



Божко Наталія
"05" травня 2018

ПЕРЕВІРКА КВАЛІФІКАЦІЇ РТ.UA.1.5.2017
ОЛІЙНІ КУЛЬТУРИ (ЯКІСТЬ)
ПРОГРАМА ПЕРЕВІРКИ КВАЛІФІКАЦІЇ – РАУНД 4 (УКР)

Київ-2018

1. ВСТУП

Зважаючи на ключову роль достовірних результатів випробувань, що необхідні при торгівлі олійними та аграрній галузі України взагалі, вимоги до компетентності лабораторій, що проводять такі випробування мають бути підтверджені.

Метою перевірки кваліфікації в галузі випробування олійних культур є визначення характеристик функціонування (як наведено в ISO/IEC 17043[1-2]) та підвищення достовірності результатів випробувань.

Дана перевірка кваліфікації включає використання міжлабораторних порівнянь для підтвердження здатності лабораторій проводити випробування та/або ідентифікації напрямків покращення діяльності.

Функціонуюча система якості ТОВ «Метролоджі сервіс» (далі – Провайдера) відповідає вимогам ISO/IEC 17043:2010[1,2] та охоплює весь процес перевірки кваліфікації (далі – ПК) для всіх перевірок кваліфікації.

2. ОПИС ПРОГРАМИ

2.1. УЧАСТЬ

2.1.1. Обов'язкові методи для участі. Будь-яка організація, що проводить випробування мінімум по одному методу згідно переліку розділу 2.2 може прийняти участь у даній добровільній Програмі.

2.1.2. Учасник може прийняти участь по всім методам згідно п.2.2.

2.1.3. Провайдер кожному учаснику присвоює унікальний ідентифікаційний код, що повідомляється виключно даному учаснику.

2.1.4. Вартість участі для учасників з України складає 4 300,00 грн, без сплати ПДВ. Вартість участі для учасників не з України складає 190,00 USD.

2.2. МЕТОДИ

Учасники можуть надавати результати випробувань за наступними методами:

2.2.1. Міжнародні методи

	Показник	Метод	Примітки
1.	Вміст вологи, %	ISO 665:2000/ ДСТУ ISO 665:2008	
2.	Вміст загальної домішки, %	ISO 658:2002/ ДСТУ ISO 658:2006	
3.	Ушкоджене насіння, %	ISO 605:1991	
4.	Органічна домішка, %	ISO 605:1991	
5.	Неорганічна домішка, %	ISO 605:1991	
6.	Сміттева домішка, %	USDA(Grain Grading Procedures, Chapter 10 - Soybeans July 30, 2013	
7.	Ушкоджене насіння, %	USDA (Grain Grading Procedures, Chapter 10 - Soybeans July 30, 2013)	

8.	Насіння іншого кольору, %	USDA (Grain Grading Procedures, Chapter 10 - Soybeans July 30, 2013)	
9.	Розколоте насіння, %	USDA (Grain Grading Procedures, Chapter 10 - Soybeans July 30, 2013)	
10.	Натура, lb/bu	USDA(Grain Grading Procedures, Chapter 10 - Soybeans July 30, 2013)	
11.	Вміст сирого протеїну, %	ISO 5983-1:2005 /ДСТУ ISO 5983-1:2014	Виражається у відсотках до маси продукту в отриманому стані
12.	Вміст сирого протеїну, %	ISO 5983-2:2009/ ДСТУ ISO 5983-2:2014	Виражається у відсотках до маси продукту в отриманому стані
13.	Вміст олії, %	ISO 659:2009/ДСТУ ISO 659:2007	Виражається у відсотках до маси продукту в отриманому стані
14.	Кислотність олії (в перерахунку на олеїнову кислоту), %	ISO 660:2009/ISO 729:1988/ДСТУ ISO 729:2005	
	Аналіз метилових ефірів жирних кислот методом газової хроматографії		Екстракція олії – згідно ISO 659:2009/ДСТУ ISO 659:2007
15.	Пальмітинова кислота C16:0, %	ISO 12966-4:2015	
16.	Стеаринова кислота, C18:0, %	ISO 12966-4:2015	
17.	Сума ізомерів кислот C18:1, %	ISO 12966-4:2015	
18.	Сума ізомерів кислот C18:2, %	ISO 12966-4:2015	
19.	Сума ізомерів кислот C18:3, %	ISO 12966-4:2015	

2.2.2. Національні методи

	Показник	Метод	Примітки
1.	Вміст вологи, %	ДСТУ 4811:2007	
2.	Вміст вологи, %	ДСТУ 4117:2007	
3.	Вміст сміттєвої домішки, %	ГОСТ 10854-88	
4.	Вміст олійної домішки, %	ГОСТ 10854-88	
5.	Натура, г/л	ГОСТ 10840-64	
6.	Вміст білка, %	ГОСТ 10846-91	В перерахунку на суху речовину, коефіцієнт перерахунку вмісту азоту до вмісту білка – 6.25
7.	Вміст білка, %	ДСТУ 4117:2007	В перерахунку на суху речовину, коефіцієнт перерахунку вмісту азоту до вмісту білка – 6.25
8.	Вміст сирого протеїну, %	ДСТУ 7169:2010	В перерахунку на суху речовину, коефіцієнт перерахунку вмісту азоту до вмісту білка - 5.3
9.	Вміст олії, %	ДСТУ 7577-2014	В перерахунку на суху речовину
10.	Вміст олії, %	ДСТУ 4117:2007	В перерахунку на суху речовину
11.	Кислотне число олії, мг КОН	ГОСТ 10858-77	

2.3. ЗРАЗКИ

ТОВ «Метролоджі сервіс» використовує валідовану процедуру та відповідних технічних експертів і підрядників для відбору, виготовлення, гомогенізації та розділення зразків, що відповідають вимогам даної Програми. Випробування, що необхідні для доведення гомогенності та стабільності зразків виконуються компетентними підрядниками у відповідності до [3-7].

ТОВ «Метролоджі сервіс» буде розсилати відповідно ідентифікований та упакований зразок разом із технічним завданням на проведення випробувань та звітування через кур'єрську службу доставки ТОВ «Нова пошта» за рахунок Учасника.

В Раунді 4, як зразок буде використана **соя у кількості приблизно 3 кг для кожного учасника.**

2.4. СХЕМА ТА ГРАФІК

2.4.1. Дана програма перевірки кваліфікації являє собою паралельну програму згідно з розділом А.3 додатку А ISO\IEC 17043[1]. Зразок, що відібраний з певного джерела та підготовлений згідно з п.2.3 розподіляється паралельно між учасниками. Після завершення випробувань, результати повертаються ТОВ «Метролоджі сервіс». Технічне завдання на проведення випробувань та звітування про результати кожен учасник отримає разом із зразком згідно з п.2.3. ТОВ «Метролоджі сервіс» проводить обробку результатів та надає звіт згідно з п.2.5.

2.4.2. Графік Раунду 4.

Реєстрація учасників	до 13-00 за Київським часом 12.10.2018р.
Пересилання зразків	16.10.2018р.
Звітування учасників	до 13-00 за Київським часом 02.11.2018р.
Публікація звіту	до 12.11.2018р.

2.5. ЗВІТ ТА ОБРОБКА РЕЗУЛЬТАТІВ

2.5.1. ТОВ «Метролоджі сервіс» проводить обробку результатів згідно з вимогами [1-6].

2.5.2. ТОВ «Метролоджі сервіс» оформлює Звіт з перевірки кваліфікації відповідно до вимог [1-2].

2.5.3. Звіт з перевірки кваліфікації буде оформлений двома мовами – англійською та українською. Основною(базовою) мовою вважається англійська.

3. ІНФОРМАЦІЯ ДЛЯ УЧАСТІ

Учасники повинні надати **електронною адресою** наступну інформацію про себе у **вільній формі**:

1. Повну назву (українською та англійською мовами), адресу, банківські реквізити, ЄДРПОУ, ПІБ, посаду та на підставі чого діє особа, що підписуватиме договір.

2. Повну назву та адресу лабораторії або випробувального центру, якщо вона не співпадає з п.1.

3. Адресу доставки зразку або номер відділення ТОВ «Нова пошта», телефон та реквізити отримувача (вказати отримувач фізична особа чи юридична особа).

4. ПІБ відповідальної особи від Учасника.

5. Контактний телефон (за можливості, мобільний) та електронна адреса відповідальної особи від Учасника.

4. КОНТАКТИ ПРОВАЙДЕРА ТА ВІДПОВІДАЛЬНА ОСОБА

ТОВ «Метролоджі сервіс», 03022, м.Київ, вул.Васильківська 45, оф.403.

Божко Наталія Володимирівна

е-mail: smetrology@gmail.com

тел. +38(044)500-66-23

моб.+38(067)458-26-81

5. НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

1. ISO/IEC 17043:2010 Conformity assessment -- General requirements for proficiency testing
2. ДСТУ EN ISO/IEC 17043:2017 Оцінка відповідності. Загальні вимоги до перевірки професійного рівня
3. ISO 13528:2015 Statistical methods for use in proficiency testing by interlaboratory comparisons
4. FOOD ANALYSIS PERFORMANCE ASSESSMENT SCHEME (FAPAS). Protocol for the organization and analysis of data, sixth edition, 2002
5. Fearn, T. and Thompson, M, A new test for 'sufficient homogeneity', Analyst, 2001, 126, 1414-1417
6. ISO Guide 35:2006 Reference materials -- General and statistical principles for certification
7. ILAC Discussion Paper on Homogeneity and Stability Testing, April 2008.