

## ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ от 14 августа 2006 г.

### лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы

### Государственного учреждения «Несвижская районная ветеринарная станция»

Наименование объекта или вида испытаний	Код МКС	Характеристика объекта или вида испытаний	Обозначение нормативного документа, устанавливающего требования к:	
			показателям объекта испытаний	методам испытаний
1	2	3	4	5
<b>Мясо убойных животных, мякотные субпродукты</b>	15.01.14	Отбор проб	ГОСТ 7269-79 «Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов»- М.: Агропромиздат, 1988	ГОСТ 7269-79, п.1 «Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов»- М.: Агропромиздат, 1988
	15.02.14	Органолептическое определение свежести мяса: – внешний вид и цвет; – консистенция; – запах; – состояние жира; – состояние сухожилий; – прозрачность и аромат бульона	ГОСТ 7269-79 «Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов»- М.: Агропромиздат, 1988	ГОСТ 7269-79, п.2 «Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов»- М.: Агропромиздат, 1988
	15.58.14	Микроскопический анализ свежести мяса	ГОСТ 23392-78	ГОСТ 23392-78, п.3
	15.99.14	Реакция с сернокислой медью	«Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов»- М.: Агропромиздат, 1988	«Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов»- М.: Агропромиздат, 1988
	15.99.14	Реакция на пероксидазу		
15.99.14	Формольная реакция			
<b>Мясо убойных животных, мясо диких животных, нутрий</b>	15.58.14	Трихинеллоскопия	«Ветеринарные правила по лабораторной диагностике трихинеллеза животных в РБ», Постановление МСХиП РБ №79 16.12.2005	«Ветеринарные правила по лабораторной диагностике трихинеллеза животных в РБ», Постановление МСХиП РБ №79 16.12.2005, (п.2., п.3)

Руководитель Уполномоченного  
органа по аккредитации,  
директор Слуцкого ЦСМС

Г.Я. Загорей

1	2	3	4	5
<b>Мясо птицы Мясо цыплят- бройлеров</b>	15.01.14 15.02.14	Отбор проб Органолептическая оценка качества: -внешний вид и цвет -определение состояния мышц на разрезе -определение консистенции -определение запаха -определение прозрач- ности и аромата бульона -качество и категория обработки	ГОСТ 7702.0–74	ГОСТ 7702.0–74, п.1  ГОСТ 7702.0-74, п.2.3 ГОСТ 7702.0-74, п.2.4  ГОСТ 7702.0-74, п.2.5  ГОСТ 7702.0-74, п.2.6 ГОСТ 7702.0-74, п.2.7  ГОСТ 21784-76
<b>Продукты мясные Изделия колбасные Продукты из шпика</b>	15.01.14 15.02.14	Отбор проб  Органолептические показатели	«Правила ветеринарного осмотра убойных живот- ных и ветеринарно-сани- тарной экспертизы мяса и мясных продуктов»- М.: Агропромиздат, 1988	ГОСТ 9792–73  ГОСТ 9959 - 91 «Правила ветеринарного осмотра убойных живот- ных и ветеринарно-сани- тарной экспертизы мяса и мясных продуктов» - М.: Агропромиздат, 1988
<b>Рыба мороженая, охлажденная, соленая, пряная, вяленая, суше- ная, морские бес- позвоночные и продукты из них Рыба пресноводная, раки</b>	05.01.14 05.02.14	Отбор проб Органолептические показатели	«Правила проведения ветеринарно - санитарной экспертизы рыбы и рыб- ной продукции», утв. Постановлением МСХиП РБ 27.04.2004 №30	«Правила проведения ветеринарно - санитарной экспертизы рыбы и рыб- ной продукции», утв. Постановлением МСХиП РБ 27.04.2004 №30
<b>Яйца куриные пищевые</b>	15.01.14 15.02.14 15.02.14 15.02.14	Отбор проб  Чистота и повреждение скорлупы  Величина воздушной камеры, состояние белка, желтка, целостность скорлупы  Запах содержимого яиц	СТБ 254–2004	СТБ 254–2004, п.5.1  СТБ 254–2004, п.5.2  СТБ 254–2004, п.5.4  СТБ 254–2004, п.5.5
<b>Мед натуральный</b>	15.01.14 15.02.14 15.24.14	Отбор проб  Органолептические показатели  Общая кислотность	ГОСТ 19792–2001	ГОСТ 19792–2001, п.6.1  ГОСТ 19792–2001, п.6.7  ГОСТ 19792-2001, п.6.19

**Руководитель Уполномоченного  
органа по аккредитации,  
директор Слуцкого ЦСМС**

**Г.Я. Загорей**

1	2	3	4	5
<b>Овощи свежие:</b>				
-морковь	15.01.14	Отбор проб	ГОСТ 1721-85	ГОСТ 1721-85
-перец сладкий			ГОСТ 13908-68	ГОСТ 13908-68
-огурцы свежие	15.02.14	Органолептические	ГОСТ 1726-85	ГОСТ 1726-85
-томаты свежие		показатели	ГОСТ 1725-85	ГОСТ 1725-85
-лук репчатый			ГОСТ 1723-86	ГОСТ 1723-86
-капуста белокочанная			ГОСТ 1724-85	ГОСТ 1724-85
-чеснок свежий				
-картофель			ГОСТ 7176-85	ГОСТ 7176-85
-свекла столовая			ГОСТ 1722-85	ГОСТ 1722-85
-баклажаны			ГОСТ 13907-86	ГОСТ 13907-86
-лук зеленый			СТБ 791-95	СТБ 791-95
-лук-порей			РСТ БССР 375-87	РСТ БССР 375-87
-салат			РСТ БССР 378-87	РСТ БССР 387-87
-укроп			РСТ БССР 379-87	РСТ БССР 379-87
-кабачки			СТБ 766-95	СТБ 766-95
-редис			СТБ 426-93	СТБ 426-93
<b>Фрукты свежие:</b>				
-яблоки			ГОСТ 16270-70	ГОСТ 16270-70
-груши			ГОСТ 21122-75	ГОСТ 21122-75
			ГОСТ 21714-76	ГОСТ 21714-76
			ГОСТ 21713-76	ГОСТ 21713-76
-апельсины			ГОСТ 4427-82	ГОСТ 4427-82
-мандарины			ГОСТ 4428-82	ГОСТ 4428-82
-лимоны			ГОСТ 4429-82	ГОСТ 4429-82
-абрикосы			ГОСТ 21832-76	ГОСТ 21832-76
-персики			ГОСТ 21833-76	ГОСТ 21833-76
<b>Ягоды свежие:</b>				
-вишня			ГОСТ 21921-76	ГОСТ 21921-76
-черешня			ГОСТ 21922-76	ГОСТ 21922-76
-клюква			СТБ 901-95	СТБ 901-95
-виноград			ГОСТ 25896-94	ГОСТ 25896-94
-смородина черная			ГОСТ 6829-89	ГОСТ 6829-89
-смородина красная и белая			СТБ 392-93	СТБ 392-93
-малина			СТБ 393-93	СТБ 393-93
-земляника			ГОСТ 6828-89	ГОСТ 6828-89
-черника			ГОСТ 3322-69	ГОСТ 3322-69
-альча			ГОСТ 21405-75	ГОСТ 21405-75
-слива			ГОСТ 21920-76	ГОСТ 21920-76
Арбузы свежие			ГОСТ 7177-80	ГОСТ 7177-80
Дыни свежие			ГОСТ 7178-85	ГОСТ 7178-85
Орехи			ГОСТ 16833-71	ГОСТ 16833-71
			ГОСТ 16832-71	ГОСТ 16832-71
			ГОСТ 16834-81	ГОСТ 16834-81
Плоды шиповника			СТБ 1011-95	СТБ 1011-95
Фрукты сушеные			ГОСТ 1750-86	ГОСТ 1750-86

Руководитель Уполномоченного  
органа по аккредитации,  
директор Слуцкого ЦСМС

Г.Я. Загорей

