НААУ

Реєстраційний номер ООВ	50006

Додаток до атестата про акредитацію
№ 50006
від "14" жовтня 2024 р.

СФЕРА АКРЕДИТАЦІЇ

Провайдера перевірки кваліфікації ТОВАРИСТВА З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "МЕТРОЛОДЖІ СЕРВІС"

(назва провайдера перевірки професійного рівня)

№ з/п	Об'єкт перевірки професійного рівня*	Назва та ідентифікація схеми (програми) перевірки професійного рівня	Величина, характеристика, показник, що визначається
1	2	3	4
1.	Зернові та олійні культури(пшениця, ячмінь, кукурудза, ріпак, соя, соняшник, горох)	Програми PT.UA.1.1.2016, PT.UA.1.2.2016, PT.UA.1.5.2017, PT.UA.1.8.2018, PT.UA.1.9.2018, PT.UA.1.11.2020, PT.UA.1.12.2020	Бите зерно Зерна інших зернових культур Зерна, пошкоджені клопом-черепашкою Зернова домішка Органічна та неорганічна домішки Пошкоджене зерно Проросле зерно Розколоте насіння Скловидні зерна Сміттєва домішка Сторонні речовини Ушкоджене насіння Ушкоджені зерна Щуплі та биті зерна Насіння іншого кольору Інші зерна Вміст олійної домішки Докедж Маса 1000 зерен при фактичній волозі

Начальник відділу акредитації лабораторій промислової продукції НААУ — Ольга ХРОМЕНКО

Для документів

Реєстраційний номер ООВ	50006

Додаток до атестата про акредитацію
№ 50006
від "24" жовтня 2024 р.

1	2	3	4
			Натура Об'ємна щільність Об'ємна вага Число падання Кількість сирої клейковини, Вміст сухої клейковини Індекс клейковини Вміст вологи та летких речовин Вміст жиру Вміст золи Вміст сирого протеїну Вміст крохмалю Вміст летких азотовмісних лугів Масова частка сирої клітковини Кислотне число, кислотність олії Визначення властивостей тіста з використанням альвеографу Аналіз метилових ефірів жирних кислот Вміст глюкозинолатів Насіння основної культури Відхід насіння Насіння інших рослин Схожість насіння Енергія проростання Вологість насіння Маса 1000 насінин Запах, Колір

Начальник відділу акредитації лабораторій
промислової продукції НААУ Ольга ХРОМЕНКО

Для документів

1	2	3	4
		Програма РТ.UA.1.6.2017	Визначення генетично модифікованих організмів (ГМО)
		Програми РТ.UA.6.1.2017, РТ.UA.6.2.2017, РТ.UA.6.3.2018, РТ.UA.6.7.2018, РТ.UA.6.8.2019, РТ.UA.6.9.2019	Афлатоксин В1 Фосфорорганічні пестициди Хлорорганічні пестициди Зеараленон Мікотоксини Т2,НТ2 та їх сума Охратоксин А
		РТ.UA.1.10.2019	Визначення зараженості шкідниками
		Програма РТ.UA.7.2.2019	Фітосанітарна експертиза (в т.ч. Методи ентомологічної експертизи Методи гербологічної експертизи Методи бактеріологічної експертизи Методи фітогельмінтологічної експертизи Методи бактеріологічної експертизи Методи вірусологічної експертизи)
2	Корми, комбікорми, комбікормова сировина (шроти, макухи, борошно, продукти переробки зернових)	Програми РТ.UA.1.3.2016	Активна кислотність (pH) Активність уреази Вміст вологи Вміст протеїну Масова частка розчинного протеїну в гідроксиді калію Вміст сирої клейковини Загальна зола Зола, нерозчинна в соляній кислоті Вміст жиру Масова частка сирої клітковини

Начальник відділу акредитації лабораторій промислової продукції НААУ _____ Ольга ХРОМЕНКО

Для документів

1	2	3	4
			Вміст сечовини Вміст фтору Кислотне число олії Пероксидне число Розчинні білки в розчині гідрооксиду калію Вільний залишок технічного гексану
		Програми PT.UA.6.1.2017, PT.UA.6.2.2017, PT.UA.6.3.2018, PT.UA.6.7.2018, PT.UA.6.8.2019, PT.UA.6.9.2019	Афлатоксин В1 Фосфорорганічні пестициди Хлорорганічні пестициди Зеараленон Мікотоксини Т2,НТ2 та їх сума Охратоксин А
3	Олія рослинна	Програма PT.UA.3.1.2017	Анізідінове число Вміст вологи та летких речовин Вміст золи Вміст неомильних речовин Вміст нерозчинних (не жирових) домішок Вміст фосфору Кислотне число, кислотність олії Йодне число Пероксидне число Число омилення Масова частка фосфоровмісних речовин Колірне число Седименти Відсутність мила Густина, динамічна в'язкість олії

Начальник відділу акредитації лабораторій
промислової продукції НААУ Ольга ХРОМЕНКО

Для документів

			Індекс рефракції Умовна масса на одиницю об'єму Червоний колір за Ловібондом Температура та точка спалаху Запах, смак, колір, прозорість
		Програма PT.UA.3.2.2017	Вміст аліфатичних вуглеводнів Вміст поліциклічних ароматичних вуглеводнів (ПАВ) Загальний вміст стеринів, Масова частка холестерину Залишковий вміст технічного гексану Вміст воскоподібних речовин Аналіз метилових ефірів жирних кислот
4	Борошно	Програми PT.UA.1.4.2017	Вміст вологи Вміст сирого протеїну Вміст сирої клейковини, Індекс клейковини Вміст сухої клейковини Зольність Вміст золи Кислотність, кислотне число жиру Індекс седиментації Показник білості борошна Число падання Визначення реологічних властивостей тіста з використанням альвеографу.

Начальник відділу акредитації лабораторій
промислової продукції НААУ Ольга ХРОМЕНКО

НААУ

Реєстраційний номер ООВ	50006

Додаток до атестата про акредитацію
№ 50006
від "24" жовтня 2024 р.

1	2	3	4
5	Цукор	РТ.UA.1.7.2018	Кольоровість цукрового розчину Масова частка вологи Масова частка кондуктометричної золи Масова частка редукувальних речовин Масова частка сахарози Масова частка сульфатної золи Поляризація цукру

Начальник відділу акредитації лабораторій
промислової продукції НААУ _____ Ольга ХРОМЕНКО

Для документів