



LATVIJAS NACIONĀLAIS AKREDITĀCIJAS BIROJS
Латвийское Национальное бюро аккредитации
Latvian National Accreditation Bureau

Pielikums akreditācijas apliecībai
Приложение к удостоверению аккредитации
Accreditation Certificate Appendix

Reģistrācijas Nr. LATAK-T-449-07-2012
Регистрационный № LATAK-T-449-07-2012
Registration No. LATAK-T-449-07-2012

Akreditācijas periods: 2021.04.16.- 2026.04.15.
Период аккредитации: 2021.04.16.- 2026.04.15.
Accreditation period: 2021.04.16.- 2026.04.15.

Akreditācijas lēmuma datums: 2021.03.23.
Дата решения комиссии по аккредитации: 2021.03.23.
Date of the Accreditation Committee decision: 2021.03.23.

Akreditācijas standarts: ISO/IEC 17025:2017
Стандарт аккредитации: ISO/IEC 17025:2017
Accreditation standard: ISO/IEC 17025:2017

Akreditētā institūcija: Azerbaidžānas pārtikas drošības institūta Apšeronas reģionālā izmeklējumu laboratorija
Аккредитованная институция: Апшеронская Региональная Испытательная Лаборатория Азербайджанского Пищевого Института Безопасности
Accredited body: Food Safety Institute of the Republic of Azerbaijan Absheron Regional Testing Laboratory

Адрес местонахождения: AZ0102, г. Хырдалан, пр.Г.Алиева 120, Азербайджанская Республика
Laboratory address: AZ 0102, H.Aliyev ave.120 , Khirdalan city, Republic of Azerbaijan

Akreditācijas sfēra: pārtikas produktu, t.sk., dzeramā ūdens un alkoholisko dzērienu ķīmiskā un fizikāli ķīmiskā testēšana; ūdens, pārtikas produktu un dzīvnieku barības mikrobioloģiskā testēšana
Сфера аккредитации: химическое и физико-химическое испытание пищевых продуктов, включая питьевую воду и алкогольные напитки; микробиологическое испытание воды, продуктов питания и кормов для животных

Регистрационный № LATAK-T-449-07-2012
Reģistrācijas Nr. LATAK-T-449-07-2012
Registration Nr. LATAK-T-449-07-2012

Ведущий оценщик
Vadošais vērtētājs
Lead assessor

Уна Зилбере
Una Zilbere
Una Zilbere

Scope of accreditation: chemical and physicochemical testing of food products, including drinking water and alcoholic beverages; microbiological testing of water, food and animal feed

Object/Объект тестирования	Determinable parameters/ Определяемые показатели	Source of inform./ № информац. источника	Number of normative-technical documentation/ Название нормативно – технической документации	Method №/ № метода	Title of normative-technical documentation/ Наименование нормативно – технической документации
<i>Milk and milk products</i> Молоко и молочные продукты	<i>Moisture and dry substance</i> Влага и сухое вещество		ГОСТ 3626-73 п.2	1	Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества 2.Высушивание навески при 102±2°C <i>Milk and milk products. Methods for determination of moisture and dry substance 2. Drying of the sample at 102 ± 2 ° C</i>
<i>Nonalcoholic beverages</i> Безалкогольные напитки	<i>Benzoic and sorbic acid</i> Бензойная и сорбиновая кислота		TL-ARSL-LAB-003-233 2019	2	<i>Determination of sorbic and benzoic acid in nonalcoholic beverages</i> Определение сорбиновой и бензойной кислот в безалкогольных напитках.
		1			<i>Compendium of International Methods of Analysis-OIV</i> Сборник международных методов анализа-OIV
<i>Wine and wine products</i> Вино и винная продукция	<i>Density and specific gravity</i> Плотность и удельный вес	1	OIV-MA-AS 2-01A:R 2012	3	<i>Density at 20°C and specific gravity at 20°C measured by electronic densimetry using an oscillating cell</i> Плотность при 20 ° C и удельный вес при 20 ° C, измеренные с помощью электронной денсиметрии с использованием колеблющейся ячейки
	<i>Alcoholic strength by volume</i> Алкогольная сила по объему	1	OIV-MAAS-312-01A:R 2016	4	<i>Measurement of the alcoholic strength of wine by electronic densimetry using frequency oscillator</i> Измерение алкогольной крепости вина методом электронной денсиметрии с использованием генератора частоты
	<i>Total dry extract</i> Общий сухой экстракт	1	OIV-MAAS-2-03B:R 2012	5	<i>Total dry matter</i> Общее сухое вещество
	<i>Reducing substances</i> Восстанавливающие вещества	1	OIV-MAAS-311-01A:R 2009	6	<i>Reducing substances</i> Восстанавливающие вещества

Wine and wine products Вино и винная продукция	pH	1	OIV-MA-AS313 -15:R 2011	7	pH
	Total acidity Общая кислотность	1	OIV-MAAS 313-01:R 2015	8	Total acidity Общая кислотность
	Volatile acidity Летучая кислотность	1	OIV-MA-AS 313-02:R 2015	9	Volatile acidity Летучая кислотность
	Free and total sulphur dioxide Свободный и общий диоксид серы	1	OIV-MA-AS 323-04B:R 2009	10	Free and total sulphur dioxide Свободный и общий диоксид серы
	Copper Медь	1	OIV-MAAS 322-06:R 2009	11	Copper Медь
	Lead Свинец		MA-E-AS-322-11-PLOMB 2015	12	Lead Свинец
	Cadmium Кадмий	1	OIV-MAAS 322 - 10:R 2009	13	Cadmium Кадмий
	Zinc Цинк	1	OIV-MA-AS 322 - 08:R 2009	14	Zinc Цинк
	Methanol Метанол	1	OIV-MAAS 312 – 03A:R 2015	15	Methanol Метанол
	Iron Железо	1	OIV-MA-AS 322-05A:R 2009	16	Iron Железо
	Benzoic and sorbic acid Бензойная и сорбиновая кислоты	1	TL-ARSL-LAB-003-238 (2020)	17	Determination of sorbic, benzoic and salicylic acid content in wine by the use of high-performance liquid chromatography Определение содержания сорбиновой, бензойной и салициловой кислот в вине с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии
Food Пищевые продукты	Mesophilic aerobic facultative anaerobic microorganisms (MAFAnM). Мезофил аэроб факультатив анаэробные микроорганизмы (МАФАНМ).		ISO 4833-1:2013	18	Microbiology of the food chain- Horizontal method for the enumeration of microorganisms. Part 1-Colony count at 300 C by the pour plate technique. Микробиология пищевой цепи- Горизонтальный метод подсчета микроорганизмов. Часть 1 - Подсчет колоний при 300 C методом заливки.

Food and animal feeding Пищевые продукты и кормы для животных	<i>Escherichia coli</i> Эшерихия коли		ISO 16649-2:2001	19	<i>Microbiology of food and animal feeding stuffs — Horizontal method for the enumeration of β-glucuronidase-positive Escherichia coli — Part 2: Colony-count technique at 44 °C using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl -D-glucuronide.</i> Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных - Горизонтальный метод подсчета β -глюкуронидаза-положительных Escherichia coli - Часть 2: Метод подсчета колоний при 44 °C с использованием 5-бром-4-хлор-3-индолил-D-глюкуронида
Food Пищевые продукты	<i>Salmonella</i> Сальмонелла		ISO 6579-1:2017	20	<i>Microbiology of the food chain- Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella. Part 1- Detection of Salmonella spp.</i> Микробиология пищевой цепи- Горизонтальный метод обнаружения, подсчета и серотипирования Salmonella. Часть 1 - Выявление Salmonella spp.
Water Вода	<i>Salmonella</i> Сальмонелла		ISO 19250:2010	21	<i>Water quality — Detection of Salmonella spp.</i> Качество воды - обнаружение Salmonella spp.
Cognac Коньяке	<i>Iron</i> Железо		TL-ARSL-LAB-003-257 (2020)	22	<i>Determination of iron in cognac.</i> Определение железа в коньяке.
	<i>Methanol</i> Метанол		TL-ARSL-LAB-003-256 (2020)	23	<i>Determination of methanol in cognac.</i> Определение метанола в коньяке.
Beverages Напитки	<i>Caffeine</i> Кофеин		TL-ARSL-LAB-003-236 (2020)	24	<i>Determination of caffeine in low alcoholic and nonalcoholic beverages.</i> Определение кофеина в слабоалкогольных и безалкогольных напитках.
Water Вода	<i>Carbonate and Bicarbonate</i> Карбонаты бикарбонаты		AOAC Official Method 920.194. (1920)	25	<i>Determination of Carbonate and Bicarbonate in Water.</i> Определение карбоната и бикарбоната в воде
Margarine Маргарин	<i>Salinity</i> Солёность		ГОСТ 32189-2013 П.5.20	26	<i>Determination of salinity in margarine.</i> Определение солености в маргарине.

<i>Пищевые продукты</i> Foods	<i>Lead, Cadmium, Zinc, Copper, Iron</i> Свинец, кадмия, цинк, медь, железо		AOAC 999.10 (2005)	27	<i>Determination Lead, Cadmium, Zinc, Copper and Iron in Foods</i> <i>Atomic Absorption Spectrophotometry after Microwave Digestion</i> Определение содержания свинца, кадмия, цинка, меди и железа в пищевых продуктах Атомно-абсорбционная спектрофотометрия после переваривания в микроволновой печи
<i>Water</i> Вода	<i>Chloride</i> Хлориды		ГОСТ 4245-1972	28	<i>Determination of chloride content in water</i> Определение содержания хлоридов в воде

ŠIS DOKUMENTS IR DROŠI ELEKTRONISKI PARAKSTĪTS UN SATUR LAIKA ZĪMOGU
THIS DOCUMENT IS SIGNED WITH A SECURE ELECTRONIC SIGNATURE AND CONTAINS A TIME STAMP
ДАННЫЙ ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН БЕЗОПАСНОЙ ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ И СОДЕРЖИТ ВРЕМЕННУЮ ПЕЧАТЬ

Регистрационный Но LATAK-T-449-07-2012
Reģistrācijas Nr. LATAK-T-449-07-2012
Registration Nr. LATAK-T-449-07-2012

Ведущий оценщик
Vadošais vērtētājs
Lead assessor

Уна Зилбере
Una Zilbere
Una Zilbere

Регистрационный Но LATAK-T-449-07-2012
Reģistrācijas Nr. LATAK-T-449-07-2012
Registration Nr. LATAK-T-449-07-2012

Ведущий оценщик
Vadošais vērtētājs
Lead assessor

Уна Зилбере
Una Zilbere
Una Zilbere