



УТВЕРЖДЕНА ПРИКАЗОМ

от « 1 » декабря 2021 г.

№ ПК1-1833

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц

ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ ИСПЫТАТЕЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ (ЦЕНТРА)

РОСС RU.0001.510701

Испытательный лабораторный центр филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения

«Центр гигиены и эпидемиологии в Чувашской Республике – Чувашии в Цивильском районе»,

уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц №РОСС RU.0001.510701

наименование испытательной лаборатории (центра)

429900, РОССИЯ, Чувашская Республика-Чувашия, Цивильский район, город Цивильск, улица Николаева, дом 4, Литера В

адреса мест осуществления деятельности испытательной лаборатории (центра)

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений, в том числе правила отбора проб	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
1.	ГОСТ 15810, п. 5.1.2, п.7,2	Пряничные изделия: пряники, коврижки	10.71.1	1905	Вкус и запах	Описание характеристик собственных / описание характеристик несвойственных
					Структура	Описание характеристик собственных / описание характеристик несвойственных
					Цвет	Описание характеристик собственных / описание характеристик несвойственных
					Вид в изломе	Описание характеристик собственных / описание характеристик несвойственных
					Поверхность	Описание характеристик собственных / описание характеристик несвойственных
					Форма	Описание характеристик собственных / описание ха-

1	2	3	4	5	6	7
						рактических несвойственных
2.	ГОСТ 24901, п. 5.1.2, п. 7.2	Печенье, представляющее собой мучное кондитерское изделие	10.71.1	1905	Вкус и запах	Описание характеристик свойственных / описание характеристик несвойственных
					Форма	Описание характеристик свойственных / описание характеристик несвойственных
					Поверхность	Описание характеристик свойственных / описание характеристик несвойственных
					Цвет	Описание характеристик свойственных / описание характеристик несвойственных
					Вид в изломе	Описание характеристик свойственных / описание характеристик несвойственных
3.	ГОСТ 15052, п. 5.1.2, п. 7.2	Кексы, представляющие собой мучное кондитерское изделие	10.71.1	1905	Вкус и запах	Описание характеристик свойственных / описание характеристик несвойственных
					Поверхность	Описание характеристик свойственных / описание характеристик несвойственных
					Вид в изломе	Описание характеристик свойственных / описание характеристик несвойственных
					Начинка	Описание характеристик свойственных / описание характеристик несвойственных
					Структура	Описание характеристик свойственных / описание характеристик несвойственных
					Форма	Описание характеристик

1	2	3	4	5	6	7
						свойственных / описание характеристик несвойственных
4.	ГОСТ 34254, п. 5.1.2, п. 7.2	Стерилизованное сгущенное молоко	10.51.51.11	0402	Внешний вид и консистенция	Описание характеристик свойственных / описание характеристик несвойственных
					Цвет	Описание характеристик свойственных / описание характеристик несвойственных
					Вкус и запах	Описание характеристик свойственных / описание характеристик несвойственных
5.	ГОСТ 31688, п. 5.1.2, п. 7.2	Молоко и сливки сгущенные с сахаром, получаемые частичным удалением воды из обезжиренного или нормализованного или цельного коровьего молока или сливок, консервированием сахаром	10.51.51	0402	Вкус и запах	Описание характеристик свойственных / описание характеристик несвойственных
					Внешний вид и консистенция	Описание характеристик свойственных / описание характеристик несвойственных
					Цвет	Описание характеристик свойственных / описание характеристик несвойственных
6.	ГОСТ Р 55361, п. 7.5	Жир молочный, масло (топленое и сливочное, кроме сухого и паста масляная из коровьего молока)	10.51.30	0405	Массовая доля жира	(75-100,0) %
7.	ГОСТ 23268.8, п. 3	Лечебные, лечебно-столовые и природные столовые питьевые минеральные воды	11.07.11 10.86.10. 300	2201-2202	Содержание нитрит-ионов/ массовая концентрация нитрит-ионов	(0,03-3,0) мг/дм ³
8.	МУ 1-40/3805-91, п. 1.2	Продукция общественного питания	-	-	Масса блюда	(10-600) г
9.	МУ 1-40/3805-91, п. 2.1.1, п. 2.1.2				Сухие вещества	(0,1-300) г

1	2	3	4	5	6	7
10.	МУ 1-40/3805-91, п. 2.1.4				Сухие вещества	(0,1-120) г
11.	ГОСТ Р 54607.7	Продукция общественно-го питания, включая блюда и напитки, изготовленные с использованием белоксодержащих пищевых продуктов	-	-	Количество белка в блюде/ белки	(0,1- 100) г
12.	ГОСТ 33951, п. 8.1	Молоко и молочная продукция	10.51- 10.52 10.86	0401-0406	Молочнокислые микроорганизмы	(1,0-9,9×10 ⁿ) КОЕ/см ³
13.	ПНД Ф 14.1:2:3:4.179-02	Вода питьевая, поверхностная, подземная пресная, сточная	-	-	Массовая концентрация фторид-ионов/фториды	(0,1-5) мг/дм ³
14.	ГОСТ 31954 метод А	Вода природная (поверхностная и подземная), в том числе вода источников питьевого водоснабжения, питьевая, в том числе расфасованная в емкости.	11.07.11	2201	Жесткость/жесткость общая	(10,0-25,0) °Ж (мг-экв/л)
15.	ГОСТ Р 58144 п. 8.12	Вода дистиллированная	-	-	Содержание веществ, восстанавливающих марганцевокислый калий	Розовая окраска/без окраски
16.	ГОСТ Р 58144 п. 8.14				Водородный показатель рН	(1,0-12,0) единиц рН
17.	ГОСТ Р 58144 п. 8.15				Удельная электрическая проводимость (УЭП) при температуре 20 °С	(0,0001-10) См/м
					Удельная электрическая проводимость (УЭП) при температуре 25 °С	(0,0001-10) См/м
18.	ГОСТ Р 57001	Дезинфицирующие сред-	-	-	Массовая доля активного	(8,0-100) %

1	2	3	4	5	6	7
		ства и антисептики			хлора	
19.	Руководство по эксплуатации к термометру лабораторному электронному ЛТ-300 ТКЛШ 2.822.000 РЭ	Продукция общественного питания	-	-	Температура готовых блюд	(от 0 до + 100) °С
20.	МР 4.3.0212-20, п. 3.2	Воздух рабочей зоны, воздух жилых и общественных зданий (вентиляционные системы)	-	-	Расчетный показатель: кратность воздухообмена. Показатели, необходимые для проведения расчета и определяемые инструментальными методами: скорость движения воздуха	(0-20)

Главный врач Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Чувашской Республике – Чувашии»

_____ Прокопьева Е.Г.