



Божко Наталія
"14" червня 2019

ПЕРЕВІРКА КВАЛІФІКАЦІЇ РТ.УА.1.5.2017
ОЛІЙНІ КУЛЬТУРИ (ЯКІСТЬ)
ПРОГРАМА ПЕРЕВІРКИ КВАЛІФІКАЦІЇ – РАУНД 7

Київ-2019

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 ДСТУ EN ISO/IEC 17043:2017[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 – Провайдер) відповідає вимогам ДСТУ EN ISO/IEC 17043:2017[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. ТОВ «Метролоджі сервіс» кожному учаснику присвоює унікальний ідентифікаційний код, що повідомляється виключно даному учаснику.

2.1.4. Вартість участі для учасників з України складає 4 400,00 грн, без сплати ПДВ. Вартість участі для учасників не з України складає 200,00 USD. Витрати на доставку за межі України не входять у вартість участі.

2.1.5. Кількість очікуваних учасників – від 20 до 40.

2.1.6. Кожний учасник ідентифікується унікальним номером, що присвоюється йому на підставі заявки на реєстрацію для кожного раунду програми окремо. Даний номер є конфіденційною інформацією та підлягає розголошенню тільки по бажанню учасника. При звітуванні перед Провайдером учасник має вказувати даний номер як ідентифікацію учасника. В разі підозри на наявність зговору чи фальсифікації результатів Провайдер діє згідно власної процедури поводження з невідповідними результатами випробувань.

2.2. МЕТОДИ

Учасники можуть надавати результати випробувань за наступними методами:

2.2.1. Методи

	Показник	Метод	Примітки
1.	Вміст вологи та летких речовин, %	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 та неорганічна домішки, %	ISO 605:1991	

Стор. 2 із 7.

ТОВ «Метролоджі сервіс». Програма перевірки кваліфікації РТ.УА.1.5.2017. Раунд 7

	Показник	Метод	Примітки
5.	Сміттєва домішка, %	USDA(Grain Grading Procedures, Chapter 10 - Soybeans July 30, 2013	
6.	Ушкоджене насіння, %	USDA (Grain Grading Procedures, Chapter 10 - Soybeans July 30, 2013)	
7.	Насіння іншого кольору, %	USDA (Grain Grading Procedures, Chapter 10 - Soybeans July 30, 2013)	
8.	Розколоте насіння, %	USDA (Grain Grading Procedures, Chapter 10 - Soybeans July 30, 2013)	
9.	Натура, lb/bu	USDA(Grain Grading Procedures, Chapter 10 - Soybeans July 30, 2013)	
10.	Вміст сирого протеїну, %	ISO 5983-1:2005 /ДСТУ ISO 5983-1:2014	Виражається у відсотках до маси продукту в отриманому стані
11.	Вміст сирого протеїну, %	ISO 5983-2:2009/ ДСТУ ISO 5983-2:2014	Виражається у відсотках до маси продукту в отриманому стані
12.	Вміст сирого протеїну, %	ISO 16634-1:2008	Виражається у відсотках до маси продукту в отриманому стані, коефіцієнт перерахунку вмісту азоту до вмісту протеїну - 6.25
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/ ДСТУ ISO 660:2009	
15.	Кислотність олії (в перерахунку на олеїнову кислоту), %	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
16.	Пальмітинова кислота C16:0, %	ISO 12966-4:2015/ ДСТУ ISO 5508:2001	Виражається у відсотках до суми площ всіх піків індивідуальних метилових ефірів жирних кислот, без врахування поправочних коефіцієнтів
17.	Стеаринова кислота, C18:0, %	ISO 12966-4:2015/ ДСТУ ISO 5508:2001	
18.	Сума ізомерів кислот C18:1, %	ISO 12966-4:2015/ ДСТУ ISO 5508:2001	
19.	Сума ізомерів кислот C18:2, %	ISO 12966-4:2015/ ДСТУ ISO 5508:2001	
20.	Сума ізомерів кислот C18:3, %	ISO 12966-4:2015/ ДСТУ ISO 5508:2001	
21.	Вміст вологи, %	ДСТУ 4811:2007	
22.	Вміст сміттевої домішки, %	ДСТУ 8837:2019/ ДСТУ 4964:2008	
23.	Вміст олійної домішки,%	ДСТУ 8837:2019/ ДСТУ 4964:2008	
24.	Натура, г/л	ГОСТ 10840-64	
25.	Вміст білка, %	ГОСТ 10846-91	В перерахунку на суху речовину, коефіцієнт перерахунку вмісту азоту до вмісту білка – 6.25

	Показник	Метод	Примітки
26.	Вміст сирого протеїну, %	ДСТУ 7169:2010	В перерахунку на суху речовину, коефіцієнт перерахунку вмісту азоту до вмісту протеїну - 5.3
27.	Вміст олії, %	ДСТУ 7577:2014	В перерахунку на суху речовину, в насінні, очищеному від сміттевої домішки згідно ДСТУ 8837:2019/ДСТУ 4964:2008, з попереднім підсушуванням
28.	Кислотне число олії, мг КОН	ДСТУ 8839:2019	
29.	Вміст вологи, %	Експрес	З приміткою від учасників до якого методу відградуваний експрес аналізатор
30.	Вміст протеїну, %	Експрес	В абсолютно сухій речовині. З приміткою від учасників до якого методу відградуваний експрес аналізатор
31.	Вміст олії, %	Експрес	В абсолютно сухій речовині. З приміткою від учасників до якого методу відградуваний експрес аналізатор

Потенційні основні джерела помилок у сфері випробування олійних культур пов'язані з реалізацією наведених вище методів.

Інформація щодо методів або методик, які учасники повинні застосовувати для підготовки досліджуваних матеріалів і виконання випробувань або вимірювань описана в наведених вище методах.

2.3. ЗРАЗКИ

ТОВ «Метролоджі сервіс» використовує підрядників для відбору, виготовлення, гомогенізації та розділення зразків, що відповідають вимогам даної Програми. Назви та адреси субпідрядників можуть бути надані за вимогою учасників після публікації Звіту для уникнення упередженого відношення.

Методи випробувань, що будуть застосовані для дослідження однорідності та стабільності зразків наведені розділі 2.2. Перелік методів може бути скорочений за рішенням технічних експертів Провайдера.

Випробування, що необхідні для доведення гомогенності та стабільності зразків виконуються компетентними підрядниками у відповідності до [3-7]. Вимоги до виготовлення, контролю якості, зберігання та розподілу зразків визначені відповідними процедурами системи якості ПК ТОВ «Метролоджі сервіс».

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». Вартість доставки буде включена у вартість зразку по кожному Учаснику. Витрати на доставку за межі України не входять у вартість участі.

В Раунді 7, 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».

Стандартизована форма звітності – «технічне завдання на проведення випробувань та звітування про результати» кожен учасник отримує разом із зразком згідно з п.2.3. Учасник має звітувати виключно в даній формі.

2.4.2. Графік Раунду 7.

Реєстрація учасників	до 13-00 за Київським часом 08.05.2020р.
Пересилання зразків	12.05.2020р.
Звітування учасників	до 13-00 за Київським часом 27.05.2020р.
Публікація звіту	до 10.06.2020р.

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

2.5.4. Приписане значення для кожного показника буде розраховане як робастне середнє значення результатів випробувань з використанням методу Хьюбера H15.

2.5.5. Звіт буде оформлений двома мовами – українською та англійською. Англійська версія цього звіту має розглядатися як основна. Обидві версії звіту можуть бути знайдені в мережі Інтернет за адресою <http://www.metrologyservice.com.ua> в загальному доступі.

3. ІНФОРМАЦІЯ ДЛЯ УЧАСТІ

Для участі в Програмі необхідно в зазначений у п. 2.4.2 термін подати заявку (Додаток 1 до Програми). Заявка надсилається на електронну адресу ТОВ «Метролоджі сервіс» pt.smetrology@gmail.com

4. КОНТАКТИ ПРОВАЙДЕРА ТА ВІДПОВІДАЛЬНА ОСОБА

ТОВ «Метролоджі сервіс», 03022, м. Київ, вул. Ломоносова 18, оф. 704.

Ільченко Ірина Василівна

e-mail: pt.smetrology@gmail.com

Божко Наталія Володимирівна

e-mail: 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 -- Guidance for characterization and assessment of homogeneity and stability.
7. ILAC Discussion Paper on Homogeneity and Stability Testing, April 2008.
8. ISO 17034:2016 General requirements for the competence of reference material producers.

Додаток 1. Шаблон заявки на участь:

Назва програми ПК:	РТ.UA.1.5.2017 ОЛІЙНІ КУЛЬТУРИ (ЯКІСТЬ) – РАУНД 7
Повна назва лабораторії (укр. та англ.):	
Повна назва юридичної особи:	
Адреса:	
Банківські реквізити:	
ПІБ особи, що підписує Договір і на підставі чого:	
Адреса доставки зразку або номер відділення ТОВ «Нова пошта»:	Одержувач
ПІБ відповідальної особи від Учасника:	
Контактний телефон (за можливості, мобільний) та електронна адреса відповідальної особи від Учасника:	
*Адреса доставки сертифікату або номер відділення ТОВ «Нова пошта»:	Одержувач
Дата подачі заявки:	

* Відправлення сертифікату службою «УкрПошта» безкоштовно, відправлення ТОВ «Нова пошта» - за рахунок учасника.

** Всі поля обов'язкові для заповнення.