



Божко Наталія
21" листопада 2018

ПЕРЕВІРКА КВАЛІФІКАЦІЇ РТ.УА.1.5.2017
ОЛІЙНІ КУЛЬТУРИ(ЯКІСТЬ)
ПРОГРАМА ПЕРЕВІРКИ КВАЛІФІКАЦІЇ – РАУНД 5(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 4 200,00 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 та летких речовин, %	ISO 665:2000/ ДСТУ ISO 665:2008	
2.	Вміст загальної домішки, %	ISO 658:2002/ ДСТУ ISO 658:2006	
3.	Вміст олії, %	ISO 659:2009/ ДСТУ ISO 659:2007	Виражається у відсотках до маси продукту в отриманому стані
4.	Кислотність олії (в перерахунку на олеїнову кислоту), %	ISO 660:2009/ ДСТУ ISO 660:2009	
5.	Кислотність олії (в перерахунку на олеїнову кислоту), %	ISO 729:1998/ ДСТУ ISO 729:2005	
6.	Вміст глюकोзинолатів, мкмоль / г	ISO 9167-1:1992/ ДСТУ ISO 9167-1:2007	

Стор. 2 із 4.

ТОВ «Метролоджі сервіс». Програма перевірки кваліфікації PT.UA.1.5.2017. Раунд 5(УКР)

	Показник	Метод	Примітки
	Аналіз метилових ефірів жирних кислот методом газової хроматографії		Екстракція олії – згідно ISO 659:2009/ДСТУ ISO 659:2007
7.	Ерукова кислота C22:1n9, %	ISO 12966-4:2015	
8.	Вміст води, %	ДСТУ 4811:2007	
9.	Вміст сміттєвої домішки, %	ДСТУ 4966:2008/ ГОСТ 10854-88	
10.	Вміст олійної домішки, %	ДСТУ 4966:2008/ ГОСТ 10854-88	
11.	Вміст олії, %	ДСТУ 7577-2014	В перерахунку на суху речовину
12.	Кислотне число олії, мг КОН	ГОСТ 10858-77	
13.	Вміст води, %	Експрес	Метод інфрачервоної спектроскопії
14.	Вміст олії, %	Експрес	Метод інфрачервоної спектроскопії
15.	Вміст глюкозинолатів, мкмоль / г	Експрес	Метод інфрачервоної спектроскопії

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 5, як зразок буде використано **ріпак у кількості приблизно 1 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 отримує 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 1.

Реєстрація учасників	до 13-00 за Київським часом 10.05.2019р.
Пересилання зразків	13.05.2019р.
Звітування учасників	до 13-00 за Київським часом 27.05.2019р.
Публікація звіту	до 08.06.2019р.

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.

2.5.4. Для кількісних методів результати Учасника будуть виражені у вигляді традиційного z-індекса.

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

e-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 кваліфікації лабораторій

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.