

Додаток до атестата про акредитацію

№ 201299

від 12 жовтня 2020 р.

## СФЕРА АКРЕДИТАЦІЇ

## Відділу контролю якості Приватного акціонерного товариства «ЕФЕКТ»

(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	Продукція, сировина парфумерно-косметичні	<b>Органолептичні випробування:</b> Зовнішній вигляд, колір, прозорість, запах, стійкість запаху	ДФУ 2.0, том 1, п. 2.8.8 МСУ-09/5009:2019
		<b>Фізико-хімічні випробування:</b> Кислотне число	ДСТУ 2728-94 ДФУ 2.0, том 1, п. 2.5.1
		Показник заломлення	ДСТУ 7579:2014 ДСТУ ISO 280-2002 ДФУ 2.0, том 1, п.2.2.6
		Масова частка вологи та летких речовин	ДСТУ 4886.3:2007 МСУ-04/29188.4-2019 ДФУ 2.0, том 1, п. 2.2.13, 2.8.17. ДФУ 2.0, том 1, п. 2.2.32
		Стабільність емульсії	МСУ-03/29188.3-2019
		Водневий показник рН	МСУ-02/ 29188.2-2019 ДФУ 2.0 том 1, п. 2.2.3.
		Температура краплепадіння	МСУ-01/ 29188.1-2019 ДФУ 2.0, том 1, п.2.2.17

Начальник відділу акредитації лабораторій

О.В.Хроменко

Додаток. до атестата про акредитацію

№ 201299

від 12 жовтня 2020 р.

1	2	3	4
		Температура плавлення	ГОСТ 4255-75 ДФУ 2.0, том 1, п.2.2.15
		Масова частка загального луку	МСУ-05/29188.5-2019
		Відносна густина піни	ДФУ 2.0, том 1, стор.1112-1113
		Масова частка пероксиду водню	ДФУ 2.0, том 2, стор. 132-133
		Об'ємна частка етилового спирту	МСУ-08/5008-2019
		<b>Мікробіологічні випробування:</b>	
		Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів. Загальне число аеробних мікроорганізмів	ДСТУ ISO 21149:2010 ДФУ 2.0, том 1, п.2.6.12.; том 2 стор. 129-130
		Бактерії роду Enterobacteriaceae, E.coli	ДСТУ 3034-95(ГОСТ 30282-95) ДСТУ ISO 21150:2010 ДСТУ ISO 18415:2017 ДФУ 2.0, том 1, п.2.6.13 п.п 4-2
		Staphylococcus aureus	ДСТУ 3031-95(ГОСТ 30279-95) ДСТУ ISO 22718:2010 ДСТУ ISO 18415:2017 ДФУ 2.0, том 1, п.2.6.13. п.п 4-5
		Pseudomonas aeruginosa	ДСТУ 3033-95(ГОСТ 30281-95) ДСТУ ISO 22717:2010 ДСТУ ISO 18415:2017 ДФУ 2.0, том 1, п.2.6.13. п.п 4-4
		Кількість дріжджів і пліснявих грибів	ДСТУ 3032-95(ГОСТ 30280-95) ДСТУ ISO 18415:2017 ДСТУ ISO 18416:2017 ДСТУ ISO 16212:2018(ISO 16212:2017 ITD) ДФУ 2.0, том 1, п.2.6.12.; п.2.6.13. п.п 4-7

Начальник відділу акредитації лабораторій

О.В.Хроменко

Додаток. до атестата про акредитацію

№ 201299

від 12 жовтня 2020 р.

1	2	3	4
		<b>Відбір та готування проб</b>	ДСТУ ISO 21148: 2010 МСУ-09/5009:2019 ДФУ 2.0, том 1, п. 2.6.13 п.п 4-1-1, 4-2-1, 4-3-1, 4-4-1, 4-5-1, 4-7-1
2	Засоби косметичні очищуючі піномийні та сировина	<b>Органолептичні випробування:</b> Зовнішній вигляд, колір, запах	ДФУ 2.0, том 1, п. 2.8.8 МСУ-09/5009:2019
		<b>Фізико-хімічні випробування:</b>	
		Водневий показник рН	МСУ-02/ 29188.2-2019 ДСТУ EN 1262:2007 (EN 1262:2003, IDT) ДСТУ 2207.1-92
		Піноутворювальна здатність: пінне число та стійкість піни	МСУ-07/22567.1-2019
		Масова частка поверхнево-активних речовин	ДСТУ 7280:2012
		Масова частка хлоридів	МСУ-06/26878:2019
		Масова частка вологи та летких речовин	ДСТУ 2207.3-93(ГОСТ 22567.14-93) МСУ-04/29188.4-2019
		<b>Мікробіологічні випробування:</b>	
		Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів. Загальне число аеробних мікроорганізмів	ДСТУ ISO 21149:2010 ДФУ 2.0, том 1, п.2.6.12.; том 2 стор. 129-130
		Бактерії роду Enterobacteriaceae, E.coli	ДСТУ 3034-95(ГОСТ 30282-95) ДСТУ ISO 21150:2010 ДСТУ ISO 18415:2017 ДФУ 2.0, том 1, п.2.6.13 п.п 4-2
	Pseudomonas aeruginosa	ДСТУ 3033-95(ГОСТ 30281-95) ДСТУ ISO 22717:2010 ДСТУ ISO 18415:2017 ДФУ 2.0, том 1, п.2.6.13. п.п 4-4	

Начальник відділу акредитації лабораторій

О.В.Хроменко



Додаток. до атестата про акредитацію

№ 201299

від 12 жовтня 2020 р.

1	2	3	4
		Кількість дріжджів і пліснявих грибів	ДСТУ 3032-95(ГОСТ 30280-95) ДСТУ ISO 18415:2017 ДСТУ ISO 18416:2017 ДСТУ ISO 16212:2018(ISO 16212:2017 ITD) ДФУ 2.0, том 1, п.2.6.12.; п.2.6.13. п.п 4-7
		Staphylococcus aureus	ДСТУ 3031-95(ГОСТ 30279-95) ДСТУ ISO 22718:2010 ДСТУ ISO 18415:2017 ДФУ 2.0, том 1, п.2.6.13. п.п 4-5
		<b>Відбір та готування проб</b>	ДСТУ ISO 21148: 2010 МСУ-09/5009:2019 ДФУ 2.0 ,том 1, п. 2.6.13 п.п 4-1-1, 4-2-1, 4-3-1, 4-4-1,4-5-1, 4-7-1
3	Вазелін косметичний, запашний	<b>Органолептичні випробування:</b>	
		Зовнішній вигляд, колір, запах	ДФУ 2.0, том 1, п. 2.8.8 МСУ-09/5009:2019
		<b>Фізико-хімічні випробування:</b>	
		Кислотне число	ГОСТ 5985-79
		Температура краплепадіння	ГОСТ 6793-74 МСУ-01/ 29188.1-2019
		<b>Мікробіологічні випробування:</b>	
		Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів.	ДСТУ ISO 21149:2010 ДФУ 2.0, том 1, п.2.6.12.; том 2 стор. 129-130
		Загальне число аеробних мікроорганізмів	
		Бактерії роду Enterobacteriaceae, E.coli	ДСТУ 3034-95(ГОСТ 30282-95)

Начальник відділу акредитації лабораторій

Ф-08.01.17 (редакція 01) від 25.10.2018

О.В.Хроменко

Аркуш 4 з 15

Додаток. до атестата про акредитацію

№ 201299

від 12 жовтня 2020 р.

1	2	3	4
			ДСТУ ISO 21150:2010 ДСТУ ISO 18415:2017 ДФУ 2.0, том 1, п.2.6.13 п.п 4-2
		Staphylococcus aureus	ДСТУ 3031-95(ГОСТ 30279-95) ДСТУ ISO 22718:2010 ДСТУ ISO 18415:2017 ДФУ 2.0, том 1, п.2.6.13. п.п 4-5
		Pseudomonas aeruginosa	ДСТУ 3033-95(ГОСТ 30281-95) ДСТУ ISO 22717:2010 ДСТУ ISO 18415:2017 ДФУ 2.0, том 1, п.2.6.13. п.п 4-4
		Кількість дріжджів і пліснявих грибів	ДСТУ 3032-95(ГОСТ 30280-95) ДСТУ ISO 18415:2017 ДСТУ ISO 18416:2017 ДСТУ ISO 16212:2018(ISO 16212:2017 ITD) ДФУ 2.0, том 1, п.2.6.12.; п.2.6.13. п.п 4-7
		<b>Відбір та готування проб</b>	ДСТУ ISO 21148: 2010 МСУ-09/5009:2019 ДФУ 2.0, том 1, п. 2.6.13 п.п 4-1-1, 4-2-1, 4-3-1, 4-4-1, 4-5-1, 4-7-1
4	Олії ефірні та продукти перероблення ефіроолійного виробництва	<b>Органолептичні випробування:</b> Зовнішній вигляд, колір, однорідність, прозорість, запах, аромат	ДСТУ 2729-94 (ГОСТ 30145-94) р.5 ДФУ 2.0, том 1, п.2.8.8
		<b>Фізико-хімічні випробування:</b>	
		Кислотне число	ДСТУ 2728-94 ДФУ 2.0, том 1, п. 2.5.1
		Густина	ДСТУ 7261:2012
		Розчинність	ДФУ 2.0, том 1, п.2.8.10

Начальник відділу акредитації лабораторій

О.В.Хроменко

Додаток. до атестата про акредитацію

№ 201299

від 12 жовтня 2020 р.

1	2	3	4
		Показник заломлення	ДСТУ 7579:2014 ДСТУ ISO 280-2002 ДФУ 2.0, том 1, п. 2.2.6
		Відбір та готування проб	ДСТУ 2729-94 ДСТУ ISO 212-2002 ДСТУ ISO 356-2002
5	Розчини водно-спиртові, спирти, гліцерин, суміші запашних речовин, розчинники для виробництва товарів побутової хімії та парфумерно-косметичних виробів	<b>Органолептичні випробування:</b> Зовнішній вигляд, колір, прозорість, запах, <b>Фізико-хімічні випробування:</b>	ГОСТ 7482-96
		Густина	ГОСТ 7482-96 ДСТУ 7261:2012
		Об'ємна частка етилового спирту	ДСТУ 4181:2003, п.6.2 ДСТУ 7457:2013, р.5 МСУ-08/5008-2019
		Масова частка гліцерину	ГОСТ 7482-96
		Показник заломлення	ДСТУ 7579:2014 ДФУ 2.0, том 1, п. 2.2.6
		Відбір та готування проб	ДСТУ 5043:2008 ГОСТ 7482-96
6	Розчини та настої, екстракти рослинної сировини	<b>Органолептичні випробування:</b> Зовнішній вигляд, колір, прозорість, запах <b>Фізико-хімічні випробування:</b>	ДСТУ 2729-94 (ГОСТ 30145-94) р.5 МСУ-09/5009:2019
		Густина	ДСТУ 7261:2012
		Кислотне число	ДСТУ 4350:2004 ДСТУ 2728-94 ДФУ 2.0, том 1, п.2.5.1

Начальник відділу акредитації лабораторій

Ф-08.01.17 (редакція 01) від 25.10.2018



О.В.Хроменко

Аркуш 6 з 15

Додаток. до атестата про акредитацію

№ 201299

від 12 жовтня 2020 р.

1	2	3	4
		Показник заломлення	ДФУ 2.0, том 1, п. 2.2.6. ДСТУ 7579:2014
		Масова частка сухих речовин	ДФУ 2.0, том 1, п. 2.8.16 МСУ-04/29188.4-2019
		Об'ємна частка етилового спирту	МСУ-08/5008-2019
		<b>Мікробіологічні випробування:</b>	
		Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів. Загальне число аеробних мікроорганізмів	ДСТУ ISO 21149:2010 ДФУ 2.0, том 1, п.2.6.12.; том 2 стор. 129-130
		Кількість дріжджів і пліснявих грибів	ДСТУ 3032-95(ГОСТ 30280-95) ДСТУ ISO 18415:2017 ДСТУ ISO 18416:2017 ДСТУ ISO 16212:2018(ISO 16212:2017 ITD) ДФУ 2.0, том 1, п.2.6.12.; п.2.6.13. п.п 4-7
		<b>Відбір та готування проб</b>	ДСТУ 2729-94(ГОСТ 30145-94) р.4 ДСТУ ISO 21148: 2010
7	Жири та олії тваринні та рослинні	<b>Органолептичні випробування:</b>	
		Колір, смак, запах, прозорість	ДСТУ 8842:2019
		<b>Фізико-хімічні випробування:</b>	
		Кислотне число	ДСТУ 4350:2004 ДСТУ EN ISO 660:2019 ДФУ 2.0, том 1, п. 2.5.1
		Показник заломлення	ДСТУ ISO 6320-2001 ДФУ 2.0, том 1, п. 2.2.6.
		Густина	ДСТУ 4633:2006
		Масова частка вологи та летких речовин	ДСТУ 4603:2006 ДСТУ ISO 662:2004

Начальник відділу акредитації лабораторій

Ф-08.01.17 (редакція 01) від 25.10.2018

О.В.Хроменко

Аркуш 7 з 15

Додаток. до атестата про акредитацію

№ 201299

від 12 жовтня 2020 р.

1	2	3	4
		<b>Мікробіологічні випробування:</b>	
		Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів.	ДСТУ 8446:2015 ДСТУ ГОСТ 30712-2003 ДСТУ ISO 4833:2006 ДФУ 2.0, том 1, 2.6.12., п.5.1.8.
		Бактерії групи кишкових паличок(БГКП) (коліформні бактерії): толерантні до жовчі грам негативні бактерії	ДСТУ ГОСТ 30712-2003 ГОСТ 30518-97 ДФУ 2.0, том 1, п.2.6.13, п.5.1.8.; п.2.6.31. п.п.4-1-2
		Escherichia coli	ДСТУ ГОСТ 30726-2002 ДСТУ ISO 7251:2006 ДФУ 2.0, том 1, п.2.6.13, п.5.1.8; п.2.6.31 п.п.4-2-1
		Staphylococcus aureus	ГОСТ 10444.2-94 ДСТУ ISO 6888-1:2003 ДСТУ ISO 6888-2:2003
		Bacillus cereus	ДСТУ 8040:2015 ДСТУ ISO 7932:2007
		Ентерококи	ДСТУ 8534:2015
		Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії роду Salmonella	ДСТУ EN 12824:2004 ДФУ 2.0, том 1, п.2.6.13, п.5.1.8 п.2.6.31.
		Кількість дріжджів і пліснявих грибів	ДСТУ ГОСТ 30712-2003 ДСТУ 8447:2015
		<b>Відбір та готування проб</b>	ДСТУ 7963:2015, ДСТУ 8051-2015, ДСТУ 8843:2019 ДСТУ ISO 661:2004 ДСТУ ISO 5555:2003

Начальник відділу акредитації лабораторій

О.В.Хроменко



Додаток. до атестата про акредитацію

№ 201299

від 12 жовтня 2020 р.

1	2	3	4
			ДСТУ ISO 6887:2003 ДСТУ ISO 7218:2014
8	Добавки дістичні, харчові, продукти перероблення рослинної сировини, овочів, фруктів, фіточаї	<b>Органолептичні випробування:</b> Зовнішній вигляд, колір, смак, аромат	ДСТУ 7099-2009
		<b>Фізико-хімічні випробування:</b> Масова частка сторонніх домішок	ДСТУ 4912:2008 ДСТУ 5020:2008 ДФУ 2.0, том 1, п.2.8.2
		Масова частка мінеральних домішок	ДСТУ 4913:2008
		Масова частка вологи та летких речовин, води, сухих речовин	ДСТУ 7804:2015 ДСТУ 4855:2007 ДСТУ ISO 1572:2009 ДСТУ ISO 1573:2009
		Кислотність	ДСТУ 4957:2008
		Вміст загальної золи, сульфатної золи, розчинної та нерозчинної	ДСТУ ISO 1575:2009 ДСТУ ISO 1576:2009 ДСТУ ISO 928:2015 ДФУ 2.0, том 1, п. 2.4.14; п.2.4.16; 2.8.1
		Водневий показник	ДСТУ 6045:2008 ДФУ 2.0, том 1, п. 2.2.3
		<b>Мікробіологічні випробування:</b> Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів.	ДСТУ 8446:2015 ДСТУ ГОСТ 30712-2003 ДСТУ ISO 4833:2006 ДФУ 2.0, том 1, 2.6.12., п.5.1.8.
		Бактерії групи кишкових паличок(БГКП) (коліформні	ДСТУ ГОСТ 30712-2003

Начальник відділу акредитації лабораторій

О.В.Хроменко

Додаток. до атестата про акредитацію

№ 201299

від 12 жовтня 2020 р.

1	2	3	4
		бактерії): толерантні до жовчі грамнегативні бактерії	ГОСТ 30518-97 ДФУ 2.0, том 1, п.2.6.13, п.5.1.8.; п.2.6.31. п.п.4-1-2
		Escherichia coli	ДСТУ ГОСТ 30726-2002 ДСТУ ISO 7251:2006 ДФУ 2.0, том 1, п.2.6.13, п.5.1.8; п.2.6.31 п.п.4-2-1
		Staphylococcus aureus	ГОСТ 10444.2-94 ДСТУ ISO 6888-1:2003 ДСТУ ISO 6888-2:2003
		Bacillus cereus	ДСТУ 8040:2015 ДСТУ ISO 7932:2007
		Ентерококи	ДСТУ 8534:2015
		Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії роду Salmonella	ДСТУ EN 12824:2004 ДФУ 2.0, том 1, п.2.6.13, п.5.1.8 п.2.6.31.
		Кількість дріжджів і пліснявих грибів	ДСТУ ГОСТ 30712-2003 ДСТУ 8447:2015
		Відбір та готування проб	ДСТУ 7040:2009 ДСТУ 7661:2014 ДСТУ 7963:2015 ДСТУ 8051-2015 ДСТУ ISO 1572:2009 ДСТУ ISO 6887:2003 ДСТУ ISO 7218:2014
9	Продукція безалкогольної промисловості:- напої безалкогольні, сиропи, соки фруктові та овочеві	<b>Органолептичні випробування:</b> Для Зовнішній вигляд, прозорість, колір, аромат, смак	ДСТУ 7099:2009 ДСТУ 8449:2015

Начальник відділу акредитації лабораторій

О.В.Хроменко

Додаток. до атестата про акредитацію

№ 201299

від 12 жовтня 2020 р.

1	2	3	4
		<b>Фізико-хімічні випробування:</b>	
		Масова частка сухих речовин	ДСТУ 4855:2007 ДФУ 2.0, том 1 п.2.2.32
		Кислотність	ДСТУ 7102:2009
		Вміст загальної золи, сульфатної золи, розчинної та нерозчинної	ДСТУ EN 1135:2014 (EN 1135:1994, IDT ДФУ 2.0, том , 1п.2.4.16 ДФУ 2.0, том 1, п.2.8.1
		<b>Мікробіологічні випробування:</b>	
		Кількість мезофільних аеробних т факультативно-анаеробних мікроорганізмів.	ДСТУ 8446:2015 ДСТУ ГОСТ 30712-2003 ДСТУ ISO 4833:2006 ДФУ 2.0, том 1, 2.6.12., п.5.1.8.
		Бактерії групи кишкових паличок(БГКП) (коліформні бактерії):	ДСТУ ГОСТ 30712-2003 ГОСТ 30518-97
		Escherichia coli	ДСТУ ГОСТ 30726-2002 ДСТУ ISO 7251:2006 ДФУ 2.0, том 1, п.2.6.13, п.5.1.8; п.2.6.31 п.п.4-2-1
		Staphylococcus aureus	ГОСТ 10444.2-94 ДСТУ ISO 6888-1:2003 ДСТУ ISO 6888-2:2003
		Bacillus cereus	ДСТУ 8040:2015 ДСТУ ISO 7932:2007
		Ентерококи	ДСТУ 8534:2015
		Кількість дріжджів і пліснявих грибів	ДСТУ ГОСТ 30712-2003 ДСТУ 8447:2015

Начальник відділу акредитації лабораторій

Ф-08.01.17 (редакція 01) від 25.10.2018



О.В.Хроменко

Аркуш 11 з 15

Додаток. до атестата про акредитацію

№ 201299

від 12 жовтня 2020 р.

1	2	3	4
		Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії роду Salmonella	ДСТУ EN 12824:2004 ДФУ 2.0, том 1, п.2.6.13, п.5.1.8 п.2.6.31.
		<b>Відбір та готування проб</b>	ДСТУ 4856:2007 ДСТУ 7661:2014 ДСТУ 8051-2015 ДСТУ ISO 6887:2003 ДСТУ ISO 7218:2014
11	Води питні негазовані: фасовані, нефасовані	<b>Органолептичні випробування:</b> Запах, смак	ДСТУ EN 1420-1:2004 ГОСТ 3351-74
		<b>Фізико-хімічні випробування:</b>	
		Забарвленість (Кольоровість)	ДСТУ ISO 7887:2003 ГОСТ 3351-74, п.4
		Каламутність	ДСТУ ISO 7027:2003 ГОСТ 3351-74, п.5
		Загальна жорсткість	ДСТУ ISO 6059:2003
		Нітрати	ДСТУ 4078-2001 МСУ-10/18826-2019
		Нітрити	ДСТУ ISO 6777:2003 ГОСТ 4192-82 п.4
		Хлориди	ДСТУ ISO 9297:2007
		Сухий залишок	ГОСТ 18164-72
		Фториди	ГОСТ 4386-89 ДСТУ ISO 10359-1:2017
		Амоній	ДСТУ ISO 6778-2003 ДСТУ ISO 7150-1:2003 ГОСТ 4192-82, п.3

Начальник відділу акредитації лабораторій

Ф-08.01.17 (редакція 01) від 25.10.2018



О.В.Хроменко

Аркуш 12 з 15

Додаток. до атестата про акредитацію

№ 201299

від 12 жовтня 2020 р.

1	2	3	4
		Хлор залишковий зв'язаний, залишковий вільний	ДСТУ ISO 7393-3:2004 ГОСТ 18190-72
		Перманганатна окиснюваність	МСУ-11/23268-2019
		Загальний органічний вуглець	ДСТУ EN 1484-2003
		Водневий показник	ДСТУ 4077-2001
		Залізо загальне	ГОСТ 4011-72 ДСТУ ISO 6332-2003
		Загальна лужність	ДСТУ ISO 9963-1:2007
		<b>Мікробіологічні випробування:</b>	
		Загальне мікробне число при: t 22°C - 68год., t 22°C - 72год., t 36°C - 44год., t 37°C - 24год.	Методичні вказівки. МВ 10.2.1-113-2005, р.7 ДСТУ ISO 6222:2002
		Загальні коліформи	Методичні вказівки. МВ 10.2.1-113-2005, р.8
		E-coli	ДСТУ ISO 9308:2005 Методичні вказівки. МВ 10.2.1-113-2005, р.8
		Ентерококи	Методические указания по санитарно-микробиологическому анализу воды поверхностных водоемов, затвержені наказом МЗ СССР від 19.01.81 №2285-81
		Синьогнійна паличка (Pseudomonas aeruginosa)	Методические рекомендации. Выявление и идентификация Pseudomonas aeruginosa в объектах окружающей среды, утверждены МЗ СССР, 1984
		Патогенні ентеробактерії	Методичні вказівки. МВ 10.2.1-113-2005, р.9

Начальник відділу акредитації лабораторій

Ф-08.01.17 (редакція 01) від 25.10.2018

О.В.Хроменко

Аркуш 13 з 15

Додаток. до атестата про акредитацію  
№ 201299  
від 12 жовтня 2020 р.

1	2	3	4
		<b>Відбір та готування проб</b>	ДСТУ ISO 5667-2-2003 ДСТУ ISO 5667-3-2001 МВ 10.2.1-113-2005, р.3
12	Папір, серветки, паперові засоби гігієни, пакувальні матеріали	<b>Мікробіологічні випробування:</b>	
		Кількість мезофільних аеробних т факультативно-анаеробних мікроорганізмів	ДСТУ ISO 21149:2010 ДСанПіН 4.4.3-134-2006 р.5, п.5.8
		Загальні коліформи	ДСанПіН 4.4.3-134-2006 р.5, п.5.9
		Патогенні мікроорганізми, у т.ч. бактерії роду сальмонела	ДСанПіН 4.4.3-134-2006 р.5, п.5.10
		<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	ДСТУ 3033-95(ГОСТ 30281-95) ДСТУ ISO 22717:2010
		Бактерії роду Enterobacteriaceae	ДСТУ 3034-95(ГОСТ 30282-95) ДСТУ ISO 21150:2010
		<i>Staphylococcus aureus</i>	ДСТУ 3031-95(ГОСТ 30279-95) ДСТУ ISO 22718:2010
		Кількість дріжджів і пліснявих грибів	ДСТУ 3032-95(ГОСТ 30280-95) ДСТУ ISO 18416:2017
		<b>Відбір та готування проб</b>	ДСТУ ISO 21148: 2010 ДСанПіН 4.4.3-134-2006
13	Спожиткове пакування: -тара скляна; -пляшки полімерні та з полікарбонату; -вироби пластмасові для парфумерно-косметичної та харчової промисловості	Зовнішній вигляд, колір Місткість виробу, об'єм продукції Маса виробу, маса нетто продукції у спожитковій тарі Геометричні розміри- висота, наружний діаметр корпусу, діаметр вінчику горловини	СОУ 24.5-37-094:2004, р.10 СОУ 24.5-37-105:2004 ДСТУ ГОСТ 24980:2009 ДСТУ 7099:2009, р.5 ДСТУ 8184:2015

Начальник відділу акредитації лабораторій

Ф-08.01.17 (редакція 01) від 25.10.2018

О.В.Хроменко

Аркуш 14 з 15

Додаток. до атестата про акредитацію

№ 201299

від 12 жовтня 2020 р.

1	2	3	4
14	Виробниче середовище: -повітря робочої зони -поверхні приміщення(стіни, стеля, двері та інші); -поверхні технологічного облад- нання, робочі поверхні; -контейнери (тара) та пакування; -тканини, одяг, руки персоналу -рідини; -інші вироби та матеріали	<b>Мікробне забруднення Змиви з поверхонь:</b> Загальне число аеробних мікроорганізмів та загальне число дріжджових та плісневих грибів Staphylococcus aureus Pseudomonas aeruginosa Enterobacteriaceae Відбір проб	ДСТУ ISO18593:2006; МСУ 12/14698-1:2020



Начальник відділу акредитації лабораторій

Ф-08.01.17 (редакція 01) від 25.10.2018

О.В.Хроменко

Аркуш 15 з 15