



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-449-05-2012
Регистрационный № LATAK-T-449-05-2012
Registration No. LATAK-T-449-05-2012

Akreditācijas periods: 2016.04.16.- 2021.04.15.
Период аккредитации: 2016.04.16. - 2021.04.15.
Accreditation period: 2016.04.16.- 2021.04.15.

Akreditācijas lēmuma datums: 2017.06.20.
Дата решения комиссии по аккредитации: 2017.06.20.
Date of the Accreditation Committee decision: 2017.06.20.

Akreditācijas standarts: ISO/IEC 17025:2005
Стандарт аккредитации: ISO/IEC 17025:2005
Accreditation standard: ISO/IEC 17025:2005

Удостоверение аккредитации выдано:

Центральная испытательная лаборатория пищевых и непродовольственных товаров при Центре Экспертизы Потребительских Товаров, Министерство
Экономики Азербайджанской Республики

Akreditācijas apliecības īpašnieks:

Azərbaycan Respublikasının İqtisadiyyat Nazirliyinin Tədarət və Təcrübə Mərkəzinin Qida və Neqida Məhsullarının Yoxlama Laboratoriyası

Accreditation Certificate holder:

Central Food and non-food products testing laboratory of Consumer Commodities Expertise Centre, Ministry of Economy, Republic of Azerbaijan

Сфера аккредитации:

микробиологическое, токсикологическое, химическое и физико-химическое тестирование пищевых продуктов; химическое, физико-химическое и
токсикологическое тестирование водки и винной продукции

Akreditācijas sfēra:

pārtikas produktu mikrobioloģiskā, toksikoloģiskā, ķīmiskā un fizikāli ķīmiskā testēšana; degvīna un vīna produktu ķīmiskā, fizikāli ķīmiskā un toksikoloģiskā testēšana

Scope of accreditation:

microbiological, toxicological, chemical and physical chemical testing of food products; chemical, physical chemical and toxicological testing of vodka and wine products

Регистрационный № LATAK-T-449-05-2012
Reģistrācijas Nr. LATAK-T-449-05-2012
Registration Nr. LATAK-T-449-05-2012

Ведущий оценщик
Vadošais vērtētājs
Lead assessor

Людмила Мариня
Ludmila Māriņa
Ludmila Marina

1 (5)

№	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
1	2	3	4	5	6	7
1	Пищевые продукты <i>Food products</i>	Coliforms Колиформы		ISO 4832:2006	1	Microbiology of food and animal feeding stuffs- Horizontal method for the detection and enumeration of coli forms-Most probable number technique (Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод подсчета колиформ. Метод подсчета колоний).
		Коагулаза-положительных стафилококков Coagulase-positive staphylococcus (<i>Staphylococcus aureus and other species</i>)		ISO 6888-1:1999	2	Microbiology of food and animal feeding stuffs-Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococcus (<i>Staphylococcus aureus and other species</i>)-Part 1:Technique using Baird-Parker agar medium (Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод подсчета коагулазо-положительных стафилококков (<i>Staphylococcus aureus</i> и др. виды) Часть 1. Метод с применением агаровой среды Бэрда-Паркера)
		Salmonella spp.		ISO 6579:2003/A1:2007E	3	Microbiology of food and animal feeding stuffs- Horizontal method for the detection of Salmonella spp. (Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод обнаружения сальмонеллы бактерии рода сальмонелла <i>Salmonella spp.</i> + техническая поправка1)
		Enumeration of microorganisms Общее количество микроорганизмов		ISO 4833-1:2013	4	Microbiology of food and animal feeding stuffs- Horizontal method for the enumeration of microorganisms-Colony-count technique at 30°C (Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод пересчета микроорганизмов. Метод подсчета колоний при температуре 30 ° C)

1	2	3	4	5	6	7
	Пищевые продукты <i>Food products</i>	Coliforms Колиформы		ISO 4831:2006	5	Microbiology of food and animal feeding stuffs — Horizontal method for the detection and enumeration of coliforms — Most probable number technique. (Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод обнаружения и подсчета колиформных бактерий - техника наиболее вероятного числа.)
		1. Lead 2. Cadmium 1. Свинец 2. Кадмий		AOAC 999.11	6	AOAC Official Method 999.11 Lead, Cadmium, Copper, Iron, and Zinc in Foods. (Определение Pb, Cd, Cu, Fe, Zn в пищевых продуктах.)
2	Жирные пищевые продукты <i>Fatty food products</i>	Pesticides (DDT and its metabolites, hexachlorocyclohexane Пестициды (ДДТ и его метаболиты, гексахлорциклогексан α , β , γ изомеры) α , β , γ isomers)		EN 15662:2008	7	Foods of plant origin-Determination of pesticide residues using GC-MS and /or LC MS/MS following acetonitrile extraction/partitioning and clean-up by dispersive SPE-QuEChERS-method Продукты растительного происхождения. Определение остатков пестицидов с использованием GC-MS и / или LC MS / MS после экстракции / разделения и очистки ацетонитрила диспергирующим методом SPE-QuEChERS
3	Молоко и молочные продукты <i>Milk and milk products</i>	Fat Жир		ГОСТ 5867-90 п.2	8	Milk and dairy products. Method of determination of fat 2. Acid method (Молоко и молочные продукты. Методы определения жира 2. Кислотный метод)
		Moisture and dry substance Влага и сухое вещество		ГОСТ 3626-73 п.2	9	Milk and milk products. Methods for determination of moisture and dry substance 2. Drying of the sample at $102 \pm 2^\circ \text{C}$ (Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества 2. Высушивание навески при $102 \pm 2^\circ \text{C}$)

1	2	3	4	5	6	7
4	Питьевая вода <i>Drinking water</i>	Total hardness content Общая жесткость		ГОСТ 4151-72	10	Drinking water.Method for determination of total hardness content. (Вода питьевая. Метод определения общей жесткости).
		Total chloride content Общие хлориды		ASTM D 4458-94	11	Drinking water. Method for determination of chloride content (Вода питьевая. Методы определения содержания хлоридов).
5	Фундук <i>Hazelnut</i>	Aflatoxin B1,sum of aflatoxin B1, B2, G1, G2 Афлатоксин В1 Афлатоксины: В1, В2, G1, G2		EN 14123:2007	12	Foodstuffs - Determination Of Aflatoxin B [1] And The Sum Of Aflatoxin B [1], B [2], G [1] And G [2] In Peanuts, Pistachios, Figs, And Paprika Powder - High Performance Liquid Chromatographic Method. (Продукты питания. Определение афлатоксина В1и сумма афлатоксинов В1и В2, G1 и G2 в фундуке, арахисе, фисташках, инжире и порошке паприки. Высокожидкостное хроматографическое определение в пищевых продуктах)
6	Безалкогольные напитки <i>Nonalcoholic beverages</i>	1.Benzoic acid 1.Бензойная кислота 2.Sorbic acid 2.Сорбиновая кислота		NMKL 124, 2. Ed., 1997, Amd. 2007	13	Benzoic acid, sorbic acid and p-hydroxybenzoic acid esters. Liquid chromatographic determination in foods. (Бензойная кислота, сорбиновая кислота и сложные эфиры п-гидроксibenзойной кислоты. Высокожидкостное хроматографическое определение в пищевых продуктах)
7	Пищевые продукты <i>Food products</i>	Yeast and moulds Дрожжи и плесневые грибы		ГОСТ 10444.12-88	14	Food products.Method for determination for yeast and mould (Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов)
			1			Compendium of International Methods of Analysis-OIV
	Wine and wine products Вино и винная продукция	Electronic densimeter Density at 20° C	1	OIV-MAAS 2-01A:R 2012	15	Density and specific gravity
		Alcoholic strength	1	OIV-MAAS-312-01A:R 2016	16	Measurement of the alcoholic strength of wine by electronic densimetry using frequency oscillator
		Densitometric total dry extract	1	OIV-MAAS-2-03B:R 2009	17	Total dry matter

1	2	3	4	5	6	7
8	Wine and wine products Вино и винная продукция	Reducing substances	1	OIV-MAAS-311-01A:R 2009	18	Reducing substances
		1.Glucose 2.Fructose 3.Glucose and Fructose	1	OIV-MAAS311-03:R 2009	19	Dosage of sugars in wine by HPLC TYPE II method
		pH	1	OIV-MAAS 313 -15:R 2009	20	pH
		Total acidity	1	OIV-MAAS 313 -01:R 2015	21	Total acidity
		Volatile acidity	1	OIV-MAAS 313 -02 :R 2015	22	Volatile acidity
		1.Free sulphur dioxide 2.Total sulphur dioxide	1	MQQMSL-005-01019:R 2009	23	Определения серы диоксида с йодометрическим методом Determination of sulphur dioxide with Iodometric method
		Copper	1	OIV-MAAS 322 – 06:R 2009	24	Copper
		Total iron	1	OIV-MAAS 322 – 05A:R 2009	25	Iron
		Lead	1	OIV-MAAS 322 - 12:R 2006	26	Lead
		Cadmium	1	OIV-MAAS 322 - 10:R 2009	27	Cadmium
		Zinc	1	OIV-MAAS 322 - 08:R 2009	28	Zinc
		Methanol	1	OIV-MAAS 312 – 03A:R 2015	29	Resolution Oeno 377/2009, Revised by OIV-OENO 480/2014
9	Vodka, ethyl alcohol Водка, спирт этиловый	1. Methanol 2. 2-butanol 3. Propanol 4. 2-methyl 1-propanol 5. 1-butanol 6. 3-methyl 1butanol 7. Isopentanol 8. Ethyl lactate 9. Hexanol 10. Ethanal 11.Ethyl acetate		QOST R 51698 - 2000	30	Водка и спирт этиловый из пищевого сырья. Газохроматографический экспресс-метод определения содержания токсичных микропримесей. Vodka and ethyl alcohol from food raw materials. Gas-chromatographic express-method for determination of toxic microadmixture content