

## Оглавление

Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки; Молочная продукция, включая детское питание ...	1
Мясо, субпродукты и продукты их переработки, включая детское питание, желатин.....	2
Колбасные изделия мясные (мясосодержащие). Продукты из мяса мясные (мясосодержащие). Кулинарные изделия мясные (мясосодержащие) замороженные (все виды продуктивных животных).....	3
Стерилизованные консервы, включая консервы для детского питания .....	3
Пастеризованные консервы, включая консервы для детского питания.....	3
Мясо и мясная продукция; птица яйца и продукты их переработки.....	4
Зерно (семена) мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия .....	5
Сахар и кондитерские изделия.....	6
Флодоовощная продукция .....	6
Масличное сырье и жировые продукты.....	7
Напитки .....	8
Другие продукты .....	8
Полные консервы групп «А» и «Б».....	9
Полные консервы группы «В» .....	9
Полные консервы группы «Г» .....	10
Полные консервы группы «Д».....	10
Майонезы, соусы, майонезные соусы на основе растительных масел, жиры, кулинарные маргарины, спреды...	10
Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них .....	11
Консервированная пищевая рыбная продукция .....	12

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от 22 сентября 2017 года (с изм. от 27.08.2018)  
 лабораторного отдела государственного учреждения "Лунинецкий районный центр гигиены и эпидемиологии"

№ пунктов	Наименование объекта испытаний	Код	Характеристика объекта испытаний	Обозначение НПА, в том числе ТНПА, устанавливающего требования к объекту испытаний
ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»				
1.1	Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки; Молочная продукция, включая детское питание	401 402 403 404 405 406.	Отбор образцов	ТР ТС 033/2013, раздел XIII пункт 98
Микробиологические показатели				
1.2	Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки; Молочная продукция, включая детское питание	401 402 403 404 405 406	КМАФАнМ	ТР ТС 033/2013 Раздел V пункт 17 Раздел VII пункты 33,36 Приложения 2,5,8,11 Раздел X пункты 50,52 Приложения 2,5,8,11
1.3			БГКП (колиформы)	
1.4			E.coli	
1.5			Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	
1.6			Патогенные микроорганизмы, в том числе Listeria monocytogenes	
1.7			S.aureus	
1.8			B. cereus	
1.9			Дрожжи	
1.10			Плесени	
1.11			Промышленная стерильность	
Физико-химические показатели				
1.12	Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки; Молочная продукция, включая детское питание	401 402 403 404 406	Массовая доля жира	ТР ТС 033/2013 Раздел III пункт 6 Раздел VII пункты 35, 36 Раздел X пункты 53, 54 Приложения 1,3,6,7,12,13 Раздел V пункт 16 Приложения 10
1.13			Кислотность	
1.14			Массовая доля сухих обезжиренных веществ, влаги	
1.15			Массовая доля сахарозы	

Приложение №2 к аттестату аккредитации № ВУ/112 1.1323

№ пунктов	Наименование объекта испытаний	Код	Характеристика объекта испытаний	Обозначение НПА, в том числе ТНПА, устанавливающего требования к объекту испытаний
Потенциально опасные вещества				
1.16	Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки; Молочная продукция, включая детское питание	401 402 403 404 406	Токсичные элементы: - мышьяк	ТР ТС 033/2013 Раздел V пункт 16 Раздел VII пункт 32 Раздел X пункты 49,51 Приложения 4,9,10 ТР ТС 021/2011 Глава 2, статья 7 Глава 3 Статья 20 Приложение 3, п.2
1.17			- ртуть	
1.18			Цезий -137	
ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»				
2.1	Мясо, субпродукты и продукты их переработки, включая детское питание, желатин. Стерилизованные и пастеризованные консервы, включая консервы для детского питания	201 202 203 204 206 207 208 210	Отбор образцов	ТР ТС 034/2013 Раздел XII пункт 128
Микробиологические показатели				
2.2	Мясо, субпродукты и продукты их переработки, включая детское питание, желатин	201 202 203 204 206 207 208 210	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	ТР ТС 034/2013 Раздел V, пункты 14,15 Приложение 1
2.3			Бактерии группы кишечной палочки (колиформы)	
2.4			Бактерии рода Proteus	
2.5			Сульфитредуцирующие клостридии	
2.6			S.aureus	
2.7			Плесени	
2.8			Дрожжи	

Приложение №2 к аттестату аккредитации № ВУ/112 1.1323

№ пунктов	Наименование объекта испытаний	Код	Характеристика объекта испытаний	Обозначение НПА, в том числе ТНПА, устанавливающего требования к объекту испытаний
2.9			E.coli	ТР ТС 021/2011, Глава 2 Статья 7, Приложение 1
2.10			V. cereus	
2.11			Бактерии рода Enterococcus	
2.12			Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	
2.13			Патогенные микроорганизмы, в том числе Listeria monocytogenes	
3.1	Колбасные изделия мясные (мясосодержащие). Продукты из мяса мясные (мясосодержащие). Кулинарные изделия мясные (мясосодержащие) замороженные (все виды продуктивных животных)	1601 1602	Отбор образцов	ТР ТС 034/2013 Глава 5 п.15
3.2			КМАФАнМ	ТР ТС 034/2013, глава 3, п.7, приложение №1, раздел III
3.3			БГКП (колиформы)	
3.4			Сульфитредуцирующие клостридии	
3.5			S. aureus	
3.6			Дрожжи, плесени	ТР ТС 021/2011 приложение 1
3.7			E. coli	
3.8			Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	
3.9	Listeria monocytogenes			
4.1	Стерилизованные консервы, включая консервы для детского питания	1602	Промышленная стерильность: спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	ТР ТС 034/2013 Раздел V пункты 14,15 Приложение 2
4.2			спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы V. Cereus	
4.3			мезофильные клостридии	
4.4				
4.5	Стерилизованные консервы, включая консервы для детского питания	1602	спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	ТР ТС 034/2013 Раздел V пункты 14,15 Приложение 2
4.6			неспорообразующие микроорганизмы, в том числе молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	
5.1	Пастеризованные консервы, включая консервы для детского питания	1602	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	ТР ТС 034/2013 Раздел V пункт 14,15 Приложение 2
5.2			Бактерии группы кишечной палочки (колиформы)	

Приложение №2 к аттестату аккредитации № ВУ/112 1.1323

№ пунктов	Наименование объекта испытаний	Код	Характеристика объекта испытаний	Обозначение НПА, в том числе ТНПА, устанавливающего требования к объекту испытаний
5.3			<i>B. cereus</i>	
5.4			Сульфитредуцирующие клостридии	
5.5			<i>S. aureus</i>	
Физико-химические показатели и показатели безопасности				
5.6	Мясо субпродукты и продукты их переработки включая детское питание желатин; стерилизованные и пастеризованные консервы включая консервы для детского питания	201	Токсичные элементы: мышьяк	ТР ТС 034/2013 Раздел V пункты 1415 Приложения 35 ТР ТС 021/2011, Глава 2 Статья 7 20, Приложение 3 Р.1
5.7		202	Массовая доля сухих веществ	
5.8		203	Поваренная соль	ТР ТС 034/2013 Раздел III пункты 817 Приложение 4
5.9		204	Нитрит натрия	
5.10		206	Фосфор	
5.11		207	Остаточная активность кислой фосфатазы	
5.12		208	Цезий-137	ТР ТС 034/2013 Глава VIII пункт 59 Глава XIII пункт 129 ТР ТС 021/2011 Глава 2, Статья 7, Приложение 4
	210			
ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»				
6.1	Мясо и мясная продукция; птица яйца и продукты их переработки	1601 1602 0410 0207 0406 0408	Отбор образцов	ТР ТС 021/2011 Глава 3 Статья 20 Приложение 2 пункт 2
Микробиологические показатели				
6.2	Мясо и мясная продукция; птица яйца и продукты их переработки	1601 1602	КМАФАнМ	ТР ТС 021/2011 Глава 2, Статья 7 Приложение 2 пункт 1.1
6.3		0410	БГКП (колиформы)	
6.4		0207 0406	<i>E.coli</i>	
6.5	0408	<i>S. aureus</i>		
6.6	Мясо и мясная продукция; птица яйца и продукты их переработки	1601 1602 0410 0207 0406 0408	Бактерии рода <i>Proteus</i>	ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7, Приложение 2, пункт 1.1
6.7			Сульфитредуцирующие клостридии	
6.8			Бактерии рода <i>Enterococcus</i>	
6.9			Плесени	
6.10			Патогенные микроорганизмы в том числе сальмонеллы	ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7, Приложение 1

Приложение №2 к аттестату аккредитации № ВУ/112 1.1323

№ пунктов	Наименование объекта испытаний	Код	Характеристика объекта испытаний	Обозначение НПА, в том числе ТНПА, устанавливающего требования к объекту испытаний
6.11			Listeria monocytogenes	
Показатели безопасности				
6.12	Мясо и мясная продукция; птица яйца и продукты их переработки	1601 1602 0410 0207 0406 0408	Токсичные элементы:	ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 3, пункт 1
6.13			- олово	
6.14			- мышьяк	
6.15			- ртуть	
			Цезий - 137	ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 4 пункты 1
7.1	Зерно (семена) мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия	1001- 1008 1004 1205 - 1209 1101-1106 1902 1904 1905	Отбор образцов	ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1 Приложение 2 пункт 1.3 Приложение 3 пункт 4
Микробиологические показатели				
7.2	Зерно (семена) мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия	1001-1008 1004 1205 -1209 1101-1106 1902 1904 1905	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2 пункт 1.3
7.3			БГКП (колиформы)	
7.4			Плесени	
7.5	Зерно (семена) мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия	1001-1008 1004 1205 -1209 1101-1106 1902 1904 1905	Дрожжи	ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2 пункт 1.3
7.6			S. aureus	
7.7			B.cereus	
7.8			Бактерии рода Proteus	
7.9			Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы	ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7, Приложение 1
Показатели безопасности				
7.10	Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия	1001-1008 1004 1205 -1209	Токсичные элементы: - мышьяк	ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 3 пункт 4

Приложение №2 к аттестату аккредитации № ВУ/112 1.1323

№ пунктов	Наименование объекта испытаний	Код	Характеристика объекта испытаний	Обозначение НПА, в том числе ТНПА, устанавливающего требования к объекту испытаний
7.11		1101-1106 1902 1904 1905	цезий- 137	ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 4 пункты 1
8.1	Сахар и кондитерские изделия	1701 1702 1704 1801 1802 1803 1804 1805 1806	Отбор образцов	ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1 Приложение 2 пункт 1.4 Приложение 3, пункт 5
Микробиологические показатели				
8.2	Сахар и кондитерские изделия	1701 1702 1704 1801 1802 1803 1804 1805 1806	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2 пункт 1.4
8.3			БГКП (колиформы)	
8.4			<i>S. aureus</i>	
8.5			Плесени	
8.6			Дрожжи	
8.7			Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы	ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1
Показатели безопасности				
8.8	Сахар и кондитерские изделия	1701 1702 1704 1801 1802 1803 1804	Токсичные элементы: -мышьяк	ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 3, пункт 5
8.9			- ртуть	
8.10			1805 1806	Цезий - 137
9.1	Флодоовощная продукция	701-714 801-813	Отбор образцов	ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1 Приложение 2 пункт 1.5 Приложение 3, пункт 6
Микробиологические показатели				
9.2	Флодоовощная продукция	701 - 714 801-814	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2 пункт 1.5

№ пунктов	Наименование объекта испытаний	Код	Характеристика объекта испытаний	Обозначение НПА, в том числе ТНПА, устанавливающего требования к объекту испытаний
9.3			Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	
9.4			<i>S. aureus</i>	
9.5			Плесени	
9.6			Дрожжи	
9.7			Сульфитредуцирующие клостридии	
9.8			Мезофильные сульфитредуцирующие клостридии	
9.9			Неспорообразующие микроорганизмы <i>B.cereus</i>	
9.10	Флодоовощная продукция	701 - 714 801-814	Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы	ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1
9.11			<i>Listeria monocytogenes</i>	
Физико-химические показатели и показатели безопасности				
9.12	Флодоовощная продукция	701 - 714 801-814	Нитраты	ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 3 пункт 6
9.13			Токсичные элементы:	
9.14			- олово	
9.15			- ртуть	
			- мышьяк	
9.16			Цезий - 137	ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 4 пункты 1
10.1	Масличное сырье и жировые продукты	1201-1207	Отбор образцов	ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1 Приложение 2 пункт 1.6
Микробиологические показатели				
10.2	Масличное сырье и жировые продукты	1201-1207	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2 пункт 1.6
10.3			БГКП (колиформы)	
10.4			<i>S. aureus</i>	
10.5			Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы	ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1
10.6			<i>Listeria monocytogenes</i>	
Показатели безопасности				



Приложение №2 к аттестату аккредитации № ВУ/112 1.1323

№ пунктов	Наименование объекта испытаний	Код	Характеристика объекта испытаний	Обозначение НПА, в том числе ТНПА, устанавливающего требования к объекту испытаний
10.7	Масличное сырье и жировые продукты	1201-1207	Токсичные элементы: -ртуть	ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 3 пункт 7
10.8			-мышьяк	
10.9			-железо	
10.10			Цезий -137	ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7, Приложение 4
11.1	Напитки	2201-2209	Отбор образцов	ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1 Приложение 2 пункт 1.7 Приложение 3, пункт 8
Микробиологические показатели				
11.2	Напитки	2201-2209	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2 пункт 1.7
11.3			<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	
11.4			Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	
11.5			Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) фекальные	
11.6			Дрожжи и плесени (в сумме)	
11.7			Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы	ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1
Физико-химические показатели и показатели безопасности				
11.8	Напитки	2201-2209	Токсичные элементы: - мышьяк	ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 3 пункт 8
11.9			Ртуть	
11.10			Железо	
11.11			Медь	
12.1	Другие продукты	1803-1806 2101-2106 1-910	Отбор образцов	ТР ТС 021/2011, Глава 2 Статья 7 Приложение 1 Приложение 2 пункт 1.8 Приложение 3, пункт 9
Микробиологические показатели				
12.2	Другие продукты	1803-1806 2101-	КМАФАаМ	ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2 пункт 1.8
12.3			БГКП (колиформы)	

Приложение №2 к аттестату аккредитации № ВУ/112 1.1323

№ пунктов	Наименование объекта испытаний	Код	Характеристика объекта испытаний	Обозначение НПА, в том числе ТНПА, устанавливающего требования к объекту испытаний	
12.4		2106 1-910	E.coli		
12.5			S.aureus		
12.6			Бактерии рода Proteus		
12.7			Сульфитредуцирующие клостридии		
12.8			B.cereus		
12.9			Плесени		
12.10			Дрожжи		
12.11			Промышленная стерильность		
12.12			Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы		ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1
12.13			Listeria monocytogenes		
Физико-химические показатели и показатели безопасности					
12.14	Другие продукты	1803-1806 2101- 2106 1-910	Токсичные элементы: -мышьяк	ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 3 пункт 9	
12.15			-медь		
12.16			-цинк		
12.17			Массовая доля йода в йодированной соли	ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 4	
12.18			Цезий -137		
13.1	Полные консервы групп «А» и «Б»	1602	Отбор образцов	ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2, пункт 2	
Микробиологические показатели					
13.2	Полные консервы групп «А» и «Б»	1602	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные Микроорганизмы групп B.cereus	ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2 пункт 2	
13.3			Мезофильные клостридии		
13.4			Неспорообразующие микроорганизмы в т.ч. молочно-кислые и (или) плесневые грибы и (или) дрожжи		
13.5			Спорообразующие термофильные анаэробные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы		
14.1	Полные консервы группы «В»	1602	Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2, пункт 2	

Приложение №2 к аттестату аккредитации № ВУ/112 1.1323

№ пунктов	Наименование объекта испытаний	Код	Характеристика объекта испытаний	Обозначение НПА, в том числе ТНПА, устанавливающего требования к объекту испытаний
14.2			Мезофильные клостридии <i>C.botulinum</i> и (или) <i>C.perfringens</i>	
14.3			Мезофильные клостридии (кроме) <i>C.botulinum</i> и (или) <i>C.perfringens</i>	
14.4			Неспорообразующие микроорганизмы в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы и (или) дрожжи	
15.1	Полные консервы группы «Г»	1602	Неспорообразующие микроорганизмы в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы и (или) дрожжи	ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2 пункт 2
16.1	Полные консервы группы «Д»	1602	КМАФАнМ	ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2 пункт 2
16.2			БГКП (колиформы)	
16.3			<i>V.cereus</i>	
16.4			Сульфитредуцирующие клостридии	
ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»				
Физико-химические показатели				
17.1	Майонезы, соусы, майонезные соусы на основе растительных масел, жиры, кулинарные маргарины, спреды.	1501	Отбор образцов	ТР ТС 024/2011 Глава 4.Статья 6 приложение 1
17.2		1502		
		1503		
17.3		1504		
		1505		
		1506		
		1507		
		1508		
		1509	Кислотное число	
		1510	Перекисное число	
		1511		
	1512			
	1513			
	1514			
	1515			
	1516			
	1517			
	1518			

Приложение №2 к аттестату аккредитации № ВУ/112 1.1323

№ пунктов	Наименование объекта испытаний	Код	Характеристика объекта испытаний	Обозначение НПА, в том числе ТНПА, устанавливающего требования к объекту испытаний
ТР ТС 040/2016 «Технический регламент о безопасности рыбы и рыбной продукции» ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»				
18.1	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них	301 302 303 304 305 306 307 308	Отбор образцов	ТР ТС 040/2016 Раздел X п.79
Микробиологические показатели				
18.2	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них	301	КМАФАнМ	ТР ТС 040/2016 Раздел V п.13 Приложение 1 Таб. 1-4
18.3		302	БГКП	
18.4		303	<i>S. aureus</i>	
18.5		304	Сульфитредуцирующие клостридии	
18.6		305	Энтерококки	
18.7		306	Дрожжи	
18.8		307	Плесени	
18.9		308	Бактерии рода <i>Proteus</i>	
18.10	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них	301	E. coli	ТР ТС 040/2016 Раздел V, п.13 Приложение 1, Таб. 1-4
18.11		302		
		303		
18.12		304	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1
		305		
		306	Патогенные микроорганизмы, в том числе <i>Listeria monocytogenes</i>	
307				
		308		

Приложение №2 к аттестату аккредитации № ВУ/112 1.1323

№ пунктов	Наименование объекта испытаний	Код	Характеристика объекта испытаний	Обозначение НПА, в том числе ТНПА, устанавливающего требования к объекту испытаний	
Физико-химические показатели и показатели безопасности					
18.13	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них	301	Содержание влаги	ТР ТС 040/2016 Приложение 7	
18.14		302	Токсичные элементы: - олово - мышьяк - ртуть	ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 3	
18.15		303			
18.16		304			
18.17		305	306	Цезий - 137	ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 4 пункты 1
		307			
		308			
19.1	Консервированная пищевая рыбная продукция	301 302 303 304 305 306 307 308	Отбор образцов	ТР ТС 040/2016 Раздел X п.79	
Микробиологические показатели					
19.2	Консервированная пищевая рыбная продукция	301 302 303 304 305 306 307 308	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп <i>B.cereus</i>	ТР ТС 040/2016 Раздел V п.13 Приложение 1 Таб. 5	

Приложение №2 к аттестату аккредитации № ВУ/112 1.1323

№ пунктов	Наименование объекта испытаний	Код	Характеристика объекта испытаний	Обозначение НПА, в том числе ТНПА, устанавливающего требования к объекту испытаний
19.3	Консервированная пищевая рыбная продукция	301 302 303 304 305 306 307 308	Мезофильные клостридии	ТР ТС 040/2016 Раздел V п.13 Приложение 1 Таб. 5
19.4			Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	
19.5			Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	
19.6			Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	
19.7			КМАФАнМ	
19.8			БГКП (колиформы)	
19.9			<i>B.cereus</i>	
19.10			Сульфитредуцирующие клостридии	
19.11			<i>S. aureus</i>	