**«Утверждаю»**

**Директор КЦА\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ж.Ж.Чапаев.**

**Приложение к аттестату аккредитации**

**№\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**МП. от «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_год**

**Переутвержден приказом №\_\_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_год**

**Область аккредитации**

**лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы Общества с ограниченной ответственностью «Ынтымак+»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование объектов  испытаний | Обозначение документа на продукцию, нормативы контроля | Наименование видов испытаний/ определяемых показателей и отбора образцов | Обозначение документа на методы испытаний / определяемых показателей и процедуры отбора образцов | Диапазон измерений, ед. измерений |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1 | Овощи и фрукты свежие:  Картофель свежий продовольственный заготовляемый и поставляемый .  Лук репчатый свежий  Яблоки свежие | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011г. | Отбор пробы  Определения нитратов | МУ 5048-89  МУ 5048-89  (ионометрия) | 29,1 - 9188 мг/кг |

**Приложение к аттестату аккредитации**

**№\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**МП. от «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_год**

**Переутвержден приказом №\_\_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_год**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1 | Яблоки свежие для  переработки Т.У  Апельсины  Мандарины  Лимоны  Виноград свежий столовый  Арбузы продовольственные  свежие  Дыни свежие  Томаты свежие  Томаты свежие для переработки  Абрикосы свежие  Малина свежая  Баклажаны свежие  Бананы свежие  Морковь столовая свежая  заготовляемая и поставляемая  Перец сладкий свежий  Вишня свежая |  | Отбор пробы  Определения нитратов | МУ 5048-89  МУ 5048-89  (ионометрия) | 29,1 - 9188 мг/кг |

**Приложение к аттестату аккредитации**

**№\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**МП. от «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_год**

**Переутвержден приказом №\_\_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_год**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1 | Огурцы свежие  Персики свежие  Груши свежие  Слива и алыча  крупноплодная свежие  Черешня свежая  Айва свежая  Смородина черная свежая  Чеснок свежий  Хурма свежая  Зелень свежая  Плоды граната свежие  Грибы свежие  Капуста белокочанная  свежая ,заготовляемая и  поставляемая |  | Отбор пробы  Определения нитратов | МУ 5048-89  МУ 5048-89  (ионометрия) | 29,1 - 9188 мг/кг |

**Приложение к аттестату аккредитации**

**№\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**МП. от «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_год**

**Переутвержден приказом №\_\_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_год**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 2. | Туша, голова и внутренние  органы убойных животных. | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011г. | Ветеринарный осмотр  туш, головы и внутренних органов убойных животных на наличие инфекционно-инвазионных болезней :  сибирская язва ,ящур, бруцеллез, туберкулез,  цистицеркоз (финноз)  трихинеллез,  эхинококкоз, фасциолез | «Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно –санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов», утв. Главным ветеринарным  Управлением  Министерства сельского хозяйства СССР от 27.12.1983г  (визуальный метод) |  |
| 3 | Мясо свежее:  Мясо –говядина и телятина  Мясо-баранина и козлятин  Мясо-свинина в тушах и полутушах и четвертинах  Мясо конина и жеребятина в полутушах и четвертинах | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011г. | Отбор образцов  Определение: Внешнего вида и цвета. Консистенции, запаха .  Состояние жира .Состояния сухожилия. Прозрачности и аромата бульона .  Определение свежести | ГОСТ 7269-2015  ГОСТ 7269-2015  (визуальный метод) |  |
| ГОСТ 23392-2016  Химические методы  (п 2.1, п 2.2)  Микроскопический  метод(п.3) | от 0,08 до 20мг  Na OH в25г  До 10 и свыше 30 клеток кокков и палочковидных  бактерий |
|  |