

Директор
ТОВ «МЕТРОЛОДЖІ СЕРВІС»



Божко Н.В.
"03" травня 2018р.

ПЕРЕВІРКА КВАЛІФІКАЦІЇ РТ.УА.1.4.2017
ПРОДУКТИ МЛИНАРСТВА (ЯКІСТЬ)
ПРОГРАМА ПЕРЕВІРКИ КВАЛІФІКАЦІЇ – РАУНД 3 (УКР)

Київ-2018

1. ВСТУП

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

Метою перевірки кваліфікації в галузі випробування кормів для тварин та комбікормової сировини є визначення характеристик функціонування (як наведено в ISO/IEC 17043[1], ЗД-08.15.31[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.

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. ТОВ «Метролоджі сервіс» кожному учаснику присвоює унікальний ідентифікаційний код, що повідомляється виключно даному учаснику.

2.1.4. Вартість участі для учасників з України складає 4 200,00 грн, без сплати ПДВ. Вартість участі для учасників не з України складає 180,00 USD.

2.2. МЕТОДИ

Учасники можуть надавати результати випробувань за наступними методами:

	Показник	Метод	Примітки
1.	Вміст води, %	ISO 712:2009/ДСТУ ISO 712:2015	
2.	Вміст сирого протеїну, %	ISO 20483:2013/ДСТУ ISO 20483:2016	В перерахунку на суху речовину коефіцієнт перерахунку вмісту азоту до вмісту білка - 5.7
3.	Вміст золи, %	ISO 2171:2007/ДСТУ ISO 2171:2009	В перерахунку на суху речовину
4.	Число падання, с	ISO 3093:2009/ДСТУ ISO 3093:2009	
5.	Кислотність жиру, мг КОН/100 г	ISO 7305:1998	
6.	Вміст сирової клейковини, %	ISO 21415-1:2006 /ДСТУ ISO 21415-1:2009	
7.	Вміст сирової клейковини, %	ISO 21415-2:2015/ДСТУ ISO 21415-2:2009	
8.	Індекс клейковини	ISO 21415-2:2015/ДСТУ ISO 21415-2:2009	

	Показник	Метод	Примітки
9.	Вміст сухої клейковини, %	ISO 21415-3:2006/ ISO 21415-4:2006	
	Властивості тіста за альвеографом:		
10.	Енергія деформації, W	ISO 27971:2015	
11.	Середня ордината максимального надлишкового тиску, P	ISO 27971:2015	
12.	Середнє значення абсциси у разі розриву, L	ISO 27971:2015	
13.	Індекс розтяжності, G	ISO 27971:2015	
14.	Коефіцієнт конфігурації кривої, P/L	ISO 27971:2015	
15.	Індекс седиментації – Тест Зелені, мл	ISO 5529:2007	
16.	Вміст вологи, %	ГОСТ 9404-88	
17.	Вміст білку, %	ГОСТ 10846-91	В перерахунку на суху речовину, коефіцієнт перерахунку вмісту азоту до вмісту білка - 5.7
18.	Зольність, %	ГОСТ 27494-87	В перерахунку на суху речовину
19.	Число падання, скон	ГОСТ 27676-88	
20.	Кислотне число жиру, мг КОН на 100 г сухої речовини	ДСТУ 4250:2003	
21.	Вміст сирої клейковини, %	ГОСТ 27839-88	
22.	Якість сирої клейковини, ІДК	ГОСТ 27839-88	
23.	Показник білості борошна, ум.од.	ДСТУ 4870:2007	
24.	Властивості тіста за альвеографом:		
25.	Енергія деформації, W	ДСТУ 4111.4:2002	
26.	Середня ордината максимального надлишкового тиску, P	ДСТУ 4111.4:2002	
27.	Середнє значення абсциси у разі розриву, L	ДСТУ 4111.4:2002	
28.	Індекс розтяжності, G	ДСТУ 4111.4:2002	
29.	Коефіцієнт конфігурації кривої, P/L	ДСТУ 4111.4:2002	

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 3, як зразок буде використане **борошно пшеничне 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 3.

Реєстрація учасників	до 13-00 за Київським часом 29.03.2019р.
Пересилання зразків	01.04.2019р.
Звітування учасників	до 13-00 за Київським часом 18.04.2019р.
Публікація звіту	до 26.04.2019р.

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. Михайла Ломоносова 18, оф. 704

Божко Наталія Володимирівна

e-mail: pt.smetrology@gmail.com

тел. +38(099)305-79-78

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 35:2017 Reference materials -- General and statistical principles for certification
7. ILAC Discussion Paper on Homogeneity and Stability Testing, April 2008.