**«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 объектовиспытаний | 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 пробыОпределения 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.УАпельсины  МандариныЛимоны Виноград свежий столовый Арбузы продовольственные свежиеДыни свежиеТоматы свежие Томаты свежие для переработки Абрикосы свежие Малина свежая Баклажаны свежиеБананы свежиеМорковь столовая свежаязаготовляемая и поставляемая Перец сладкий свежий Вишня свежая  |  | Отбор пробыОпределения 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 свежиеПерсики свежиеГруши свежиеСлива и алыча крупноплодная свежие Черешня свежаяАйва свежая Смородина черная свежая Чеснок свежий Хурма свежая Зелень свежаяПлоды граната свежие Грибы свежиеКапуста белокочанная свежая ,заготовляемая ипоставляемая |  | Отбор пробыОпределения 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 УправлениемМинистерства сельского хозяйства СССР от 27.12.1983г(визуальный метод) |  |
| 3 | Мясо свежее:Мясо –говядина и телятинаМясо-баранина и козлятинМясо-свинина в тушах и полутушах и четвертинахМясо конина и жеребятина в полутушах и четвертинах | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011г.   |  Отбор образцовОпределение: Внешнего вида и цвета. Консистенции, запаха .Состояние жира .Состояния сухожилия. Прозрачности и аромата бульона . Определение свежести | ГОСТ 7269-2015ГОСТ 7269-2015(визуальный метод) |  |
| ГОСТ 23392-2016Химические методы  (п 2.1, п 2.2)Микроскопический  метод(п.3) | от 0,08 до 20мг Na OH в25гДо 10 и свыше 30 клеток кокков и палочковидныхбактерий |
|  |