



УТВЕРЖДЕНА ПРИКАЗОМ

от « 29 » декабря 20 21 г.

№ ПК1-2151

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц

ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ ИСПЫТАТЕЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ (ЦЕНТРА)

Испытательный лабораторный центр филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения

«Центр гигиены и эпидемиологии в Чувашской Республике-Чувашии в городе Новочебоксарске»

РОСС RU.0001.511889

наименование испытательной лаборатории (центра)

429960, РОССИЯ, Чувашская Республика – Чувашия, г. Новочебоксарск, ул. Строителей, д.56А

адрес места осуществления деятельности испытательной лаборатории (центра)

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений, в том числе правила отбора проб	Наименование объекта	Код ОКПД2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
1.	МУ 1-40/3805-91 п. 7.4.5	Пищевые продукты. Продукция общественного питания	01.11-10.89	0201-0410, 0701-0910, 1101-1109, 1501-2106	<i>Расчетный показатель:</i> углеводы <i>Показатели, необходимые для проведения расчета и определяемые инструментальными методами:</i> содержание жира/жир, содержание сухих веществ/сухие вещества, содержание белка/белок, массовая доля золы/зола	-
2.	МУ 1-40/3805-91 п. 1.2.				Масса	(1-3000) г
3.	МУ 1-40/3805-91 п. 4.7.1.1				Массовая доля фарша / начинки	(0-80)%
4.	Методическое указание по контролю норм вложения сырья и калорийности кулинарных изделий в предприятиях общественного питания (Приказ № 661 от 16.08.1950г.)				<i>Расчетные показатели (теоретические и минимально допустимые):</i> содержание жиров/жиры/жир, содержание минеральных веществ (золы)/ минеральные вещества (зола), содержание сухих веществ/сухие вещества, химический состав и энергетическая ценность/калорийность по данным рецептуры):	-

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

					<i>Расчетный показатель:</i> фактическая энергетическая ценность/калорийность	-
5.	МУ 4237-86	Продукция общественного питания	-	0201-0410, 0701-0910, 1101-1109, 1501-2106	Подготовка проб к анализу	-
					Вес блюд/масса	(0 – 3000) г
					Содержание сухих веществ/сухие вещества	(0,5 – 99,0) % (0,5 – 99,0) г/порция
					Содержание минеральных веществ (золы)/ минеральные вещества (зола)	(0 – 10) % (0 – 10) г/порция
					Содержание белков/ белки/белок	(0,5 -50,0) г/100г (0,5 -50,0) г/ порция
					Содержание жиров/ жиры/жир	(0,5-50,0) г/100г (0,5-50,0) г/ порция
					<i>Расчетный показатель:</i> содержание минеральных веществ (золы)/ минеральные вещества (зола). <i>Показатели, необходимые для проведения расчета и определяемые инструментальными методами:</i> вес блюд/масса	-

1	2	3	4	5	6	7
					<p><i>Расчетный показатель:</i> калорийность/энергетическая ценность, содержание углеводов/углеводы. <i>Показатели, необходимые для проведения расчета и определяемые инструментальными методами:</i> содержание белков/белки/белок, содержание жиров/жиры/жир, содержание минеральных веществ (зола)/ минеральные вещества (зола), содержание сухих веществ/сухие вещества</p>	-
					<p><i>Расчетный показатель:</i> химический состав и энергетическая ценность по данным рецептуры</p>	-
					<p><i>Расчетный показатель:</i> процент отклонения фактического содержания белков, жиров, углеводов и калорийности от расчетного</p>	-
6.	ГОСТ ISO 750-2013 п. 7.2 (метод титрования в присутствии цветного индикатора)	Продукты переработки фруктов и овощей	10.31-10.39 10.83-10.85	0701-0910 2001-2009 2101	Титруемая кислотность/массовая доля титруемых кислот	(0,2 – 100) ммоль Н ⁺ / 100 см ³ (0,2 – 100) ммоль Н ⁺ / 100 г (0,2 – 100) % (0,2 – 100) г/ 100 г (0,2 – 100) г/ 100 см ³
					<p><i>Расчетный показатель:</i> титруемая кислотность в пересчете на уксусную/ лимонную/ молочную/ яблочную/ щавелевую/ винную/ серную. <i>Показатель, необходимый для проведения расчета и определяемый инструментальным</i></p>	

1	2	3	4	5	6	7
					<i>методом:</i> титруемая кислотность/массовая доля титруемых кислот	
7.	ГОСТ 31955.1 (ISO 9308-1:2000)	Вода, предназначенная для потребления человека, в том числе упакованная питьевая вода, природная минеральная вода. Вода питьевая централизованного и нецентрализованного водоснабжения. Вода открытых водоемов (I и II категории)	11.07	2201-2202	Количество Echerichia coli / E. Coli	Обнаружено / не обнаружено / $(1,0-9,9) \times 10^n$ КОЕ/см ³
					Колиформные бактерии	Обнаружено/ не обнаружено КОЕ/Х см ³
8.	ГОСТ 18963 (мембранный метод)	Вода, предназначенная для потребления человека (вода системы централизованного и нецентрализованного питьевого, бассейнов и аквапарков (кроме бассейнов, используемых в бальнеологических целях), технического водоснабжения, упакованная питьевая вода, природная минеральная вода.	11.07	2201-2210	Общее микробное число/ОМЧ при t 37° С	(0-300) КОЕ/мл/ КОЕ/см ³
					Бактерии группы кишечных палочек /БГКП	Обнаружено / не обнаружено/ КОЕ/Хсм ³
9.	МУК 4.3.3672-20	Жилые и общественные здания	-	-	Напряженность электрического поля от 45 Гц до 55 Гц	(5 -1000) В/м
					Индукция магнитного поля от 45 Гц до 55 Гц	(0,0625-10) мкТл
10.	МР 4.3.0177-20	Территория жилой застройки	-	-	Напряженность электрического поля от 45 Гц до 55 Гц	(5 -1000) В/м
					Индукция магнитного поля от 45 Гц до 55 Гц	(0,0625-10) мкТл
11.	МУК 4.3.2491-09	Рабочие места, производственная зона	-	-	Напряженность электрического поля от 45 Гц до 55 Гц	(5 -1000) В/м
					Индукция магнитного поля от 45 Гц до 55 Гц	(0,0625-10) мкТл
12.	Руководство по эксплуатации к прибору комбинированному еЛайт-01. СВМТ.201112.003 РЭ (Приложение Г)	Рабочие места, производственная зона, Жилые и общественные здания	-	-	Освещенность	0,1 – 200 000,0 лк

1	2	3	4	5	6	7
13.	Руководство по эксплуатации прибора термометра лабораторного электронного ЛТ-300, ЛТИ-Н-У2	Продукция общественного питания	10.11-10.13 10.85-10.89	0201-0408 0701-0910 1501-2106	Определение температуры горячих блюд	(0,0-100,0)°С
14.	МУ 2051-79 от 21.08.1979	Сельскохозяйственная продукция, пищевые продукты, вода, почва	01.11-10.32	0701-0714 0801-0813 2001-2009	Отбор проб	-
15.	ГОСТ 31964 п. 4, п.5	Изделия макаронные.	01.11-10.61 10.71-10.73	1001-1008 1101-1106 1901-1905	Отбор проб	-
16.	ГОСТ 34110	Продукция плодоовощная замороженная/замороженные (быстрозамороженные) фрукты (ягоды), овощи, грибы	01.11-10.32	0701-0714 0801-0813 2001-2009	Отбор проб	-
17.	МУ 2.3.2.1917-04 Приложение 1	Пищевая продукция, полученная из/или с использованием сырья растительного происхождения, имеющего генетически модифицированные аналоги.	01.11 10.11-10.89	0201-0408 0701-0910 1102-1108 1501-2208	Отбор проб	-
18.	ГОСТ 31632	Сигареты	-	-	Отбор проб	-
19.	МР 3.1.0196-20 от 23.06.2020 п.3	Смывы с поверхностей оборудования, приборов, мебели и др. в местах с пребыванием (временным или постоянным) большого количества людей	-	-	Отбор проб	-
20.	МУК 4.2.734-99 п.п. 6,7,8, приложение А п. 2	Смывы. Производственная среда	-	-	Отбор проб	-
21.	МУК 4.2.3019-12 п 5.2.3.1	Смывы с пищевых продуктов, овощей, смывы с оборудования, инвентаря, тары	-	-	Отбор проб	-