отбор проб	-			
154	ГОСТ 13685-84 п.1								
155	ГОСТ 33770-2016 п.4						Органолептические показатели: внешний вид, цвет, вкус, запах	-	
156	ГОСТ 13685-84 п.2.1								
157	ГОСТ 13685-84 п.2.2							Массовая доля влаги	-
158	ГОСТ 28876-90 п.6	Приправы и пряности	10.84.11 10.84.12 10.84.21 10.84.22	0910 2103	Отбор проб	-			
159	ГОСТ 17594-81 п.3.1								
160	ГОСТ 17594-81 п.3							Органолептические показатели: внешний вид, запах, вкус. Дефекты внешнего вида и поражение плесенью. Содержание желтых,	-

1	2	3	4	5	6	7
					ломаных листьев, листьев с мелкоточечной пятнистостью Зараженность амбарными вредителями	
161	ГОСТ 17594-81 п.3.4.3				Минеральная и органическая примесь	-
162	ГОСТ 17594-81 п.3.4.5				Влажность	-

Руководитель ИЛЦ

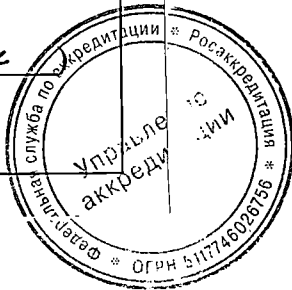
Начальник филиала 1072 центра(ветеринарно-санитарной экспертизы
Лабораторной диагностики Восточного военного округа) г.Чита



Зорина И.Г.

Сердюк В.М.

Пронумеровано,
прошнуровано,
скреплено печатью
на 11 (одинадцати)
листах



Руководитель экспертной группы

A. V. Martynov А.В. Мартюшов

Член экспертной группы

G. A. Baronas Г.А. Баронас

Baron G. A.