

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20494

від "05" листопада 2023 року

СФЕРА АКРЕДИТАЦІЇ

**Контрольно-випробувальної лабораторії харчової та сільськогосподарської продукції
Харківської облспоживспілки**

(назва випробувальної лабораторії, центру)

№ з/п	Назва об'єкта (продукції, матеріалу, речовини і т.п.)	Назва випробувань та (або) характеристик (параметрів), що визначаються	Позначення нормативних документів на методи випробувань
1	2	3	4
1	Продукти харчові та сільськогосподарська сировина. Напої та вода питна		
1.1	Продукти з м'яса та м'яса свійської птиці		
1.1.1	Продукти готові з м'яса та м'яса свійської птиці та ковбаси	Органолептичні показники: Фізико-хімічні показники: Масова частка вологи Масова частка хлористого натрію Масова частка нітриту Масова частка фосфору Масова частка крохмалю Масова частка жиру Мікробіологічні показники: Відбирання, готування та культивування досліджуваних проб Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів Бактерії групи кишкових паличок (коліформи)	ДСТУ 4823.2:2007 ДСТУ ISO 1442:2005 І-46.001-2019 (ГОСТ 9957-73) ДСТУ ISO 2918:2005 ДСТУ ISO 2294:2005 ДСТУ ISO 5554:2005 ДСТУ 8380:2015 ДСТУ 8720:2017 ДСТУ ISO 6888-2:2003 ГОСТ 30425-97 ДСТУ 8720:2017 ДСТУ 8446:2015 ДСТУ 8720:2017

Начальник управління з акредитації
лабораторій

М.П.

О.В.Хроменко

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20494

від "05" листопада 2023 року

1	2	3	4
			ДСТУ ISO 4831:2006
			ДСТУ ISO 4832:2015
			ГОСТ 30518-97
		Сульфитредукуючі клостридії	ДСТУ 8720:2017
		Патогенні мікроорганізми, у т.ч. бактерії роду Сальмонела	ДСТУ 8720:2017
			ДСТУ EN 12824:2004
		Бактерії роду Протея	ДСТУ 8720:2017
			ДСТУ 7444:2013
		Коагулазопозитивні стафілококи	ДСТУ 8720:2017
			ГОСТ 10444.2-94
			ДСТУ ISO 6888-1:2003
			ДСТУ ISO 6888-2:2003
		Плісєневі гриби	ДСТУ 8447:2015
			ДСТУ ISO 13681:2007
1.1.2	Продукти з м'яса, м'яса свійської птиці та м'ясорослинні готові та консервовані	Listeria monocytogenes	ДСТУ ISO 11290-1:2003
			МВ 10.10.2.2-132-2006
			Методичні вказівки. Організація контролю і методи виявлення бактерій Listeria monocytogenes у харчових продуктах та продовольчій сировині. Наказ від 11.08.2006 № 559
		Органолептичні показники:	ДСТУ 8449:2015
		Фізико-хімічні показники:	
		Масова частка вологи	ДСТУ ISO 1442:2005
		Масова частка нітриту	ДСТУ ISO 2918:2005
		Масова частка крохмалю	ДСТУ ISO 5554:2005
		Масова частка фосфору	ДСТУ ISO 2294:2005
		Масова частка жиру	ДСТУ 4941:2008
		Масова частка хлоридів	ДСТУ 4939:2008 п.6
		Масова частка мінеральних домішок	ДСТУ 4913:2008

Начальник управління з акредитації
лабораторій

М.П.

О.В.Хроменко

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20494

від "05" листопада 2023 року

1	2	3	4
		Мікробіологічні показники:	
		Відбирання, готування та культивування досліджуваних проб	ДСТУ 8720:2017
			ДСТУ ISO 6888-2:2003
			ГОСТ 30425-97
		Промислова стерильність:	ГОСТ 30425-97
		Спороутворюючі мезофільні аеробні та факультативно-анаеробні мікроорганізми групи <i>B.subtilis</i>	
		Спороутворюючі мезофільні аеробні та факультативно-анаеробні мікроорганізми групи <i>B.cereus</i> та (або) <i>B.polymyxa</i>	ГОСТ 30425-97
1.2	Продукція рибна, ракоподібні та молюски, оброблені та законсервовані	Мезофільні клостридії	ГОСТ 30425-97
		Неспороутворюючі мікроорганізми та (або) плісеньові гриби та (або) дріжджі	ГОСТ 30425-97
		Органолептичні показники:	ДСТУ 7972:2015
			ДСТУ 8451:2015
		Фізико-хімічні показники:	
		Довжина	I-50.001-2019 (ГОСТ 1368-91)
		Масова частка складових частин	ДСТУ 7972:2015
			ДСТУ 8451:2015
		Масова частка сухих речовин, вологи	ДСТУ 8029:2015
		Масова частка жиру	ДСТУ 8717:2017
			I-52.001-2019 (ГОСТ 26829-86)
		Масова частка повареної солі	ДСТУ 8031:2015
		Гістамін	МВ № 4274-87 Методичні вказівки по фотометричному визначенню гістаміну в рибопродуктах. 31.03.87
		Мікробіологічні показники:	
		Відбирання, готування та культивування досліджуваних проб	ГОСТ 30425-97
			МВ 15.2-5.3-004:2007 Методичні

Начальник управління з акредитації
лабораторій

М.П.

О.В.Хроменко

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20494

від "05" листопада 2023 року

1	2	3	4
			вказівки «Визначення мікробіологічних показників під час проведення санітарно-мікробіологічного контролю виробництва продукції з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та судах»
			МВ 15.2-5.3-005:2007 Методичні вказівки «Визначення мікробіологічних показників під час проведення санітарно-мікробіологічного контролю виробництва консервів з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та судах»
			ДСТУ ISO 6887-3:2005
		Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів	ДСТУ 8446:2015 МВ 15.2-5.3-004:2007 Методичні вказівки «Визначення мікробіологічних показників під час проведення санітарно-мікробіологічного контролю виробництва продукції з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та судах»
			МВ 15.2-5.3-005:2007 Методичні вказівки «Визначення мікробіологічних показників під час проведення санітарно-мікробіологічного контролю виробництва консервів з риби та інших водних живих ресурсів на

Начальник управління з акредитації
лабораторій

М.П.



О.В.Хроменко

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20494

від "05" листопада 2023 року

1	2	3	4
			підприємствах та судах»
		Бактерії групи кишкових паличок (коліформи)	ГОСТ 30518-97
			ДСТУ ISO 4831:2006
			ДСТУ ISO 4832:2015
			МВ 15.2-5.3-004:2007 Методичні вказівки «Визначення мікробіологічних показників під час проведення санітарно-мікробіологічного контролю виробництва продукції з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та судах»
			МВ 15.2-5.3-005:2007 Методичні вказівки «Визначення мікробіологічних показників під час проведення санітарно-мікробіологічного контролю виробництва консервів з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та судах»
		Коагулазопозитивні стафілококи	ГОСТ 10444.2-94
			ДСТУ ISO 6888-1:2003
			ДСТУ ISO 6888-2:2003
			МВ 15.2-5.3-004:2007 Методичні вказівки «Визначення мікробіологічних показників під час проведення санітарно-мікробіологічного контролю виробництва продукції з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та судах»

Начальник управління з акредитації
лабораторій

М.П.



О.В.Хроменко

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20494
від "05" листопада 2023 року

1	2	3	4
			МВ 15.2-5.3-005:2007 Методичні вказівки «Визначення мікробіологічних показників під час проведення санітарно-мікробіологічного контролю виробництва консервів з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та судах»
		Патогенні мікроорганізми, у т.ч. бактерії роду Сальмонела	ДСТУ EN 12824:2004 МВ 15.2-5.3-004:2007 Методичні вказівки «Визначення мікробіологічних показників під час проведення санітарно-мікробіологічного контролю виробництва продукції з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та судах»
			МВ 15.2-5.3-005:2007 Методичні вказівки «Визначення мікробіологічних показників під час проведення санітарно-мікробіологічного контролю виробництва консервів з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та судах»
		Сульфітредууючі клостридії	ДСТУ ISO 15213:2014 МВ 15.2-5.3-004:2007 Методичні вказівки «Визначення мікробіологічних показників під час проведення санітарно-мікробіологічного контролю

Начальник управління з акредитації
лабораторій

М.П.



О.В.Хроменко

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20494

від "05" листопада 2023 року

1	2	3	4
			виробництва продукції з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та судах» інших водних живих ресурсів на підприємствах та судах» МВ 15.2-5.3-005:2007 Методичні вказівки «Визначення мікробіологічних показників під час проведення санітарно-мікробіологічного контролю виробництва консервів з риби та
		Плісєневі гриби	ДСТУ 8447:2015 МВ 15.2-5.3-004:2007 Методичні вказівки «Визначення мікробіологічних показників під час проведення санітарно-мікробіологічного контролю виробництва продукції з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та судах» МВ 15.2-5.3-005:2007 Методичні вказівки «Визначення мікробіологічних показників під час проведення санітарно-мікробіологічного контролю виробництва консервів з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та судах»
		Vibrio parahaemolyticus	МВ 15.2-5.3-004:2007 Методичні вказівки «Визначення мікробіологічних показників під час проведення санітарно-

Начальник управління з акредитації
лабораторій

М.П.



О.В.Хроменко

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20494

від "05" листопада 2023 року

1	2	3	4
			мікробіологічного контролю виробництва продукції з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та судах»
			МВ 15.2-5.3-005:2007 Методичні вказівки «Визначення мікробіологічних показників під час проведення санітарно-мікробіологічного контролю виробництва консервів з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та судах»
		Listeria monocytogenes	ДСТУ ISO 11290-1:2003
			МВ 10.10.2.2-132-2006 Методичні вказівки. Організація контролю і методи виявлення бактерій Listeria monocytogenes у харчових продуктах та продовольчій сировині. Наказ від 11.08.2006 № 559
			МВ 15.2-5.3-004:2007 Методичні вказівки «Визначення мікробіологічних показників під час проведення санітарно-мікробіологічного контролю виробництва продукції з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та судах»
			МВ 15.2-5.3-005:2007 Методичні вказівки «Визначення мікробіологічних показників під час проведення санітарно-

Начальник управління з акредитації
лабораторій

М.П.



О.В.Хроменко

Додаток до атестата про акредитацію

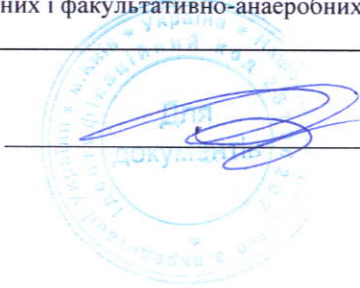
№ 20494

від "05" листопада 2023 року

1	2	3	4
			мікробіологічного контролю виробництва консервів з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та судах»
1.3	Плоди й овочі оброблені та законсервовані		
1.3.1	Соки фруктові та овочеві	Орґанолептичні показники:	ДСТУ 8449:2015
		Фізико-хімічні показники:	
		Масова частка м'якоті	ДСТУ 7001:2009
		Масова частка етилового спирту	ДСТУ 7568:2014
		Масова частка хлоридів	ДСТУ 4939:2008 п.6
		Прозорість	І-79.001-2019 (ГОСТ 8756.11-70)
		Масова частка осаду	ДСТУ 7000:2009
		Кислотність	ДСТУ 4957:2008
		Мінеральні домішки	ДСТУ 4913:2008
		Активна кислотність (pH)	ДСТУ 6045:2008
		Домішки рослинного походження	ДСТУ 4912:2008
		Масова частка сухих речовин (вологи)	ДСТУ 7804:2015
			ДСТУ 8402:2015
		Масова частка цукру	ДСТУ 4954:2008
		Нітрати	ДСТУ 4948:2008
			МВ №5048-89 Методичні вказівки по визначенню нітратів та нітритів в продукції рослинного походження 04.07.89
		Мікробіологічні показники:	
		Відбирання, готування та культивування досліджуваних проб	ГОСТ 30425-97
			ДСТУ 7963:2015
			ДСТУ ISO 6887-1:2003
		Промислова стерильність	ГОСТ 30425-97
		Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів	ДСТУ 8446:2015

Начальник управління з акредитації
лабораторій

М.П.



О.В.Хроменко

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20494

від "05" листопада 2023 року

1	2	3	4
		Бактерії групи кишкових паличок (коліформи)	ГОСТ 30518-87
			ДСТУ ISO 4831:2006
			ДСТУ ISO 4832:2015
		Патогенні мікроорганізми, у т.ч. бактерії роду Сальмонела	ДСТУ EN 12824:2004
		Коагулазопозитивні стафілококи	ДСТУ ISO 6888-1:2003
			ДСТУ ISO 6888-2:2003
			ГОСТ 10444.2-94
		Дріжджі	ДСТУ 8447:2015
		Плісневі гриби	ДСТУ 7162:2010
			ДСТУ 8447:2015
		Молочнокислі бактерії	ДСТУ 7999:2015
		Органолептичні показники:	ДСТУ 8661:2016
1.3.2	Плоди, овочі, гриби та горіхи, оброблені та законсервовані		ДСТУ 8449:2015
		Фізико-хімічні показники:	
		Мінеральні домішки	ДСТУ 4913:2008
		Домішки рослинного походження	ДСТУ 4912:2008
			ДСТУ 8661:2016
		Металічні домішки	ДСТУ 8661:2016
		Колір	ДСТУ 4911:2008
		Масова частка сухих речовин (вологи)	ДСТУ 8661:2016
			ДСТУ 7804:2015
			ДСТУ 8402:2015
		Масова частка цукру	ДСТУ 4954:2008
		Масова частка жиру	ДСТУ 4941:2008
		Масова частка складових частин	ДСТУ 8449:2015
		Масова частка титрованих кислот	ДСТУ 4957:2008
		Масова частка хлористого натрію	ДСТУ 4939:2008 п.6
		Активна кислотність	ДСТУ 6045:2008
		Домішки рослинного походження	ДСТУ 4912:2008
		Нітрати	ДСТУ 4948:2008

Начальник управління з акредитації
лабораторій

М.П.

О.В.Хроменко

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20494

від "05" листопада 2023 року

1	2	3	4
			МВ №5048-89 Методичні вказівки по визначенню нітратів та нітритів в продукції рослинного походження 04.07.89
		Мікробіологічні показники:	
		Відбирання, готування та культивування досліджуваних проб	ГОСТ 30425-97 ДСТУ 7963:2015 ДСТУ ISO 6887-1:2003
		Промислова стерильність	ГОСТ 30425-97
		Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів	ДСТУ 8446:2015
		Бактерії групи кишкових паличок (коліформи)	ГОСТ 30518-87 ДСТУ ISO 4831:2006 ДСТУ ISO 4832:2015
		Патогенні мікроорганізми, у т.ч. бактерії роду Сальмонела	ДСТУ EN 12824:2004
		Коагулазопозитивні стафілококи	ДСТУ ISO 6888-1:2003 ДСТУ ISO 6888-2:2003 ГОСТ 10444.2-94
		Дріжджі	ДСТУ 8447:2015
		Плісєневі гриби	ДСТУ 7162:2010 ДСТУ 8447:2015
		Молочнокислі бактерії	ДСТУ 7999:2015
1.3.3	Картопля, овочі свіжі та гриби	Органолептичні показники:	ДСТУ 318-91 ДСТУ 343-91 ДСТУ 2659-94 ДСТУ 2660-94 ДСТУ 3190-95 ДСТУ 3233-95 ДСТУ 3234-95 ДСТУ 3246-95 ДСТУ 3247-95

Начальник управління з акредитації
лабораторій

М.П.



О.В.Хроменко

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20494

від "05" листопада 2023 року

1	2	3	4
			ДСТУ 4154:2003 ДСТУ 6011:2008
		Нітрати	ДСТУ 4948:2008
			МВ №5048-89 Методичні вказівки по визначенню нітратів та нітритів в продукції рослинного походження 04.07.89
1.3.4	Виноград, фрукти, ягоди та горіхи свіжі	Фізико-хімічні показники:	
		Масова частка цукру	ДСТУ 7669:2014
		Масова частка вологи	ДСТУ 4504:2005
		Масова частка сторонніх домішок	ДСТУ 4504:2005
		Масова частка ядер	ДСТУ 4504:2005
		Наявність шкідників	ДСТУ 4504:2005
		Нітрати	ДСТУ 4948:2008
			МВ №5048-89 Методичні вказівки по визначенню нітратів та нітритів в продукції рослинного походження 04.07.89
		Мікробіологічні показники:	
		Відбирання, готування та культивування досліджуваних проб	ДСТУ ISO 6887-1:2003
		Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів	ДСТУ 8446:2015
		Бактерії групи кишкових паличок (колі форми)	ДСТУ ISO 4831:2006 ДСТУ ISO 4832:2015 ГОСТ 30518-97
		Коагулазопозитивні стафілококи	ДСТУ ISO 6888-1:2003 ДСТУ ISO 6888-2:2003 ГОСТ 10444.2-94
		Плісєневі гриби	ДСТУ 8447:2015
		Дріжджі	ДСТУ 8447:2015
		Патогенні мікроорганізми, у т.ч. бактерії роду Сальмонела	ДСТУ EN 12824:2004

Начальник управління з акредитації
лабораторій

М.П.

О.В.Хроменко

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20494
від "05" листопада 2023 року

1	2	3	4
1.4	Олії та жири		
1.4.1	Харчові олії, жири та продукти їх переробки	Органолептичні показники:	ДСТУ 4463:2005 п.5.2 ДСТУ 8842:2019 ДСТУ 4560:2006
		Фізико-хімічні показники:	
		Масова частка вологи	ДСТУ 4603:2006 ДСТУ 4560:2006 ДСТУ 4463:2005 п.5.4
		Кислотність	ДСТУ 4463:2005 п.5.10 ДСТУ 4560:2006
		Масова частка жиру	ДСТУ 4463:2005 п.5.11 ДСТУ 4560:2006
		Масова частка солі	ДСТУ 4463:2005 п.5.20
		Температура плавлення	ДСТУ 4463:2005 п.5.15
		Стійкість	ДСТУ 4560:2006
		Колірне число	ДСТУ 4568:2006
		Масова частка фосфоровмісних речовин	ДСТУ 7082:2009
		Нежирові домішки	ДСТУ 5063:2008
		Кислотне число	ДСТУ 4350:2004
		Перекисне число	ДСТУ 4570:2006
		Віск та воскоподібні речовини	ДСТУ 4602:2006 ДСТУ 4492:2017
		Вміст мила	ДСТУ 6048:2008
		Масова частка неомильних речовин,	ДСТУ 6050:2008
		pH	ДСТУ 4560:2006 ДСТУ 4463:2005 п.5.27
		Масова частка сухого знежиреного залишку	ДСТУ 4463:2005 п.5.11
		Масова частка яечних продуктів	ДСТУ 4487:2015
		Мікробіологічні показники	
		Відбирання, готування та культивування досліджуваних проб	ДСТУ ISO 6887-1:2003

Начальник управління з акредитації
лабораторій

М.П.

О.В.Хроменко

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20494
від "05" листопада 2023 року

1	2	3	4
			I 4.4.10.2.2.091-2002 Інструкція по санітарно-мікробіологічному контролю виробництва маргарину і майонезу 10.06.2002
		Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів	I 4.4.10.2.2.091-2002 Інструкція по санітарно-мікробіологічному контролю виробництва маргарину і майонезу 10.06.2002 ДСТУ 8446:2015
		Бактерії групи кишкових паличок (коліформи)	ГОСТ 30518-97 ДСТУ ISO 4831:2006 ДСТУ ISO 4832:2015 I 4.4.10.2.2.091-2002 Інструкція по санітарно-мікробіологічному контролю виробництва маргарину і майонезу 10.06.2002
		Патогенні мікроорганізми, у т.ч. бактерії роду Сальмонела	ДСТУ EN 12824:2004
		Плісєневі гриби та дріжджі	ДСТУ 8447:2015
			I 4.4.10.2.2.091-2002 Інструкція по санітарно-мікробіологічному контролю виробництва маргарину і майонезу 10.06.2002
1.5	Молочні продукти	Органолептичні показники	ДСТУ 8563:2015
		Фізико-хімічні показники:	
		Масова частка вологи та сухих речовин	ДСТУ 8574:2015 ДСТУ 8552:2015
		Кислотність	I-56.001-2019 (ГОСТ 3624-92) ДСТУ 8551:2015
		Масова частка сахарози	I-57.001-2019 (ГОСТ 3628-78) ДСТУ 7381:2013
		Масова частка жиру	I-58.001-2019 (ГОСТ 5867-90)

Начальник управління з акредитації
лабораторій

М.П.



О.В.Хроменко

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20494
від "05" листопада 2023 року

1	2	3	4
			I-59.001-2019 (ГОСТ 29247-91)
			ДСТУ 4463:2005
		Густина	ДСТУ 6082:2009
		Чистота	ДСТУ 6083:2009
			ДСТУ 8563:2015
		Активна кислотність	ДСТУ 8550:2015
		Індекс розчинності	ГОСТ 30305.4-95
		Масова частка лактози	ДСТУ 7381:2013
		Масова частка хлористого натрію	I-60.001-2019 (ГОСТ 3627-81)
		Фосфатаза	ДСТУ 7380:2013
		Пероксидне число	ДСТУ 4570:2006
		Мікробіологічні показники:	
		Відбирання, готування та культивування досліджуваних проб	ДСТУ 7357:2013
			ГОСТ 30425-97
			ДСТУ IDF 1220:2003
		Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів	ДСТУ 7357:2013
		Молочнокислі бактерії	Інструкція 1988 Інструкція по мікробіологічному контролю виробництва на підприємствах молочної промисловості 28.12.87
			ДСТУ 7999:2015
			ДСТУ ISO 15214:2007
			ДСТУ IDF 117B:2003
		Бактерії групи кишкових паличок (коліформи)	ДСТУ 7357:2013
			ДСТУ ISO 4831:2006
			ДСТУ ISO 4832:2015
		Коагулазопозитивні стафілококи	ГОСТ 30347-97
			ДСТУ IDF 138:2003
			ДСТУ ISO 6888-1:2003
			ДСТУ ISO 6888-2:2003

Начальник управління з акредитації
лабораторій

М.П.



О.В.Хроменко

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20494
від "05" листопада 2023 року

1	2	3	4
		Біфідобактерії	ДСТУ 7355:2013
		Лактобактерії	ДСТУ ISO 20128/ IDF 192:2015
		Патогенні мікроорганізми, у т.ч. бактерії роду Сальмонела	ДСТУ IDF 93A:2003
		Промислова стерильність	ГОСТ 30425-97
			ДСТУ 7357:2013
		Плісневі гриби та дріжджі	ДСТУ 8447:2015
		Listeria monocytogenes	ДСТУ ISO 11290-1:2003
			МВ 10.10.2.2-132-2006
			Методичні вказівки. Організація контролю і методи виявлення бактерій Listeria monocytogenes у харчових продуктах та продовольчій сировині. Наказ від 11.08.2006 № 559
1.6	Продукція борошномельно-круп'яної промисловості, крохмалі та крохмалепродукти		
1.6.1	Борошно та висівки	Фізико-хімічні показники:	
		Волога	I-62.001-2019 (ГОСТ 9404-88)
		Металомагнітні домішки	I-63.001-2019 (ГОСТ 20239-74)
		Зольність	I-64.001-2019 (ГОСТ 27494-87)
		Зараженість і забрудненість шкідниками	I-65.001-2019 (ГОСТ 27559-87)
		Крупність помелу	I-66.001-2019 (ГОСТ 27560-87)
		Клейковина	I-82.001-2019 (ГОСТ 27839-88)
		Мікробіологічні показники:	
		Відбирання, готування та культивування досліджуваних проб	ДСТУ ISO 6887-1:2003
			ДСТУ ISO 6887-4:2014
		Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів	ДСТУ 8446:2015
		Бактерії групи кишкових паличок (коліформи)	ДСТУ ISO 4831:2006
			ДСТУ ISO 4832:2015
			ГОСТ 30518-97

Начальник управління з акредитації
лабораторій

М.П.

О.В.Хроменко

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20494
від "05" листопада 2023 року

1	2	3	4
		Патогенні мікроорганізми, у т.ч. бактерії роду Сальмонела	ДСТУ EN 12824:2004
		Коагулазопозитивні стафілококи	ГОСТ 10444.2-94
			ДСТУ ISO 6888-1:2003
			ДСТУ ISO 6888-2:2003
		Бактерії роду Протея	ДСТУ 7444:2013
		Плісені	ДСТУ 8447:2015
		Дріжджі	ДСТУ 8447:2015
1.6.2	Крупн. крупка та рис	Vacillus cereus	ДСТУ 8040:2015
		Орґанолептичні показники	I-68.001-2019 (ГОСТ 26312.2-84)
		Фізико-хімічні показники:	
		Вологість	I-69.001-2019 (ГОСТ 26312.7-88)
		Кислотність	I-72.001-2019 (ГОСТ 26312.6-84)
		Зольність	I-71.001-2019 (ГОСТ 26312.5-84)
		Домішки	I-63.001-2019 (ГОСТ 20239-74)
			I-70.001-2019 (ГОСТ 26312.4-84)
		Зараженість шкідниками	I-73.001-2019 (ГОСТ 26312.3-84)
		Крупність, доброякісне ядро	I-70.001-2019 (ГОСТ 26312.4-84)
		Зіпсовані ядра	I-70.001-2019 (ГОСТ 26312.4-84)
		Мучка	I-70.001-2019 (ГОСТ 26312.4-84)
		Розварюваність	I-68.001-2019 (ГОСТ 26312.2-84)
		Мікробіологічні показники:	
		Відбирання, готування та культивування досліджуваних проб	ДСТУ ISO 6887-1:2003
			ДСТУ ISO 6887-4:2014
		Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів	ДСТУ 8446:2015
		Бактерії групи кишкових паличок (коліформи)	ГОСТ 30518-97
			ДСТУ ISO 4831:2006
			ДСТУ ISO 4832:2015
		Коагулазопозитивні стафілококи	ДСТУ ISO 6888-1:2003
			ДСТУ ISO 6888-2:2003
			ГОСТ 10444.2-94

Начальник управління з акредитації
лабораторій

М.П.



О.В.Хроменко

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20494

від "05" листопада 2023 року

1	2	3	4
		Патогенні мікроорганізми, у т.ч. бактерії роду Сальмонела	ДСТУ EN 12824:2004
		Бактерії роду Протея	ДСТУ 7444:2013
		Bacillus cereus	ДСТУ 8040:2015
		Плісєневі гриби	ДСТУ 8447:2015
1.7	Продукція хлібопекарська, макаронна, кондитерська та кулінарна, борошняна		
1.7.1	Вироби хлібобулочні, сухарні та інші	Органолептичні показники	ДСТУ 9188:2022
			ДСТУ 7709:2015
			ДСТУ 7042:2009
		Фізико-хімічні показники:	
		Вологість та сухі речовини	ДСТУ 7709:2015
			ДСТУ 7045:2009 п.4
			ДСТУ 8552:2015
			ДСТУ 7042:2009
		Кислотність	ДСТУ 7045:2009 п.5
			ДСТУ 7709:2015
			ДСТУ 7042:2009
		Масова частка цукру	ДСТУ 7045:2009 п.7.5
		Масова частка жиру	ДСТУ 7045:2009 п.8.4
		Пористість	ДСТУ 7045:2009 п.6
		Набухання, намокання	ДСТУ 7709:2015
		Зараженість шкідниками хлібних запасів	ДСТУ 5020:2008
		Домішки	ДСТУ 5020:2008
		Мікробіологічні показники:	
		Відбирання, готування та культивування досліджуваних проб	ДСТУ ISO 6887-1:2003
			ДСТУ ISO 6887-4:2014
		Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів	ДСТУ 8446:2015
		Бактерії групи кишкових паличок (коліформи)	ГОСТ 30518-97
			ДСТУ ISO 4831:2006
			ДСТУ ISO 4832:2015

Начальник управління з акредитації
лабораторій

М.П.



О.В.Хроменко

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20494

від "05" листопада 2023 року

1	2	3	4
		Патогенні мікроорганізми, у т.ч. бактерії роду Сальмонела	ДСТУ EN 12824:2004
		Бактерії роду Протея	ДСТУ 7444:2013
		Bacillus cereus	ДСТУ 8040:2015
		Коагулазопозитивні стафілококи	ГОСТ 10444.2-94
			ДСТУ ISO 6888-1:2003
			ДСТУ ISO 6888-2:2003
		Плісєневі гриби	ДСТУ 8447:2015
		Органолептичні показники	ДСТУ 4683:2006
		Фізико-хімічні показники:	
		Масова частка вологи (сухих речовин)	ДСТУ 8552:2015
1.7.2	Вироби кондитерські борошняні, шоколад та цукрові кондитерські вироби		ДСТУ 4910:2008
		Кислотність (лужність),	ДСТУ 5024:2008
		Масова частка цукру, редукувальних речовин	ДСТУ 5059:2008
		Масова частка жиру	ДСТУ 5060:2008
		Масова частка золи	ДСТУ 4672:2006
		Масова частка начинки та складових частин	ДСТУ 4683:2006
		Мікробіологічні показники:	
		Відбирання, готування та культивування досліджуваних проб	ДСТУ ISO 6887-1:2003
			ДСТУ ISO 6887-4:2014
		Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів	ДСТУ 8446:2015
			ДСТУ 4323:2004
		Бактерії групи кишкових паличок (коліформи)	ДСТУ ISO 4831:2006
			ДСТУ ISO 4832:2015
			ГОСТ 30518-97
		Патогенні мікроорганізми, у т.ч. бактерії роду Сальмонела	ДСТУ EN 12824:2004
		Плісєневі гриби та дріжджі	ДСТУ 8447:2015
		Коагулазопозитивні стафілококи	ДСТУ ISO 6888-1:2003
			ДСТУ ISO 6888-2:2003
			ГОСТ 10444.2-94
			ДСТУ 7348:2013 п.7.1.
1.7.3	Вироби макаронні	Органолептичні показники	
		Фізико-хімічні показники:	

Начальник управління з акредитації
лабораторій

М.П.

О.В.Хроменко

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20494

від "05" листопада 2023 року

1	2	3	4
		Вологість	ДСТУ 7348:2013 п.7.3
		Кислотність	ДСТУ 7348:2013 п.7.4
		Металомагнітні домішки	ДСТУ 7348:2013 п.7.6
		Наявність шкідників хлібних запасів	ДСТУ 7348:2013 п.7.7
		Масова частка крихти, лому	ДСТУ 7348:2013 п.7.8
		Масова частка деформованих виробів	ДСТУ 7348:2013 п.7.8
		Мікробіологічні показники:	
		Відбирання, готування та культивування досліджуваних проб	ДСТУ ISO 6887-1:2003
			ДСТУ ISO 6887-4:2014
		Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів	ДСТУ 8446:2015
		Бактерії групи кишкових паличок (коліформи)	ГОСТ 30518-97
			ДСТУ ISO 4831:2006
			ДСТУ ISO 4832:2015
		Патогенні мікроорганізми, у т.ч. бактерії роду Сальмонела	ДСТУ EN 12824:2004
		Бактерії роду Протея	ДСТУ 7444:2013
		Bacillus cereus	ДСТУ 8040:2015
		Коагулазопозитивні стафілококи	ГОСТ 10444.2-94
			ДСТУ ISO 6888-1:2003
			ДСТУ ISO 6888-2:2003
		Плісневі гриби	ДСТУ 8447:2015
1.7.4	Вироби кулінарні і напівфабрикати	Органолептичні показники:	ДСТУ 4683:2006
		Фізико-хімічні показники:	
		Масова частка жиру	ДСТУ 8380:2015
		Масова частка хлористого натрію	I-46.001-2019 (ГОСТ 9957-73)
		Масова частка вологи	ДСТУ ISO 1442:2005
			ДСТУ 4910:2008
		Масова частка начинки	ДСТУ 4683:2006
		Кислотність	I-56.001-2019 (ГОСТ 3624-92)
		Мікробіологічні показники:	
		Відбирання, готування та культивування досліджуваних проб	ДСТУ ISO 6887-1:2003

Начальник управління з акредитації
лабораторій

М.П.

О.В.Хроменко

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20494
від "05" листопада 2023 року

1	2	3	4
			ДСТУ ISO 6887-4:2014
		Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів	ДСТУ 8446:2015 МУ №2657 Методичні вказівки по санітарно-бактеріологічному контролю на підприємствах громадського харчування та торгівлі харчовими продуктами. 31.12.82
		Бактерії групи кишкових паличок (коліформи)	ГОСТ 30518-97 ДСТУ ISO 4831:2006 ДСТУ ISO 4832:2015
		Сульфитредукуючі клостридії	ДСТУ ISO 15213:2014
		Патогенні мікроорганізми, у т.ч. бактерії роду Сальмонела	ДСТУ EN 12824:2004
		Плісені та дріжджі	ДСТУ 8447:2015
		Молочнокислі бактерії	ДСТУ 7999:2015
		B.cereus	ДСТУ 8040:2015
		E. coli	ДСТУ ГОСТ 30726-2002
		Коагулазопозитивні стафілококи	ГОСТ 10444.2-94 ДСТУ ISO 6888-1:2003 ДСТУ ISO 6888-2:2003 МУ №2657 Методичні вказівки по санітарно-бактеріологічному контролю на підприємствах громадського харчування та торгівлі харчовими продуктами. 31.12.82
		Бактерії роду Протея	ГОСТ 30518-97
		Listeria monocytogenes	ДСТУ ISO 11290-1:2003 МВ 10.10.2.2-132-2006 Методичні вказівки. Організація контролю і методи виявлення

Начальник управління з акредитації
лабораторій

М.П.



О.В.Хроменко

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20494

від "05" листопада 2023 року

1	2	3	4
			бактерій <i>Listeria monocytogenes</i> у харчових продуктах та продовольчій сировині. Наказ від 11.08.2006 № 559
1.8	Продукти харчові інші		
1.8.1	Какао-продукти	Органолептичні показники	ДСТУ 4683:2006
		Фізико-хімічні показники:	
		Вологість	ДСТУ 4910:2008
		Масова частка жиру	ДСТУ 5060:2008
		Масова частка золи	ДСТУ 4672:2006
		pH	ДСТУ 5024:2008
		Металомагнітні домішки	ДСТУ 4672:2006
		Мікробіологічні показники:	
		Відбирання, готування та культивування досліджуваних проб	ДСТУ ISO 6887-1:2003 ДСТУ ISO 6887-4:2014
		Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів	ДСТУ 8446:2015
		Бактерії групи кишкових паличок (коліформи)	ГОСТ 30518-97 ДСТУ ISO 4832:2015 ДСТУ ISO 4831:2006
		Патогенні мікроорганізми, у т.ч. бактерії роду <i>Сальмонела</i>	ДСТУ EN 12824:2004
		Плісєневі гриби	ДСТУ 8447:2015
1.8.2	Чай і кава, оброблені	Органолептичні показники	ДСТУ 4394:2005 ГОСТ 6805-97
		Фізико-хімічні показники:	
		Масова частка вологи (сухих речовин)	ДСТУ 8004:2015 ДСТУ ISO 7513:2007 ДСТУ ISO 1572:2009 I-40.001-2018 (ГОСТ 1936-85)
		Масова частка золи	I-76.001-2019 (ГОСТ 15113.8-77) ДСТУ ISO 1575:2009

Начальник управління з акредитації
лабораторій

М.П.

О.В.Хроменко

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20494

від "05" листопада 2023 року

1	2	3	4
1.8.3	Цукор		ДСТУ ISO 1576:2009
			ДСТУ ISO 1577:2009
		Масова частка екстрактивних речовин	I-36-2017 (ГОСТ 28551-90)
			ГОСТ 6805-97 п.5.6.
		Масова частка дріб'язку	I-42.001-2018 (ГОСТ 1936-85)
		Домішки	ДСТУ 5020:2008
			I-41.001-2018 (ГОСТ 1936-85)
		Масова частка кофеїну	ГОСТ 6805-97 п.5.7
			I-74.001-2019 (ГОСТ 19885-74)
			ДСТУ 4394:2005
			ДСТУ 4102-2002
		Масова частка таніну	I-74.001-2019 (ГОСТ 19885-74)
		Розчинність	ДСТУ 4394:2005
		pH (напою)	ДСТУ 4394:2005
		Крупність	ГОСТ 6805-97 п.5.9
		Мікробіологічні показники:	
		Відбирання, готування та культивування досліджуваних проб	ДСТУ ISO 6887-1:2003
			ДСТУ ISO 6887-4:2014
		Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів	ДСТУ 8446:2015
		Бактерії групи кишкових паличок (коліформи)	ГОСТ 30518-97
			ДСТУ ISO 4831:2006
			ДСТУ ISO 4832:2015
		Патогенні мікроорганізми, у т.ч. бактерії роду Сальмонела	ДСТУ EN 12824:2004
		Бактерії роду Протея	ДСТУ 7444:2013
		Bacillus cereus	ДСТУ 8040:2015
		Коагулазопозитивні стафілококи	ГОСТ 10444.2-94
			ДСТУ ISO 6888-1:2003
			ДСТУ ISO 6888-2:2003
		Плісєневі гриби	ДСТУ 8447:2015
		Органолептичні показники	ДСТУ 4624:2006

Начальник управління з акредитації
лабораторій

М.П.

О.В.Хроменко

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20494

від "05" листопада 2023 року

1	2	3	4
		Фізико-хімічні показники:	
		Масова частка вологи	ДСТУ 3659-97 (ГОСТ 12570-98)
		Масова частка редукувальних речовин	ДСТУ 3945-2000 (ГОСТ 12575-2001)
		Масова частка феродомішок	ДСТУ 4244:2003
		Кольоровість	ДСТУ 4866:2007/ГОСТ 12572-2007
		Масова частка золи	ДСТУ 4872:2007
		Маса нетто	ДСТУ 4243:2003
		Мікробіологічні показники:	
		Відбирання, готування та культивування досліджуваних проб	ДСТУ 4323:2004
			ДСТУ ISO 6887-1:2003
		Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів	ДСТУ 4323:2004
			ДСТУ 8446:2015
		Бактерії групи кишкових паличок (коліформи)	ГОСТ 30518-97
			ДСТУ ISO 4831:2006
			ДСТУ ISO 4832:2015
		Патогенні мікроорганізми, у т.ч. бактерії роду Сальмонела	ДСТУ EN 12824:2004
		Плісневі гриби, дріжджі	ДСТУ 4323:2004
			ДСТУ 8447:2015
1.8.4	Концентрати харчові та інші	Органолептичні показники	ДСТУ 8404:2015
			ДСТУ 7662:2014
		Фізико-хімічні показники:	
		Масова частка вологи	ДСТУ 8004:2015
		Масова частка титрованих кислот	ДСТУ 7349:2013
		Домішки	ДСТУ 5020:2008
		Масова частка цукру	ДСТУ 7350:2013
		Масова частка хлористого натрію	I-75.001-2019 (ГОСТ 15113.7-77)
		Масова частка золи	I-76.001-2019 (ГОСТ 15113.8-77)
		Зараженість шкідниками хлібних запасів	ДСТУ 5020:2008

Начальник управління з акредитації
лабораторій

М.П.

О.В.Хроменко

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20494

від "05" листопада 2023 року

1	2	3	4
		Крупність	ДСТУ 8404:2015
		Відновлюваність	ДСТУ 7662:2014
		Масова частка жиру	I-77.001-2019 (ГОСТ 15113.9-77)
		Мікробіологічні показники:	
		Відбирання, готування та культивування досліджуваних проб	ДСТУ ISO 6887-1:2003
			ДСТУ ISO 6887-4:2014
		Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів	ДСТУ 8446:2015
		Бактерії групи кишкових паличок (коліформи)	ГОСТ 30518-97
			ДСТУ ISO 4831:2006
			ДСТУ ISO 4832:2015
		Патогенні мікроорганізми, у т.ч. бактерії роду Сальмонела	ДСТУ EN 12824:2004
		Плісєневі гриби, дріжджі	ДСТУ 8447:2015
		Сульфитредукуючі клостридії	ДСТУ ISO 15213:2014
		Желатинорозріджувальні бактерії	I-83.002-2021 (ГОСТ 11293-89)
1.8.5	Приправи та прянощі	B. cereus	ДСТУ 8040:2015
		Орґанолептичні показники	ДСТУ 2450:2006
			ДСТУ 4886.2:2007
			ДСТУ 8449:2015
		Фізико-хімічні показники:	
		Масова частка вологи (сухих речовин)	ДСТУ 7804:2015
			ДСТУ 4886.3:2007
			ДСТУ ISO 939:2008
			I-78.001-2019 (ГОСТ 28875-90)
			ДСТУ 2766-94 (ГОСТ 17082.2-95)
		Масова частка ефірної олії	I-78.001-2019 (ГОСТ 28875-90)
		Домішки	I-78.001-2019 (ГОСТ 28875-90)
			ДСТУ 2765-94 (ГОСТ 17082.3-95)
			ДСТУ ISO 927:2015
		Зараженість шкідниками хлібних запасів	I-78.001-2019 (ГОСТ 28875-90)
		Масова частка золи	I-78.001-2019 (ГОСТ 28875-90)

Начальник управління з акредитації
лабораторій

М.П.


 О.В.Хроменко

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20494

від "05" листопада 2023 року

1	2	3	4
			ДСТУ ISO 928:2015
		Крупність помелу	I-78.001-2019 (ГОСТ 28875-90)
			ДСТУ 4886.20:2007
		Масова частка оцтової кислоти	ДСТУ 2450:2006
		Масова частка титрованих кислот	ДСТУ 4957:2008
		Масова частка цукру	ДСТУ 4954:2008
		Масова частка жиру	ДСТУ 4941:2008
		Масова частка ваніліну	ДСТУ 1009:2005
		Масова частка хлористого натрію	ДСТУ 4939:2008 п.6
			ДСТУ 4886.5:2007
		Об'ємна частка залишкового (неокисленого) спирту	ДСТУ 2450:2006
		Масова частка кальцій-іона	ДСТУ 4886.6:2007
		Масова частка магній- іона	ДСТУ 4886.6:2007
		Масова частка сульфат- іона	ДСТУ 4886.7:2007
		Масова частка калій- іона	ДСТУ 4886.8:2007
		Масова частка оксиду заліза (III)	ДСТУ 4886.13:2007
		Масова частка сульфату натрію	ДСТУ 4886.7:2007
		Масова частка нерозчинного у воді залишку (н.з.)	ДСТУ 4886.4:2007
		pH розчину	ДСТУ 4886.24:2007
		Мікробіологічні показники:	
		Відбирання, готування та культивування досліджуваних проб	ДСТУ ISO 6887-1:2003
			ДСТУ ISO 6887-4:2014
		Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів	ДСТУ 8446:2015
		Бактерії групи кишкових паличок (коліформи)	ГОСТ 30518-97
			ДСТУ ISO 4831:2006
			ДСТУ ISO 4832:2015
		Патогенні мікроорганізми, у т.ч. бактерії роду Сальмонела	ДСТУ EN 12824:2004
		Сульфітредуруючі клостридії	ДСТУ ISO 15213:2014
		B. cereus	ДСТУ 8040:2015
		Бактерії роду Протея	ДСТУ 7444:2013

Начальник управління з акредитації
лабораторій

М.П.



О.В.Хроменко

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20494

від "05" листопада 2023 року

1	2	3	4
		E. coli	ДСТУ ГОСТ 30726-2002
		Плісневі гриби, дріжджі	ДСТУ 8447:2015
1.8.6	Мед натуральний	Органолептичні показники	ДСТУ 4497:2005 п.10.2
		Фізико-хімічні показники:	
		Результат пилкового аналізу	ДСТУ 4497:2005 п.10.3
		Видовий склад пилкових зерен	ДСТУ 4497:2005 п.10.3.2.1
		Масова частка води	ДСТУ 4497:2005 п.10.4
		Масова частка відновлюваних сахарів	ДСТУ 4497:2005 п.10.5
		Масова частка сахарози	ДСТУ 4497:2005 п.10.5.5
		Діастазне число	ДСТУ 4497:2005 п.10.6
		Вміст гідроксиметил-фурфурол	ДСТУ 4497:2005 п.10.7
		Вміст проліну	ДСТУ 4497:2005 п.10.9
		Кислотність	ДСТУ 4497:2005 п.10.8
		Якісна реакція на наявність паді	ДСТУ 4497:2005 п.10.11
1.8.7	Яйця та продукти їх переробки	Органолептичні показники:	ГОСТ 30364.0-97
		Фізико-хімічні показники:	
		Масова частка вологи (сухих речовин)	ГОСТ 30364.1-97 п.5
		Масова частка жиру	ГОСТ 30364.1-97 п.4.1
		pH	ГОСТ 30364.1-97 п.12
		Розчинність	ГОСТ 30364.1-97 п.11.1
		Мікробіологічні показники:	
		Відбирання, готування та культивування досліджуваних проб	ДСТУ ISO 6887-1:2003
			ДСТУ ISO 6887-4:2014
			ДСТУ 8104:2015
		Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів	ДСТУ 8446:2015
			ДСТУ 8104:2015
		Бактерії групи кишкових паличок, (коліформи)	ДСТУ ISO 4831:2006
			ДСТУ ISO 4832:2015
			ДСТУ 8104:2015
		Патогенні мікроорганізми, у т.ч. бактерії роду Сальмонела	ДСТУ EN 12824:2004
			ДСТУ 8104:2015

Начальник управління з акредитації
лабораторій

М.П.

О.В.Хроменко

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20494

від "05" листопада 2023 року

1	2	3	4
1.8.8	Дріжджі	Бактерії групи Протея	ДСТУ 7444:2013
			ДСТУ 8104:2015
		Коагулазопозитивні стафілококи	ГОСТ 10444.2-94
			ДСТУ 8104:2015
			ДСТУ ISO 6888-1:2003
			ДСТУ ISO 6888-2:2003
		Listeria monocytogenes	ДСТУ ISO 11290-1:2003
			МВ 10.10.2.2-132-2006
			Методичні вказівки. Організація контролю і методи виявлення бактерій Listeria monocytogenes у харчових продуктах та продовольчій сировині. Наказ від 11.08.2006 № 559
			ДСТУ 4812:2007 п.10.1
		Органолептичні показники	
		Фізико-хімічні показники:	
		Вологість	ДСТУ 4812:2007 п.10.4
		Підймальна сила	I-55.001-2019 (ГОСТ 28483-90)
			ДСТУ 4812:2007 п.10.5 та п.10.6
		Кислотність	ДСТУ 4812:2007 п.10.7
		Мікробіологічні показники:	
		Відбирання, готування та культивування досліджуваних проб	ДСТУ ISO 6887-1:2003
		Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів	ДСТУ 8446:2015
		Бактерії групи кишкових паличок (коліформи)	ГОСТ 30518-97
			ДСТУ ISO 4831:2006
			ДСТУ ISO 4832:2015
		Патогенні мікроорганізми, у т.ч. бактерії роду Сальмонела	ДСТУ EN 12824:2004
		Коагулазопозитивні стафілококи	ГОСТ 10444.2-94
			ДСТУ ISO 6888-1:2003
			ДСТУ ISO 6888-2:2003

Начальник управління з акредитації
лабораторій

М.П.

О.В.Хроменко

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20494

від "05" листопада 2023 року

1	2	3	4
		Плісняві гриби	ДСТУ 8447:2015
1.9	Напої		
1.9.1	Напої безалкогольні, сиропи	Органолептичні показники	ДСТУ 7099:2021
		Фізико-хімічні показники:	
		Масова частка сухих речовин	ДСТУ 4855:2007
		Кислотність	ДСТУ 7102:2009
		Повнота наливу	ДСТУ 7099:2021
		Об'ємна частка спирту	ДСТУ 7101:2009
		Стійкість	ДСТУ 7100:2009
		Масова частка діоксиду вуглецю	ДСТУ 7138:2009
			ГСТУ 18.18-97
		Мікробіологічні показники:	
		Відбирання, готування та культивування досліджуваних проб	ДСТУ ISO 6887-1:2003
			ДСТУ ISO 6887-4:2014
			ІК 00032744-4246-2006
			Інструкція санітарно-мікробіологічного контролю пивоварного і безалкогольного виробництва 27.12.2007
		Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів	ДСТУ ГОСТ 30712-2003
			ДСТУ 8446:2015
			ІК 00032744-4246-2006
			Інструкція санітарно-мікробіологічного контролю пивоварного і безалкогольного виробництва 27.12.2007
		Бактерії групи кишкових паличок (коліформи)	ДСТУ ГОСТ 30712-2003
			ДСТУ ISO 4831:2006
			ДСТУ ISO 4832:2015
			ІК 00032744-4246-2006
			Інструкція санітарно-

Начальник управління з акредитації
лабораторій

М.П.

О.В.Хроменко

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20494

від "05" листопада 2023 року

1	2	3	4
			мікробіологічного контролю пивоварного і безалкогольного виробництва 27.12.2007
		Патогенні мікроорганізми, у т.ч. бактерії роду Сальмонела	ДСТУ EN 12824:2004
		Дріжджі та плісені	ДСТУ ГОСТ 30712-2003
			ДСТУ 8447:2015
			ІК 00032744-4246-2006
			Інструкція санітарно-мікробіологічного контролю пивоварного і безалкогольного виробництва 27.12.2007
		Молочнокислі бактерії	ДСТУ 7999:2015
			ІК 00032744-4246-2006
			Інструкція санітарно-мікробіологічного контролю пивоварного і безалкогольного виробництва 27.12.2007
		Pseudomonas aeruginosa	МВ -1996 Методичні рекомендації по вивченню лабораторних палички (PSEUDOMONAS AERUGINOSA) в питних мінеральних водах 25.07.1996
1.9.2	Пиво та солод	Органолептичні показники	МВ-1984 Виявлення та ідентифікація PSEUDOMONAS AERUGINOSA в об'єктах навколишнього середовища (харчові продукти, води, стокові рідини) 24.05.1984
			ДСТУ 7103:2020
			ДСТУ 4282:2018

Начальник управління з акредитації
лабораторій

М.П.



О.В.Хроменко

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20494

від "05" листопада 2023 року

1	2	3	4
		Фізико-хімічні показники:	
		Масова частка сухих речовин та спирту	ДСТУ 7104:2009
		Кислотність	ДСТУ 4852:2018
		Повнота наливу	ДСТУ 7103:2020
		Діоксид вуглецю і стійкість	ДСТУ 4850:2020
			ГСТУ 18.18-97
		Колір	ДСТУ 4851:2020
		Масова частка вологи	ДСТУ 4658:2019
			I-51.001-2019 (ГОСТ 29272-92)
			ДСТУ 4282:2018
		Масова частка екстракту в сухій речовині	ДСТУ 4658:2019
			I-51.001-2019 (ГОСТ 29272-92)
			ДСТУ 4282:2018
		Домішки	ГОСТ 30483- 97
			I-51.001-2019 (ГОСТ 29272-92)
		Металомагнітні домішки	ГОСТ 30483- 97
		Кислотність	ДСТУ 4658:2019
			I-51.001-2019 (ГОСТ 29272-92)
			ДСТУ 4282:2018
		Якість помолу	I-51.001-2019 (ГОСТ 29272-92)
			ГОСТ 30483-97
		Колір	I-51.001-2019 (ГОСТ 29272-92)
			ДСТУ 4658:2019
			ДСТУ 4282:2018
		Прозорість	ДСТУ 4658:2019
			ДСТУ 4282:2018
		Мікробіологічні показники:	
		Відбирання, готування та культивування досліджуваних проб	ДСТУ ISO 6887-1:2003
			ДСТУ ISO 6887-4:2014
			ІК 00032744-4246-2006
			Інструкція санітарно-

Начальник управління з акредитації
лабораторій

М.П.



О.В.Хроменко

Додаток до атестата про акредитацію

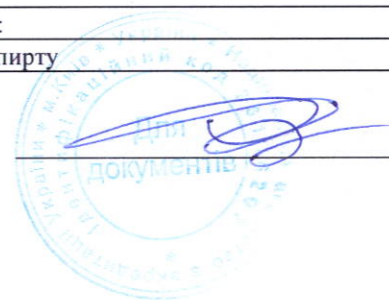
№ 20494

від "05" листопада 2023 року

1	2	3	4
			мікробіологічного контролю пивоварного і безалкогольного виробництва 27.12.2007
		Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів	ДСТУ 8446:2015 ІК 00032744-4246-2006 Інструкція санітарно-мікробіологічного контролю пивоварного і безалкогольного виробництва 27.12.2007
		Бактерії групи кишкових паличок (коліформи)	ГОСТ 30518-97 ДСТУ ISO 4831:2006 ДСТУ ISO 4832:2015 ІК 00032744-4246-2006 Інструкція санітарно-мікробіологічного контролю пивоварного і безалкогольного виробництва 27.12.2007
		Патогенні мікроорганізми, у т.ч. бактерії роду Сальмонела	ДСТУ EN 12824:2004
		Кількість дріжджових клітин	ІК 00032744-4246-2006 Інструкція санітарно-мікробіологічного контролю пивоварного і безалкогольного виробництва 27.12.2007
		Молочнокислі бактерії	ДСТУ 7999:2015 ІК 00032744-4246-2006 Інструкція санітарно-мікробіологічного контролю пивоварного і безалкогольного виробництва 27.12.2007
		Дріжджі та плісені	ДСТУ 8447:2015
1.9.3	Вина, сидр, напої слабоалкогольні	Фізико-хімічні показники:	
		Об'ємна частка етилового спирту	ДСТУ 4112.3-2002

Начальник управління з акредитації
лабораторій

М.П.



О.В.Хроменко

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20494

від "05" листопада 2023 року

1	2	3	4
		Масова концентрація цукру	ДСТУ 4112.5-2002
			ДСТУ 4112.6-2002
		Масова концентрація титрованих кислот	ДСТУ 4112.13-2002
		Повнота наливу	ДСТУ 6039:2008
		Масова концентрація летких кислот	ДСТУ 4112.14-2002
		Густина	ДСТУ 4112.1-2002
		Масова частка діоксиду вуглецю	ДСТУ 4112.37-2002
		Масова частка приведенного екстракту	ДСТУ 7278:2012
		Мікробіологічні показники:	
		Відбирання, готування та культивування досліджуваних проб	ДСТУ ГОСТ 30712-2003
			ДСТУ ISO 6887-1:2003
			ДСТУ ISO 6887-4:2014
		Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів	ДСТУ 8446:2015
			ДСТУ ГОСТ 30712-2003
		Бактерії групи кишкових паличок (коліформи)	ГОСТ 30518-97
			ДСТУ ГОСТ 30712-2003
			ДСТУ ISO 4831:2006
			ДСТУ ISO 4832:2015
		Патогенні мікроорганізми, у т.ч. бактерії роду Сальмонела	ДСТУ EN 12824:2004
		Дріжджі та плісені	ДСТУ ГОСТ 30712-2003
			ДСТУ 8447:2015
		Молочнокислі бактерії	ДСТУ 7999:2015
		Органолептичні показники	ДСТУ 7662:2014
1.10	Продукти харчові, інші, н.в.і.у. Суміші та екстракти рослинні, Добавки харчові та дієтичні	Фізико-хімічні показники:	
1.10.1		Масова частка вологи та сухих речовин	I-81.001-2019 (ГОСТ 24027.2-80)
			ДСТУ 8402:2015
			ДСТУ 7804:2015
			ДСТУ 8004:2015
		Масова частка золи	ДСТУ ISO 1575:2009
			ДСТУ ISO 1576:2009

Начальник управління з акредитації
лабораторій

М.П.



О.В.Хроменко

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20494

від "05" листопада 2023 року

1	2	3	4
			ДСТУ ISO 1577:2009
			I-76.001-2019 (ГОСТ 15113.8-77)
			I-81.001-2019 (ГОСТ 24027.2-80)
		Масова частка хлоридів	I-75.001-2019 (ГОСТ 15113.7-77)
		Масова частка екстрактивних речовин	I-81.001-2019 (ГОСТ 24027.2-80)
		Домішки	ДСТУ 5020:2008
			I-63.001-2019 (ГОСТ 20239-74)
			I-80.001-2019 (ГОСТ 24027.1-80)
		pH	ДСТУ 6045:2008
		Кислотність	ДСТУ 7349:2013
			ДСТУ 4957:2008
		Мікробіологічні показники	
		Відбирання, готування та культивування досліджуваних проб	ДСТУ ISO 6887-1:2003
			ДСТУ ISO 6887-4:2014
		Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів	ДСТУ 8446:2015
		Бактерії групи кишкових паличок (коліформи)	ГОСТ 30518-97
			ДСТУ ISO 4831:2006
			ДСТУ ISO 4832:2015
		Ентеробактерії	ДСТУ ISO 21528-1:2014
			ДСТУ ISO 21528-2:2014
		Плісені та дріжджі	ДСТУ 8447:2015
		Bacillus cereus	ДСТУ 8040:2015
		Патогенні мікроорганізми, у т.ч. бактерії роду Сальмонела	ДСТУ EN 12824:2004
		Escherichia coli	ДСТУ ГОСТ 30726-2002
		Коагулазопозитивні стафілококи	ГОСТ 10444.2-94
			ДСТУ ISO 6888-1:2003
			ДСТУ ISO 6888-2:200
		Молочнокислі бактерії	ДСТУ 7999:2015
		Listeria monocytogenes	ДСТУ ISO 11290-1:2003
			МВ 10.10.2.2-132-2006

Начальник управління з акредитації
лабораторій

М.П.



О.В.Хроменко

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20494

від "05" листопада 2023 року

1	2	3	4
			Методичні вказівки. Організація контролю і методи виявлення бактерій <i>Listeria monocytogenes</i> у харчових продуктах та продовольчій сировині. Наказ від 11.08.2006 № 559
1.10.2	Кислота лимонна	Органолептичні показники:	ДСТУ ГОСТ 908:2006 п.7.4
		Фізико-хімічні показники:	
		Ідентифікація лимонної кислоти	ДСТУ ГОСТ 908:2006 п.7.5
		Масова частка лимонної кислоти	ДСТУ ГОСТ 908:2006 п.7.6
		Масова частка сульфатної золи	ДСТУ ГОСТ 908:2006 п.7.8
		Масова частка сульфатів	ДСТУ ГОСТ 908:2006 п.7.9
1.10.3	Желатин	Фізико-хімічні показники:	
		Масова частка вологи	I-49.001-2019 (ГОСТ 11293-89) п.7
		Масова частка золи	I-49.001-2019 (ГОСТ 11293-89) п.9
		Домішки	I-49.001-2019 (ГОСТ 11293-89) п.11
		pH	I-49.001-2019 (ГОСТ 11293-89) п.6
		Тривалість розчинності	I-49.001-2019 (ГОСТ 11293-89) п.5
		Прозорість розчину з масовою часткою желатину	I-49.001-2019 (ГОСТ 11293-89) п.10
		Мікробіологічні показники	
		Відбирання, готування та культивування досліджуваних проб	ДСТУ ISO 6887-1:2003
			ДСТУ ISO 6887-4:2014
		Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів	ДСТУ 8446:2015
		Бактерії групи кишкових паличок (коліформи)	ГОСТ 30518-97

Начальник управління з акредитації
лабораторій

М.П.

О.В.Хроменко

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20494

від "05" листопада 2023 року

1	2	3	4
		Патогенні мікроорганізми, у т.ч. бактерії роду Сальмонела Коагулазопозитивні стафілококи Желатинорозріджуючі бактерії	ДСТУ ISO 4831:2006
			ДСТУ ISO 4832:2015
			ДСТУ EN 12824:2004
			ГОСТ 10444.2-94
			ДСТУ ISO 6888-1:2003
			ДСТУ ISO 6888-2:2003
			I-83.002-2021 (ГОСТ 11293-89)
			ДСТУ 8840:2019
1.11	Культури зернові, бобові культури та насіння олійних культур	Орґанолептичні показники Фізико-хімічні показники: Вологість Кислотність та кислотне число Масова частка олії Кількість та якість клейковини Зольність Домішки Зараженість шкідниками Доброякісність та крупність	ДСТУ 4811:2007
			ГОСТ 13586.5-93
			ДСТУ 8839:2019
			ДСТУ 7577:2014
			I-82.001-2019 (ГОСТ 27839-88)
			I-64.001-2019 (ГОСТ 27494-87)
			ДСТУ 8837:2019
			ГОСТ 30483-97
			ГОСТ 30483-97
			ГОСТ 30483-97
1.12	Вода питна	Орґанолептичні показники Фізико-хімічні показники: Масова частка діоксиду вуглецю Залізо загальне Хлориди Мідь Сульфати Аміак та іони амонію (сумарно) Перманганатне окислення Нітрати Нітрити Загальна жорсткість	I-85.001-2022 (ГОСТ 3351-74)
			ДСТУ 7153:2010
			I-86.001-2022 (ГОСТ 4011-72)
			ДСТУ ISO 9297:2007
			I-87.001-2022 (ГОСТ 4382-72)
			I-88.001-2022 (ГОСТ 4389-72)
			I-89.001-2022 (ГОСТ 4192-82)
			I-47.001-2019 (ГОСТ 23268.12-78)
			I-48.001-2019 (ГОСТ 18826-73)
			I-89.001-2022 (ГОСТ 4192-82)
			I-45.001-2019 (ГОСТ 4151-72)

Начальник управління з акредитації
лабораторій

М.П.

О.В.Хроменко

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20494

від "05" листопада 2023 року

1	2	3	4
		Показник водню	ДСТУ 4077-2001
		Сухий залишок	I-90.001-2022 (ГОСТ 18164-72)
		Фториди	I-91.001-2022 (ГОСТ 4386-82)
		Хлор залишковий	I-92.001-2022 (ГОСТ 18190-72)
		Загальна лужність	ДСТУ ISO 9963.1:2007
		Мікробіологічні показники:	
		Відбирання, готування та культивування досліджуваних проб	МВ 10.2.1-113-2005 Методичні вказівки. Санітарно-мікробіологічний контроль якості питної води
		Загальне мікробне число	МВ 10.2.1-113-2005 Методичні вказівки. Санітарно-мікробіологічний контроль якості питної води
		Бактерії групи кишкових паличок (коліформи)	МВ 10.2.1-113-2005 Методичні вказівки. Санітарно-мікробіологічний контроль якості питної води
		Патогенні мікроорганізми, у т.ч. бактерії роду Сальмонела	МВ 10.2.1-113-2005 Методичні вказівки. Санітарно-мікробіологічний контроль якості питної води
		Патогенні ентеробактерії	МВ 10.2.1-113-2005 Методичні вказівки. Санітарно-мікробіологічний контроль якості питної води
		Синьогнійна паличка (Pseudomonas aeruginosa)	МВ -1996 Методичні рекомендації по вивченню синьогнійної палички (PSEUDOMONAS AERUGINOSA) в питних мінеральних водах 25.07.1996

Начальник управління з акредитації
лабораторій

М.П.



О.В.Хроменко

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20494

від "05" листопада 2023 року

1	2	3	4
			МР – 1984 Виявлення та ідентифікація PSEUDOMONAS AERUGINOSA в об'єктах навколишнього середовища (харчові продукти, води, стокові рідини) 24.05.1984
		Ентерококи	МВ №2285-81 Методичні вказівки по санітарно-мікробіологічному аналізу води поверхневих водойм 19.01.1981
		E.coli	МВ 10.2.1-113-2005 Методичні вказівки. Санітарно-мікробіологічний контроль якості питної води
1.13	Корма готові для тварин, жмх, шрот	Фізико-хімічні показники:	
		Масова частка вологи	ДСТУ 7621:2014
		Металомагнітні домішки	ГОСТ 13496.9-96
			ДСТУ 4600-2006
		Нітрати	ГОСТ 13496.19-93
		Нітроти	ГОСТ 13496.19-93
		Мікробіологічні показники	
		Відбирання, готування та культивування досліджуваних проб	ДСТУ ISO 6887-1:2003
			ДСТУ ISO 6887-4:2014
		Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів	ДСТУ 8446:2015
		E.coli	ДСТУ ГОСТ 30726-2002
		Бактерії групи кишкових паличок (коліформи)	ГОСТ 30518-97
			ДСТУ ISO 4831:2006
			ДСТУ ISO 4832:2015

Начальник управління з акредитації
лабораторій

М.П.



О.В.Хроменко

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20494

від "05" листопада 2023 року

1	2	3	4
		Коагулазопозитивні стафілококи	ГОСТ 10444.2-94
			ДСТУ ISO 6888-1:2003
			ДСТУ ISO 6888-2:2003
		B.cereus	ДСТУ 8040:2015
		Бактерії роду Протея	ДСТУ 7444:2013
		Плісені та дріжджі	ДСТУ 8447:2015
		Патогенні мікроорганізми, у т.ч. бактерії роду Сальмонела	ДСТУ EN 12824:2004
		Бактерії родини Enterobacteriaceae	ДСТУ ISO 21528-1:2014
1.13	Продукти харчові та сільськогосподарська сировина. Напої та вода питна		ДСТУ ISO 21528-2:2014
		Токсичні елементи:	
		Визначення масової частки ртуті	I-35-2016 (ГОСТ 26927-86)
		Визначення масової частки миш'яку	I-43.003-2019 (ГОСТ 26930-86, ГОСТ 4152-89)
		Визначення масової частки свинцю	ГОСТ 30178-96
		Визначення масової частки кадмію	ГОСТ 30178-96
		Визначення масової частки міді	ГОСТ 30178-96
		Визначення масової частки цинку	ГОСТ 30178-96
		Визначення масової частки олова	I-44.003-2019 (ГОСТ 26935-86)
		Визначення масової частки заліза	ГОСТ 30178-96
		Мікотоксини:	
		Афлатоксин В ₁	МР №2273-80 Методичні рекомендації з виявлення, ідентифікації та визначення вмісту афлатоксинів у харчових продуктах 10.12.80.
			МР №3942-85 Методичні рекомендації з кількісного контролю за вмістом афлатоксинів у продуктах тваринного походження 11.10.85
		Патулін	МР №2655-82 Методичні

Начальник управління з акредитації
лабораторій

М.П.



О.В.Хроменко

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20494

від "05" листопада 2023 року

1	2	3	4
			рекомендації по виявленню, ідентифікації та визначенню вмісту патуліну у фруктових та овочевих соках і юре 1982-12-30 ДСТУ 4947:2008
		Зеараленон	МР №2964-84 Методичні рекомендації по виявленню, ідентифікації та визначенню вмісту зеараленона в харчових продуктах 23.01.84
			МВ №5177-90 Методика визначення дезоксиніваленола (вомітоксину) і зеараленола в зерні і зернопродуктах 1990-06-27
		Афлатоксин М ₁	МР №2273-80 Методичні рекомендації з виявлення, ідентифікації та визначення вмісту афлатоксинів у харчових продуктах 10.12.80.
		Т-2 токсин	МВ №3184-84 Методичні вказівки по виявленню, ідентифікації та визначенню вмісту токсину Т-2 в харчових продуктах і продовольстві 29.12.1984
		Дезоксиніваленол	МВ №3940-85 Методичні вказівки по виявленню, ідентифікації та визначенню дезоксиніваленола (вомітоксину) в зерні і зернопродуктах 1985-10-10

Начальник управління з акредитації
лабораторій

М.П.



О.В.Хроменко

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20494

від "05" листопада 2023 року

1	2	3	4
			МВ №5177-90 Методика визначення дезоксиніваленола (вомітоксину) і зеараленола в зерні і зернопродуктах 1990-06-27
		Питома активність радіонуклідів:	
		цезій -137	Методика експресного радіометричного визначення по гамма-випромінюванню об'ємної та питомої активності радіонуклідів цезія у воді, ґрунті, продуктах харчування, продукції тваринництва і рослинництва, затв.19.09.90
		стронцій - 90	МІ 12-08-99 Активність бета-випромінюючих радіонуклідів в лічильних зразках, одержаних методами селекції нуклідів. Методика виконання вимірювань з використанням сцинтиляційних спектрометров та програмного забезпечення «АК1» 28.12.1999
		Пестициди:	
		Хлорорганічні пестициди (алдрин, гептахлор, гексахлоран, ГХЦГ(суміш ізомерів), гамма-ізомер ГХЦГ, ДДД, ДДЕ (метаболіти ДДТ), ДДТ, кельтан)	МВ 4120-86 Методичні вказівки по визначенню хлорорганічних пестицидів (гамма-ізомера ГХЦГ, альфа-ізомера ГХЦГ, гептахлора, алдрина, кельтана.ДДЕ, ДДД, ДДТ) при спільній присутності у воді хроматографічними методами 01.07.1986
			ГОСТ 30349-96

Начальник управління з акредитації
лабораторій

М.П.



О.В.Хроменко

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20494

від "05" листопада 2023 року

1	2	3	4
		Фосфоровмісні пестициди (Актелік ,ДДВФ , карбофос, базудин, метафос, хлорофос, фосфамід)	МВ 3222-85 Уніфікована методика визначення фосфорорганічних пестицидів у продуктах рослинного та тваринного походження, лікарських рослинах, кормах, водах, ґрунті хроматографічними методами 11.03.1985 МВ 3888-85 Методичні вказівки по визначенню актеллика і базудина в часві методами тонкослойної і газорідинної хроматографії 22.05.85
		Піретроїди (амбуш, ріпкорд, децис, фастак, гарате)	МВ 2473-81 Методичні вказівки по визначенню синтетичних піретроїдів (амбуш, децис, ріпкорд, сумицидин) в рослинах, ґрунті, воді, водоймах методами газорідинної та тонкослойної хроматографії 22.10.81 МВ 4344-87 Методичні вказівки щодо визначення нової групи синтетичних піретроїдів (карате, циболт, децис, фастак, данітол) у рослинах, ґрунтах, водоймах хроматографічними методами
2	МИЛО ТА МИЙНІ ЗАСОБИ, ПАРФУМИ ТА КОСМЕТИЧНІ ВИРОБИ, ЗАСОБИ ДЛЯ ДОГЛЯДУ	Фізико-хімічні показники:	
		Масова частка хлоридів	I-37.001-2017 (ГОСТ 26878-86)
		pH	ДСТУ 6045:2008
		Масова частка води та летких речовин	I-38.001-2017 (ГОСТ 29188.4-91)

Начальник управління з акредитації
лабораторій

М.П.



О.В.Хроменко

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20494

від "05" листопада 2023 року

1	2	3	4
		Масова частка загального луку	I-39.001-2017 (ГОСТ 29188.5-91)
		Мікробіологічні показники:	
		Відбирання, готування та культивування досліджуваних проб	ДФУ-2001
		Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів	ДСТУ ISO 21149:2010 ДФУ-2001
		Коагулазопозитивні стафілококи	ДСТУ ISO 22718:2010 ДСТУ 3031-95 (ГОСТ 30279-95) ДФУ-2001
		Дріжджі, плісені	ДСТУ 3032-95 (ГОСТ 30280-95) ДФУ-2001
		Pseudomonas aeruginosa	ДСТУ ISO 22717:2010 ДСТУ 3033-95 (ГОСТ 30281-95) ДФУ-2001
		Escherichia coli	ДСТУ ISO 21150:2010 ДСТУ 3034-95 (ГОСТ 30282-95) ДФУ-2001
		Бактерії родини Enterobacteriaceae	ДФУ-2001 ДСТУ 3034-95 (ГОСТ 30282-95)
		Мікробіологічні показники:	
		Відбирання, готування та культивування досліджуваних проб	МВ №2657 Методичні вказівки по санітарно-бактеріологічному контролю на підприємствах громадського харчування та торгівлі харчовими продуктами. 31.12.82 ДСТУ ISO 18593:2006
		Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів	ДСТУ ISO 18593:2006 ДСТУ 8446:2015
		Бактерії групи кишкових паличок (коліформи)	ДСТУ ISO 18593:2006 МВ №2657 Методичні вказівки по санітарно-бактеріологічному
3	ОБ'ЄКТИ ЗОВНІШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА		

Начальник управління з акредитації
лабораторій

М.П.

О.В.Хроменко

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20494

від "05" листопада 2023 року

1	2	3	4
			контролю на підприємствах громадського харчування та торгівлі харчовими продуктами. 31.12.82
			ГОСТ 30518-97
			ДСТУ ISO 4831:2006
			ДСТУ ISO 4832:2015
		Бактерії родини Enterobacteriaceae	ДСТУ ISO 21528-1:2014
			ДСТУ ISO 21528-2:2014
		Патогенні мікроорганізми, у т.ч. бактерії роду Сальмонела	ДСТУ EN 12824:2004
		Плісені та дріжджі	ДСТУ ISO 18593:2006
			ДСТУ 8447:2015
		Коагулазопозитивні стафілококи	ДСТУ ISO 18593:2006
			ГОСТ 10444.2-94
			ДСТУ ISO 6888-1:2003
			ДСТУ ISO 6888-2:2003
		Listeria monocytogenes	ДСТУ ISO 11290-1:2003
			МВ 10.10.2.2-132-2006
			Методичні вказівки. Організація контролю і методи виявлення бактерій Listeria monocytogenes у харчових продуктах та продовольчій сировині. Наказ від 11.08.2006 № 559
			ДСТУ 7444:2013

Начальник управління з акредитації
лабораторій

М.П.



О.В.Хроменко