

М.П.



Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации

АРСЕНЬЕВА Т.В.
инициалы, фамилия

Приложение к аттестату аккредитации
№ РОСС RU.0001.21АЮ27
от «12» мая 2015 г.
на 6 листах, лист 1

25 ОКТ 2019

**ОБЛАТЬ АККРЕДИТАЦИИ
испытательной лаборатории (центра)**

Федерального бюджетного учреждения «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний им. Б.А. Дубовикова в Саратовской области» (ФБУ «Саратовский ЦСМ им. Б.А. Дубовикова»)

Наименование испытательной лаборатории (центра)

410065, г. Саратов, ул. Тверская, д. 51А

Адрес места осуществления деятельности

№ 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. Гравиметрический метод						
1	ГОСТ 5897-90	Изделия кондитерские	10.72 10.82	—	Размер Количество штук в 1 кг	(1 – 50) см 1 – 100
2	ГОСТ 31682-2012	Изделия кондитерские	10.72 10.82	—	Массовая доля общего сухого остатка какао	(1 – 60) %
3	ГОСТ 31723-2012	Изделия кондитерские	10.72 10.82	—	Массовая доля общего сухого обезжиренного остатка какао	(1 – 50) %
4	ГОСТ 12578-2016	Сахар кусковой	10.81	—	Определение мелочи (осколков и кристаллов)	(1 – 100) %

1	2	3	4	5	6	7
5.	ГОСТ 33946-2016	Продукция соковая	10.32	–	Массовая доля золы	(0,1 – 1,5) %
6.	ГОСТ 31466-2012	Продукты переработки мяса птицы	10.13	0207	Массовая доля костных включений, размер которых превышает заданное значение	(1,0 – 10,0) %
7.	ГОСТ Р 54642-2011	Сахар	10.81	–	Массовая доля влаги	(0,10 – 1,00) %
					Массовая доля сухих веществ	(99,00 – 99,90) %
8.	ГОСТ 10856-96	Семена масличных культур	01.11.99.190	1207	Влажность	(0,1 – 20,0) %
9.	ГОСТ 10857-64	Семена масличных культур	01.11.99.190	1207	Массовая доля сырого жира	(10 – 60) %
10.	ГОСТ 10840-2017	Пшеница, рожь, тритикале, ячмень, овес	–	1104	Натура	(531 – 836) г.
11.	ГОСТ 10843-76	Зерно гречихи, проса, овса, риса	–	1104	Пленчатость	(1 – 80) %
12.	ГОСТ 10940-64	Зерно	01.11	1104	Типовой состав (количество примесей различных типов)	(0 – 20) %
13.	ГОСТ 13586.5-2015	Зерно, зернобобовые, злаковые культуры, кукуруза	–	1104	Влажность	(1 – 40) %
14.	ГОСТ Р 54478-2011	Зерно мягкой и твердой пшеницы	–	1104	Количество клейковины	(1,0 – 40,0) %
					Качество клейковины	(0 – 150,7) единиц ИДК
15.	ГОСТ 22983-2016	Зерно проса	01.11.42.110	1104	Массовая доля ядра	(50,0 – 80,0) %
16.	ГОСТ 31930-2012	Мясо птицы замороженное	10.12.20	0207	Массовая доля технологически добавленной влаги	(0,1 – 10,0) %
17.	ГОСТ 34232-2017	Мед	01.49.21.110	–	Массовая доля нерастворимых в воде веществ	(0 – 0,5) %
18.	ГОСТ 31681-2012, п.7	Кондитерские изделия	–	–	Массовая доля сухого обезжиренного остатка молока	(0 – 50) %

1	2	3	4	5	6	7
2. Визуальный метод						
19.	ГОСТ 12577-67	Сахар-рафинад	10.81	–	Продолжительность растворения в воде	(10 – 600) сек
20	ГОСТ 10854-2015	Семена масличные	01.11.99.190	1207	Сорная примесь	(0,1 – 6,0) %
					Масличная примесь	(0,1 – 6,0) %
					Особо учитываемая примесь	(0,1 – 6,0) %
21	ГОСТ 30483-97	Зерно зерновых, семена бобовых культур, солод	–	1104	Сорная примесь	(0,1 – 15,0) %
					Трудноотделимая примесь	(0,1 – 15,0) %
					Содержание испорченных поврежденных зерен	(0,1 – 15,0) %
22	ГОСТ 10857-64	Семена масличные	01.11.99.190	1207	Массовая доля масла	(10 - 60) %
23	ГОСТ 13586.6-93	Зерновые и зернобобовые культуры	–	1104	Зараженность вредителями (количество живых насекомых), шт./кг	0 – 100
					Степень зараженности	I, II, III, IV, V степени
24	ГОСТ 8756.11-2015 п.6.	Продукты переработки фруктов и овощей. Соковая продукция.	10.32	–	Прозрачность осветленных продуктов и экстрактов	прозрачный/ непрозрачный
					Растворимость экстрактов	растворимый/ нерастворимый
25	ГОСТ 23453-2014	Молоко сырое	10.51	0401	Количество соматических клеток в 1 см ³	$5 \cdot 10^5 - 5 \cdot 10^6$
26	ГОСТ 1129-2013	Масло подсолнечное	10.41	1512	Холодный тест	выдерживает/ не выдерживает
27	ГОСТ 31768-2012, п.	Мед натуральный	–	–	Массовая доля гидроксиметилфурфурала	менее 25 мг/кг более 25 мг/кг
28	ГОСТ Р 58144-2018	Вода дистиллированная	–	–	Массовая доля веществ, восстанавливающих марганцевокислый калий	соответствует/ не соответствует
3. Иммуноферментный метод (ИФА)						
29	МУК 4.1.2158-07	Продукты животного происхождения (мясо, мясо птицы, мясопродукты, молоко, молочные продукты)	–	–	Антибиотики тетрациклиновой группы	(0,0015 – 0,06) мг/кг

1	2	3	4	5	6	7
30	МУК 4.1.3379-16	Продукты животного происхождения (мясо , мясо птицы, мясопродукты , яйца, яйцепродукты, молоко, молочные продукты)	–	–	Бацитрацин	(0,009-0,030) мг/кг
31	МУК 4.1.3535-18	Пищевая продукция (молоко сухое и цельное, молочная продукция, мясо скота, мясо птицы, рыба, креветки, мед)	–	–	Левомицетин (хлорамфеникол)	(0,00003-0,005) мг/кг
					Тетрациклиновая группа	(0,001-0,091) мг/кг
					Бацитрацин	(0,001-0,27) мг/кг
4. Титриметрический метод						
32	ГОСТ 34127-2017, метод Б	Продукция соковая	10.32 10.86	–	Титруемая кислотность	(0,1 – 35) %
33	ГОСТ 5903-89, п. 5	Изделия кондитерские	–	–	Массовая доля сахара	(1 – 60) %
34	ГОСТ 10858-77	Семена масличных культур	01.11.99.190	1207	Кислотное число масла	(0,1-10) мг КОН/1 г
35	ГОСТ 34454-2018	Молоко и молочные продукты, молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира	10.51	0401	Массовая доля белка	(0,10 – 100,00) %
36	ГОСТ 23392-2016	Мясо всех видов убойных животных	–	–	Массовая доля летучих жирных кислот в 25 г.	(0,3 – 25,0) мг КОН
5. Атомно-абсорбционный метод						
37	ГОСТ 31466-2012	Продукты переработки мяса птицы	10.12	0207	Массовая доля кальция	(0,05 – 0,5) %
6. Фотометрический метод						
38	ГОСТ 31756-2012	Жиры и масла животные и растительные	10.41	–	Анизидиновое число	(0 – 100) условных единиц
39	ГОСТ 34232-2017	Мед	01.49.21.110	–	Диастазное число	(3,0 – 40,0) единиц Готе
40	ГОСТ 26361-2013	Мука пшеничная	10.61.21	1101	Белизна	(12,0 – 80,0) единиц

1	2	3	4	5	6	7
7. Макроскопический метод						
41	ГОСТ 10853-88	Семена масличных культур, соя, арахис	01.11.99.190	1207	Зараженность вредителями (количество живых насекомых), шт./кг	0 – 100
					Степень зараженности	I, II, III степени
42	ГОСТ 10987- 76	Зерно пшеницы и риса	01.11.99.190	1104	Стекловидность	(0,1 – 100) %
43	ГОСТ 31646-2012	Зерно пшеницы	01.11.99.190	1104	Содержание фузариозных зерен	(0,1 – 5,0) %
8. Микробиологический метод						
44	ГОСТ 6785-2015	Молоко, молочная продукция	10.51	0401	Salmonella spp.	обнаружено/ не обнаружено
45	ГОСТ 7702.2.1-2017	Продукты убоя птицы, продукты из мяса птицы, объекты окружающей среды	–	–	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов КМАФАнМ	(15 – 150) КОЕ/см ³
9. Органолептический метод						
46	ГОСТ 20235.0-74	Мясо кроликов	10.11.39.110	0208	Свежесть	свежее/ сомнительная свежесть/ не свежее
47	ГОСТ 32261-2013	Масло сливочное	10.51	0401	- вкус - запах - консистенция - внешний вид - цвет	-
48	ГОСТ 33630-2015	Сыры	10.51	0401	- внешний вид - цвет - запах - вкус - консистенция	-
49	ГОСТ 27988-88	Семена масличные	01.11.99.190	1207	- цвет - запах	-

1	2	3	4	5	6	7
50	ГОСТ 10967-90	Зерно зерновых и семена зернобобовых культур	01.11	1104	- цвет - запах	-
51	ГОСТ 26312.4-84	Крупа	10.61	1103	Крупность (проход через сито)	(0 – 100) %
					Массовая доля сорных примесей	0,2 – 15,0 %
					Массовая доля минеральных примесей	(0,05 – 0,5) %
					Массовая доля доброкачественного ядра	(0,2 – 15,0) %
10. Потенциометрический метод						
52	ГОСТ Р 58144-2018	Вода дистиллированная	-	-	pH	(1 – 14) единиц
11. Отбор проб						
53	ГОСТ 24333-2017	Зерно	01.11	1104	Отбор проб	-
54	ГОСТ 13586.3-83	Зерно	01.11	1104	Отбор проб	-
55	ГОСТ 26312.1-84	Крупа	01.11	1103	Отбор проб	-
56	ГОСТ 20235.0-74	Мясо кроликов	10.11.39.110	0208	Отбор проб	-
57	ГОСТ 10852-86	Семена масличные	01.11.99.190	1207	Отбор проб	-
12. Физический метод						
58	ГОСТ 27676-88	Зерно и продукты его переработки	01.11	1104	Число падения	(60 – 900) сек.
13. Кондуктометрический метод						
59	ГОСТ Р 58144-2018	Вода дистиллированная	-	-	Удельная электрическая проводимость воды	$(1 \cdot 10^{-7} - 5 \cdot 10^{-4})$ См/м
60	ГОСТ 31770-2012, п. 5	Мед	-	-	Удельная электрическая проводимость	(0,10 – 3,00) мСм·см ⁻¹

Директор ФБУ «Саратовский ЦСМ им. Б.А. Дубовикова»



М.П.

В.Н. Сараев