



**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ**

	<p><b>ООО «ANDIJON BAIR»</b></p> <p><b>НОМЕР ГОСУДАРСТВЕННОГО РЕЕСТРА № UZ.AMT.07.MAI.866</b></p> <p>Редакция области аккредитации № 01 от 15 января 2021 г.</p> <p><b>ИСПЫТАТЕЛЬНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ</b></p> <p>Стандарт по аккредитации: O'z DSt ISO/IEC 17025:2007</p>	
	<p><b>Юридический адрес:</b> 170100, Андижанская обл., г. Андижан, ул. А.С.Пушкина, д.53..</p> <p><b>Местонахождение, индекс объекта аккредитации:</b> 170100, Андижанская обл., г. Андижан, ул. А.С.Пушкина, д.53.</p>	<p><b>Телефон:</b> (+99874) 228-25-93</p> <p><b>Факс:</b> (+99874) 228-25-93</p> <p><b>Эл. почта:</b> andijonbair@mail.ru</p> <p><b>Веб-сайт:</b></p>


№ п/п	Наименование определяемых характеристик (параметров)/виды проводимых работ	Обозначение нормативных документов на методы испытаний с указанием пунктов	Наименование объекта испытаний	Код СКП
1	2	3	4	5
1.	Наличие земли и примеси	ГОСТ 7194-81 п. 2.3	Картофель свежий продовольственный	01.13.
2.	Размер клубней	ГОСТ 7194-81 п. 2.4		
3.	Внешний вид клубней, наличие клубней с израстаниями, наростами, позеленевших, с легкой морщинистостью и увядших, с механическими повреждениями, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, пораженных болезнями.	ГОСТ 7194-81 п. 2.5		
4.	Внешний вид, запах, вкус, наличие больных и поврежденных корнеплодов	ГОСТ 1722-85 п.3.2	Свекла столовая свежая	01.13.
5.	Наибольший поперечный диаметр	ГОСТ 1722-85 п.3.2		
6.	Наличие светлых колец	ГОСТ 1722-85 п.3.2		
7.	Наличия земли и примеси	ГОСТ 7194-81 п. 2.3		
8	Внешний вид, наличие поврежденных болезнями и вредителями и загрязненных луковиц примеси	ГОСТ 7977-87 п.3.2.2	Чеснок свежий	01.13.
9	Запах и вкус	ГОСТ 7977-87 п.3.2.2		
10	Длина стрелок и листьев	ГОСТ 7977-87 п.3.2.2		
11	Размер луковиц	ГОСТ 7977-87 п.3.2.2		
12	Наличия клеща	ГОСТ 7977-87 п.3.2.4		
13	Наличие нематод	ГОСТ 7977-87 п.3.2.5		
14	Содержание земли, прилипшей к луковицам	ГОСТ 7977-87 п.3.2.7		
15	Внешний вид, запах, вкус, наличие больных и поврежденных корнеплодов, размер	ГОСТ 26767-85 п. 3.2 ГОСТ 33540-2015 п.6.3.4.	Морковь столовая свежая	01.13.
16	Наличие земли и примеси	ГОСТ 7194-81 п. 2.3		

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ**

	<p><b>ООО «ANDIJON VAIR»</b></p> <p><b>НОМЕР ГОСУДАРСТВЕННОГО РЕЕСТРА № UZ.AMT.07.MAI.866</b></p> <p>Редакция области аккредитации № 01 от 15 января 2021 г.</p> <p><b>ИСПЫТАТЕЛЬНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ</b></p> <p>Стандарт по аккредитации: O'z DSt ISO/IEC 17025:2007</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------


№ п/п	Наименование определяемых характеристик (параметров)/виды проводимых работ	Обозначение нормативных документов на методы испытаний с указанием пунктов	Наименование объекта испытаний	Код СКП
17	Внешний вид, запах и вкус поврежденных с/х вредителями, корнеплодов моркови, наличие корнеплодов моркови поломанных (с отломом корнеплода у осевого корешка), несоответствующими по форме, разветвленных, с неправильно обрезанной ботвой(порезами головок), подмороженных, гнилых, запаренных, треснувших, с признаками морщинистости, с открытой сердцевиной	ГОСТ 33540-2015 п.6.3.4	Морковь столовая	01.13.
18	Наличие с/х вредителей и посторонних примесей	ГОСТ 33540-2015 п.6.3.4		
19	Размер корнеплодов моркови	ГОСТ 33540-2015 п.6.3.4		
20	Массовая доля земли, прилипшей к корнеплодам моркови	ГОСТ 7194-81 п. 2.3		
21	Внешний вид	ГОСТ 33494-2015 п.6.3.4	Капуста белокочанная свежая	01.13.
22	Запах и вкус	ГОСТ 33494-2015 п.6.3.4		
23	Плотность кочана	ГОСТ 33494-2015 п.6.3.5		
24	Зачистка кочана	ГОСТ 33494-2015 п.6.3.4		
25	Длина кочерыги над кочаном	ГОСТ 33494-2015 п.6.3.6		
26	Массовая доля кочанов с сухим загрязнением, механическими повреждениями на глубину не более 5 облегающих листьев с засечкой кочана и кочерыги в совокупности	ГОСТ 33494-2015 п.6.3.4		
27	Наличие живых с/х вредителей, кочанов, поврежденных с/х вредителями, с механическими повреждениями на глубиной свыше 5 облегающих листьев, проросших, подмороженных, с признаками внутреннего пожелтения и побурения, гнилых, запаренных, треснувших	ГОСТ 33494-2015 п.6.3.4		
28	Наличие посторонней примеси (камни, листья, ветки)	ГОСТ 33494-2015 п.6.3.4		
29	Наличие земли прилипшей к плодам	ГОСТ 7194-81 п. 2.3.2		
30	Внешний вид	ГОСТ 31821-2012 п. 9.3.4	Баклажаны свежие,	01.13.

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ**

	<p><b>ООО «ANDIJON BAIR»</b></p> <p><b>НОМЕР ГОСУДАРСТВЕННОГО РЕЕСТРА № UZ.AMT.07.MAI.866</b></p> <p>Редакция области аккредитации № 01 от 15 января 2021 г.</p> <p><b>ИСПЫТАТЕЛЬНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ</b></p> <p>Стандарт по аккредитации: O'z DSt ISO/IEC 17025:2007</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------


№ п/п	Наименование определяемых характеристик (параметров)/виды проводимых работ	Обозначение нормативных документов на методы испытаний с указанием пунктов	Наименование объекта испытаний	Код СКП
31	Запах, вкус	ГОСТ 31821-2012 п. 9.3.4	реализуемые в розничной торговой сети	
32	Внутреннее строение	ГОСТ 31821-2012 п. 9.3.3		
33	Размер плодов	ГОСТ 31821-2012 п. 9.3.5		
34	Масса плодов	ГОСТ 31821-2012 п. 9.3.6		
35	Массовая доля плодов потертых со свежими царапинами, дефектами формы, с легким увяданием кожицы, со следами от нажимов без повреждения мякоти	ГОСТ 31821-2012 п. 9.3.2		
36	Массовая доля плодов с помятостями и зарубцевавшимися трещинами	ГОСТ 31821-2012 п. 9.3.2		
37	Плоды с солнечными ожогами	ГОСТ 31821-2012 п. 9.3.2		
38	Плоды увядшие, заплесневевшие, запаренные, с повреждением мякоти, без плодоножки	ГОСТ 31821-2012 п. 9.3.2		
39	Плоды с пустотами, перезревшие с волокнистой мякотью, с излишней внешней влажностью	ГОСТ 31821-2012 п. 9.3.2		
40	Внешний вид	ГОСТ 7967-2015 п.7.2.4		
41	Плотность кочана	ГОСТ 7967-2015 п.7.2.5		
42	Запах и вкус	ГОСТ 7967-2015 п.7.2.4		
43	Неплотно прилегающие листья на кочане	ГОСТ 7967-2015 п.7.2.4		
44	Длина кочерыжки над кочаном	ГОСТ 7967-2015 п.7.2.6		
45	Масса кочана	ГОСТ 7967-2015 п.7.2.7		
46	Массовая доля кочанов, не соответствующих требованиям данного сорта	ГОСТ 7967-2015 п.7.2.4		
47	Наличие живых с/х вредителей, кочанов, поврежденных с/х вредителями, подмороженных, проросших, подвергшихся гниению и испорченных, пораженных болезнями, запаренных.	ГОСТ 7967-2015 п.7.2.4		
48	Массовая доля кочанов, не соответствующая требованиям по калибровке	ГОСТ 7967-2015 п.7.2.4		

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ**

	<p><b>ООО «ANDIJON BAIR»</b></p> <p><b>НОМЕР ГОСУДАРСТВЕННОГО РЕЕСТРА № UZ.AMT.07.MAI.866</b></p> <p>Редакция области аккредитации № 01 от 15 января 2021 г.</p> <p><b>ИСПЫТАТЕЛЬНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ</b></p> <p>Стандарт по аккредитации: O'z DSt ISO/IEC 17025:2007</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------


№ п/п	Наименование определяемых характеристик (параметров)/виды проводимых работ	Обозначение нормативных документов на методы испытаний с указанием пунктов	Наименование объекта испытаний	Код СКП
49	Наличие посторонней примеси	ГОСТ 7967-2015 п.7.2.4		
50	Внешний вид	ГОСТ 7975-2013 п. 8.5	Тыква продовольственная свежая	01.13.
51	Степень зрелости	ГОСТ 7975-2013 п. 8.6		
52	Массовая доля плодов других сортов одного срока созревания	ГОСТ 7975-2013 п. 8.5		
53	Наличие раздавленных, треснувших, помятых плодов	ГОСТ 7975-2013 п. 8.5		
54	Наличие с/х вредителей	ГОСТ 7975-2013 п. 8.5		
55	Наличие плодов поврежденных с/х вредителями и пораженных болезнями	ГОСТ 7975-2013 п. 8.5		
56	Наличие посторонней примеси	ГОСТ 7975-2013 п. 8.5		
57	Наличие гнилых плодов	ГОСТ 7975-2013 п. 8.5		
58	Размер	ГОСТ 7975-2013 п. 8.5		
59	Внешний вид, вкус, наличие больных и поврежденных плодов	ГОСТ 13908-68 п. 3.3	Перец сладкий свежий.	01.13.
60	Длина или наибольший поперечный диаметр	ГОСТ 13908-68 п. 3.4	Перец сладкий свежий.	01.13.
61	Внешний вид	ГОСТ 34298-2017 п. 7.2.4	Томаты свежие.	01.13.
62	Состояние плодов	ГОСТ 34298-2017 п. 7.2.4		
63	Вкус и запах	ГОСТ 34298-2017 п. 7.2.4		
64	Размер плода по наибольшему поперечному диаметру	ГОСТ 34298-2017 п. 7.2.5		
65	Массовая доля плодов томатов, не соответствующих данному товарному сорту	ГОСТ 34298-2017 п. 7.2.4		
66	Массовая доля плодов, отпавших от кистей	ГОСТ 34298-2017 п. 7.2.4		
67	Наличие с/х вредителей	ГОСТ 34298-2017 п. 7.2.4		
68	Наличие посторонней примеси	ГОСТ 34298-2017 п. 7.2.4		
69	Наличие плодов зеленых, мятых, перезревших, загнивших заплесневевших, увядших, подмороженных, с солнечными ожогами, с прилипшей землей.	ГОСТ 34298-2017 п. 7.2.4		

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ**

	<p><b>ООО «ANDIJON BAIR»</b></p> <p><b>НОМЕР ГОСУДАРСТВЕННОГО РЕЕСТРА № UZ.AMT.07.MAI.866</b></p> <p>Редакция области аккредитации № 01 от 15 января 2021 г.</p> <p><b>ИСПЫТАТЕЛЬНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ</b></p> <p>Стандарт по аккредитации: O'z DSt ISO/IEC 17025:2007</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------


№ п/п	Наименование определяемых характеристик (параметров)/виды проводимых работ	Обозначение нормативных документов на методы испытаний с указанием пунктов	Наименование объекта испытаний	Код СКП
70	Внешний вид, состояние плодов, запах и вкус, наличие живых с/х вредителей, дынь, мякоть которых повреждена с/х вредителями, плодов гнилых и испорченных, раздавленных, треснувших, помятых, пораженных антракнозом, незрелых и перезрелых, пораженных антракнозом	ГОСТ 7178-2015 п.7.2.4	Дыни свежие.	01.13
71	Внешний вид, зрелость плодов, повреждения и зараженность внутри плода	ГОСТ 21921-76 п.3.4	Вишня свежая	01.24
72	Размер плодов	ГОСТ 21921-76 п.3.5		
73	Наличие больных, поврежденных плодов свежей айвы, плодов с дефектами формы, окраски, кожуры, зрелость плодов, внешний вид, запах и вкус	ГОСТ 21715-2013 п.10.5	Айва свежая	01.24
74	Размер дефектов кожицы, наибольший поперечный диаметр плодов айвы	ГОСТ 21715-2013 п.10.6		
75	Внешний вид, запах и вкус, степень зрелости и состояние плодов, площадь окрашенной поверхности, наличие дефектов, шероховатого побурения кожицы, состояние мякоти, наличие сорной примеси, с/х вредителей, плодов, поврежденных с/х вредителями, загнивших, гнилых, с признаками увядания, перезрелых, с побурением мякоти, испорченных	ГОСТ 34314-2017 п.7.2.4 ГОСТ 21122-75 п.4.2	Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле.	01.24.
76	Диаметр плодов	ГОСТ 34314-2017 п.7.2.5, ГОСТ 21122-75 п.4.3		
77	Состояние мякоти	ГОСТ 34314-2017 п.7.2.6, ГОСТ 21122-75 п.4.2		
78	Внешний вид, степень зрелости и состояние гроздей и ягод винограда, нецелые грозди, увяленные, треснувшие, осыпавшиеся, раздавленные, засохшие, пораженные гнилью ягоды, поврежд. с/х вредителями грозди и ягоды, наличие пос примесей и с/х вредителей, запах и вкус	ГОСТ 32786-2014 п. 9.3.5.	Виноград столовый свежий.	01.21.

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ**

	<p><b>ООО «ANDIJON VAIR»</b></p> <p><b>НОМЕР ГОСУДАРСТВЕННОГО РЕЕСТРА № UZ.AMT.07.MAI.866</b></p> <p>Редакция области аккредитации № 01 от 15 января 2021 г.</p> <p><b>ИСПЫТАТЕЛЬНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ</b></p> <p>Стандарт по аккредитации: O'z DSt ISO/IEC 17025:2007</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------


№ п/п	Наименование определяемых характеристик (параметров)/виды проводимых работ	Обозначение нормативных документов на методы испытаний с указанием пунктов	Наименование объекта испытаний	Код СКП
79	Внешний вид, зрелость плодов, наличие плодов со слабой потертостью и легкими нажимами, перезревших, загнивших и зеленых, с излишней внешней влажностью, наибольший поперечный диаметр, зараженность вредителями внутри плода, запах и вкус	ГОСТ 32787-2014 п.9.5	Абрикосы свежие.	01.24.
80	Размер дефектов кожицы	ГОСТ 32787-2014 п.9.5		
81	Внешний вид, запах, вкус свежих плодов граната, наличие плодов, поврежденных болезнями и с/х вредителями, загнивших, раздавленных, незрелых, с незарубцевавшимися трещинами, проколами, размеры плодов	ГОСТ 27573-2013 п.9.5	Плоды граната свежие.	01.24.
82	Степень зрелости плодов	ГОСТ 27573-2013 п.9.6		
83	Внешний вид, состояние плодов, степень зрелости, запах и вкус, наличие живых с/х вредителей, плодов гнилых и испорченных, раздавленных, треснувших, помятых, незрелых и перезрелых, поврежденных болезнями	ГОСТ 7177-2015 п.7.2.4	Арбузы продовольственные свежие.	01.13.
84	Размер плодов	ГОСТ 7177-2015 п.7.2.6		
85	Внешний вид, окраска, запах и вкус, наличие больных и поврежденных плодов	ГОСТ 4427-82 п.4.2	Апельсины.	01.23.
86	Размер плодов, площадь механических и других повреждений	ГОСТ 4427-82 п.4.3		
87	Содержание плодов с отклонениями по качеству и размерам, зеленых, подмороженных и загнивших	ГОСТ 4427-82 п.4.4		
88	Внешний вид, окраска, запах и вкус, наличие больных и поврежденных плодов	ГОСТ 4429-82 п.3.2	Лимоны	01.23.
89	Размер плодов, площадь механических и других повреждений	ГОСТ 4429-82 п.3.3		
90	Содержание плодов с отклонениями по качеству и	ГОСТ 4429-82 п.3.4		

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ**

	<p><b>ООО «ANDIJON BAIR»</b></p> <p><b>НОМЕР ГОСУДАРСТВЕННОГО РЕЕСТРА № UZ.AMT.07.MAI.866</b></p> <p>Редакция области аккредитации № 01 от 15 января 2021 г.</p> <p><b>ИСПЫТАТЕЛЬНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ</b></p> <p>Стандарт по аккредитации: O'z DSt ISO/IEC 17025:2007</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

№ п/п	Наименование определяемых характеристик (параметров)/виды проводимых работ	Обозначение нормативных документов на методы испытаний с указанием пунктов	Наименование объекта испытаний	Код СКП
	размерам, зеленых, замороженных и загнивших			
91	Внешний вид и цвет	ГОСТ 7631-2008 п.6.1	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них.	03.00
92	Признаки жизни живых рыб и живых нерыбных объектов	ГОСТ 7631-2008 п.6.2		
93	Степень наполнения желудка пищей	ГОСТ 7631-2008 п.6.3		
94	Наличие посторонних примесей	ГОСТ 7631-2008 п.6.4		
95	Консистенция	ГОСТ 7631-2008 п.6.5		
96	Запах и вкус	ГОСТ 7631-2008 п.6.6., п.6.7		
97	Длина(высота) и масса	ГОСТ 7631-2008 п.7.2	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них.	03.00
98	Глубокое обезвоживание.	ГОСТ 7631-2008 п.7.3		
99	Температура	ГОСТ 7631-2008 п.7.1		
100	Срывы, порезы и трещины кожи	ГОСТ 7631-2008 п.7.4		
101	Масса яиц (1 и 10ти)	O'z DSt 626:2014 раздел 8	Яйца куриные пищевые	01.47.
102	Состояние воздушной камеры и ее высота	O'z DSt 626:2014 раздел 8	Яйца куриные пищевые	01.47.
103	Состояние и положение желтка	O'z DSt 626:2014 раздел 8		
104	Зольность	ГОСТ ISO 1171-2012 п.5	Топливо твердое минеральное.	05.10. 05.20.
105	Влага воздушно-сухого топлива	ГОСТ 11014-2001 п.6.2.	Угли бурые, каменные, антрацит и горючие сланцы.	05.10. 05.20.
106	Массовая доля мелочи	ГОСТ 1916-75 п.4.1		
107	Массовая доля минеральных примесей (породы)	ГОСТ 1916-75 п.4.2.		
108	Масса нетто	ГОСТ 28875-90 пункт 3.2	Пряности и приправы.	01.28.
109	Органолептические показатели	ГОСТ 28875-90 пункт 3.3		
110	Крупность помола	ГОСТ 28875-90 пункт 3.6		


**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ**

	<p><b>ООО «ANDIJON VAIR»</b></p> <p><b>НОМЕР ГОСУДАРСТВЕННОГО РЕЕСТРА № UZ.AMT.07.MAI.866</b></p> <p>Редакция области аккредитации № 01 от 15 января 2021 г.</p> <p><b>ИСПЫТАТЕЛЬНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ</b></p> <p>Стандарт по аккредитации: O'z DSt ISO/IEC 17025:2007</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

№ п/п	Наименование определяемых характеристик (параметров)/виды проводимых работ	Обозначение нормативных документов на методы испытаний с указанием пунктов	Наименование объекта испытаний	Код СКП
111	Зола	ГОСТ 28875-90 пункт 3.9		
112	Определение зараженности вредителями, металлических примесей растительного происхождения, дефектов внешнего вида и пораженных плесенью пряностей	ГОСТ 28875-90 пункт 3.4		
113	Легковесные зерна белого и черного перца горошка	ГОСТ 28875-90 пункт 3.7		
114	Масса нетто	ГОСТ 13340.1-77 п.2	Овощи сушеные.	01.28.
115	Форма и размеры частиц	ГОСТ 13340.1-77 п.3		
116	Крупность помола сушеных овощей в виде порошка	ГОСТ 13340.1-77 п.4		
117	Овощи с дефектами по внешнему виду	ГОСТ 13340.1-77 п.5		
118	Соотношение компонентов в смеси сушеных овощей для первых блюд	ГОСТ 13340.1-77 п.6	Овощи сушеные.	01.28.
119	Органолептические показатели	ГОСТ 13340.1-77 п.7		
120	Развариваемость	ГОСТ 13340.1-77 п.8		
121	Металлические примеси	ГОСТ 13340.2-77 п.3	Овощи сушеные.	01.28.
122	Зараженность вредителями хлебных запасов и наличия загнивших и заплесневевших овощей	ГОСТ 13340.2-77 п.3		
123	Качество упаковки и маркировки	ГОСТ 1750-86 п.2.1	Фрукты сушеные	01.28.
124	Масса нетто фасованной продукции	ГОСТ 1750-86 п.2.2		
125	Массовая доля компонентов в смесях сушеных фруктов	ГОСТ 1750-86 п.2.4		
126	Зараженность вредителями хлебных запасов и наличия металлических примесей	ГОСТ 1750-86 п.2.5	<b>Фрукты сушеные</b>	01.28.
127	Количество плодов в 1кг, массовой доли дефектных плодов и примесей	ГОСТ 1750-86 п.2		
128	Внешний вид скорлупы	ГОСТ 16830-2014 пункт 9.3	Орехи: Миндаль сладкий	01.25.
129	Внешний вид ядра	ГОСТ 16830-2014 пункт 9.3		
130	Состояние орехов	ГОСТ 16830-2014 пункт 9.3		
131	Запах и вкус	ГОСТ 16830-2014 пункт 9.3		




**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ**

	<p><b>ООО «ANDIJON BAIR»</b></p> <p><b>НОМЕР ГОСУДАРСТВЕННОГО РЕЕСТРА № UZ.AMT.07.MAI.866</b></p> <p>Редакция области аккредитации № 01 от 15 января 2021 г.</p> <p><b>ИСПЫТАТЕЛЬНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ</b></p> <p>Стандарт по аккредитации: O'z DSt ISO/IEC 17025:2007</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------


№ п/п	Наименование определяемых характеристик (параметров)/виды проводимых работ	Обозначение нормативных документов на методы испытаний с указанием пунктов	Наименование объекта испытаний	Код СКП
132	Массовая доля влаги	ГОСТ 16830-2014 пункт 9.3		
133	Массовая доля орехов миндаля, не отвечающих требованиям сорта	ГОСТ 16830-2014 пункт 9.3		
134	Наличие прогорклых орехов, поврежденных с/ вредителями, со следами гниения или порчи	ГОСТ 16830-2014 пункт 9.3		
135	Массовая доля посторонних примесей	ГОСТ 16830-2014 пункт 9.3		
136	Массовая доля орехов миндаля горького	ГОСТ 16830-2014 пункт 9.3		
136	Массовая доля орехов миндаля горького	ГОСТ 16830-2014 пункт 9.3		
137	Массовая доля орехов миндаля других помологических сортов	ГОСТ 16830-2014 пункт 9.3	Миндаль сладкий	01.25.
138	Массовая доля орехов, не соответствующих требованиям по калибровке	ГОСТ 16830-2014 пункт 9.3		
139	Наличие живых с/х вредителей на скорлупе и ядре	ГОСТ 16830-2014 пункт 9.3		
140	Внешний вид	ГОСТ 32857-2014 п. 9.3.3.	Ядра миндаля сладкого	01.25.
141	Вкус и запах	ГОСТ 32857-2014 п. 9.3.3.		
149	Состояние ядер	ГОСТ 32857-2014 п. 9.3.3.		
150	Массовая доля влаги	ГОСТ 32857-2014 п. 9.5.		
151	Массовая доля ядер, не отвечающих требованиям сорта, в т.ч.:	ГОСТ 32857-2014 п. 9.3.4		
152	Ядер прогорклых, гнилых, заплесневелых и поврежденных с/х вредителями, из них:	ГОСТ 32857-2014 п. 9.3.4		
153	Прогорклых, гнилых, заплесневелых ядер	ГОСТ 32857-2014 п. 9.3.4		
154	Ядер с наличием смолы, бурой пятнистости, пятен и следов потемнения	ГОСТ 32857-2014 п. 9.3.4		
155	Ядер горького миндаля	ГОСТ 32857-2014 п. 9.3.4	Ядра миндаля сладкого	01.25.
156	Ядер недоразвитых, усохших, сморщенных	ГОСТ 32857-2014 п. 9.3.3		
157	Ядер треснувших, расколовшихся, половинок, кусочков ядер, из них	ГОСТ 32857-2014 п. 9.3.3		

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ**

	<p><b>ООО «ANDIJON VAIR»</b></p> <p><b>НОМЕР ГОСУДАРСТВЕННОГО РЕЕСТРА № UZ.AMT.07.MAI.866</b></p> <p>Редакция области аккредитации № 01 от 15 января 2021 г.</p> <p><b>ИСПЫТАТЕЛЬНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ</b></p> <p>Стандарт по аккредитации: O'z DSt ISO/IEC 17025:2007</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

№ п/п	Наименование определяемых характеристик (параметров)/виды проводимых работ	Обозначение нормативных документов на методы испытаний с указанием пунктов	Наименование объекта испытаний	Код СКП
158	Кусочков ядер, неочищенных ядер, частиц скорлупы или кожицы	ГОСТ 32857-2014 п. 9.3.3	Ядро миндаля сладкого	01.25.
159	Массовая доля ядер неполных и с царапинами	ГОСТ 32857-2014 п. 9.3.3		
160	Массовая доля ядер миндаля других помологических сортов	ГОСТ 32857-2014 п. 9.3.3		
161	Массовая доля сдвоенных и двойных ядер	ГОСТ 32857-2014 п. 9.3.3		
162	Наличие живых с/х вредителей	ГОСТ 32857-2014 п. 9.3.3		
163	Наличие посторонних примесей	ГОСТ 32857-2014 п. 9.3.3		
164	Массовая доля ядер, не соответствующих требованиям по калибровке	ГОСТ 32857-2014 п. 9.3.3		
165	Внешний вид	ГОСТ 16832-71 п.3.4	Орехи грецкого	01.25.
166	Окраска скорлупы	ГОСТ 16832-71 п.3.4		
167	Качество скорлупы	ГОСТ 16832-71 п.3.3		
168	Размер ореха по наибольшему диаметру	ГОСТ 16832-71 п.3.5		
169	Поверхность ореха	ГОСТ 16832-71 п.3.3		
170	Выход ядра	ГОСТ 16832-71 п.3.6		
171	Отделяемость ядра от скорлупы	ГОСТ 16832-71 п.3.6		
172	Цвет и качество ядра	ГОСТ 16832-71 п.3.6	Орехи грецкого	01.25.
173	Вкус и запах ядра	ГОСТ 16832-71 п.3.6		
174	Влажность ядра	ГОСТ 16832-71 п.3.7		
175	Наличие посторонних примесей и ореховой скорлупы	ГОСТ 16832-71 п.3.3		
176	Наличие орехов с присохшей кожурой	ГОСТ 16832-71 п.3.3		
177	Наличие поврежденных вредителями, прогорклых, недоразвитых орехов	ГОСТ 16832-71 п.3.3		
178	Наличие живых вредителей	ГОСТ 16832-71 п.3.5		
179	Внешний вид	ГОСТ 16833-2014 п.9.3.3	Ядро ореха грецкого	01.25.
180	Вкус и запах	ГОСТ 16833-2014 п.9.3.3		

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ**

	<p><b>ООО «ANDIJON VAIR»</b></p> <p><b>НОМЕР ГОСУДАРСТВЕННОГО РЕЕСТРА № UZ.AMT.07.MAI.866</b></p> <p>Редакция области аккредитации № 01 от 15 января 2021 г.</p> <p><b>ИСПЫТАТЕЛЬНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ</b></p> <p>Стандарт по аккредитации: O'z DSt ISO/IEC 17025:2007</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

№ п/п	Наименование определяемых характеристик (параметров)/виды проводимых работ	Обозначение нормативных документов на методы испытаний с указанием пунктов	Наименование объекта испытаний	Код СКП
181	Состояние ядер	ГОСТ 16833-2014 п.9.3.3		
182	Массовая доля влаги	ГОСТ 16833-2014 п.9.5		
183	Наличие живых с/х вредителей и ядер поврежденных с/х вредителями	ГОСТ 16833-2014 п.9.3.4		
184	Массовая доля ядер, не отвечающих требованиям сорта	ГОСТ 16833-2014 п.9.3.4	Ядро ореха грецкого	01.25.
185	Массовая доля ядер, не соответствующей требованиям сорта по окраске	ГОСТ 16833-2014 п.9.3.3		
186	Массовая доля ядер с поверхностными царапинами	ГОСТ 16833-2014 п.9.3.3		
187	Зрелость	ГОСТ 21713-76 п.3.4. ГОСТ 21714-76 п.3.4	Груши свежие поздних и ранних сроков созревания	01.24.
188	Размер по наибольшему поперечному диаметру	ГОСТ 21713-76 п.3.5. ГОСТ 21714-76 п.3.5		
189	Механические повреждения в местах заготовки (хозяйство, заготпункт и др.)	ГОСТ 21713-76 п.3.5. ГОСТ 21714-76 п.3.5	Груши свежие поздних и ранних сроков созревания	01.24.
190	Повреждения вредителями и болезнями	ГОСТ 21713-76 п.3.4. ГОСТ 21714-76 п.3.4		
191	Отсутствие плодоножки	ГОСТ 21713-76 п.3.5. ГОСТ 21714-76 п.3.5		
192	Побурение кожицы (загар)	ГОСТ 21713-76 п.3.5. ГОСТ 21714-76 п.3.5		
193	Подкожная пятнистость	ГОСТ 21713-76 п.3.5. ГОСТ 21714-76 п.3.5		
194	Побурение мякоти	ГОСТ 21713-76 п.3.5, ГОСТ 21714-76 п.3.5	Мясо птицы	10.12.
195	Внешний вид и цвет	ГОСТ 7702.0-74 п.2.3		
196	Клюва	ГОСТ 7702.0-74 п.2.3		
197	Слизистой оболочки ротовой полости	ГОСТ 7702.0-74 п.2.3		
198	Глазного яблока	ГОСТ 7702.0-74 п.2.3		
199	Поверхности тушки	ГОСТ 7702.0-74 п.2.3		
200	Подкожной и внутренней жировой ткани	ГОСТ 7702.0-74 п.2.3		
201	Серозной оболочки грудобрюшной полости	ГОСТ 7702.0-74 п.2.3		
202	Мышцы на разрезе	ГОСТ 7702.0-74 п.2.4		
203	Консистенция	ГОСТ 7702.0-74 п.2.5		