

ФОРМА 9 ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ ИСПЫТАТЕЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

Автономной некоммерческой организации «Центр аналитических исследований и экспертизы в пчеловодстве «АПИЭКС»

Адрес места осуществления деятельности:

129323, Российская Федерация, г. Москва, ул. Сельскохозяйственная, д. 45, стр. 1, 2 этаж, пом. 4; 1 этаж, пом. 8а, 8б, 8в, 8г, 8д.

№ п/п	Нормативный документ, устанавливающий правила и методы исследований (испытаний), измерений	Объект испытаний	Код ОКПД	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
1	ГОСТ 19792-2017 «Мед натуральный. Технические условия» (п. 5.2); ГОСТ 31766-2012 «Мед монофлорный. Технические условия» (п. 5.2)	Мед натуральный, монофлорный	01.49.21	0409 00 000 0	органолептические показатели: внешний вид, консистенция, аромат, вкус, цвет	Соответствует/не соответствует/описание
2	ГОСТ 19792-2017 (п. 5.2)				признаки брожения	Не допускаются
3	ГОСТ 31766-2022 (п. 7.5)				пыльцевые зерна	Наличие/отсутствие
4	ГОСТ 31766-2022 (п. 7.5)				содержание доминирующих пыльцевых зерен отдельного вида растений (5–90) %	(5–90) %
5	ГОСТ 19792-2017 (п. 7.6)				отношение числа падевых элементов к числу пыльцевых зерен растений	(ПЭ/ПЗ) 1–3
6	ГОСТ 31774-2022 «Мед. Рефрактометрический метод определения воды» (п. 7)				массовая доля воды	(13–20) %
7	ГОСТ 34232-2017 «Мед. Методы определения активности сахаразы, диастазного числа, нерастворимых веществ» (раздел 7)				диастазное число	(5,0–40,0) ед. Готе
8	ГОСТ 32167-2013 «Мед. Методы определения сахаров» (п. 6, 7)				массовая доля редуцирующих сахаров	(70,0–96,0) % (до инверсии)
9	ГОСТ 32167-2013 (п. 6, 7)				массовая доля сахарозы	(1,00–26,00) % (до инверсии); (0,10–8,00) % (после

						инверсии)
10	ГОСТ 32167-2013 (п. 6.6.2) – метод ВЭЖХ				массовая доля: фруктоза, глюкоза, сахароза, мелецитоза фруктоза	фруктоза (30–43) %; глюкоза (22–40) %; сахароза (0,1–8,0) %; мелецитоза (0,5–4,0) %
11	ГОСТ 32167-2013 (п. 6.6.2)				массовая доля глюкозы и фруктозы (суммарно)	(65–96) %
12	ГОСТ 32169-2013 «Мед. Метод определения pH и свободной кислотности» (п. 10)				свободная кислотность	не более 40 мэкв/кг
13	ГОСТ 32169-2013 (п. 10)				концентрация водородных ионов	(pH) 10 % водного раствора меда 3,00–5,00
14	ГОСТ 32483-2013 «Продукты пчеловодства. Метод определения массовой доли золы» (п. 10)				массовая доля золы (общей)	(0,05–4,00) %
15	ГОСТ 31770-2012 «Мед. Метод определения электропроводности» (п. 5)				электропроводность	(0,10–3,00) мСм/см
16	ГОСТ 32168-2013 «Мед. Метод определения пади» (п. 6.7)				качественная реакция на падь	положительная/отрицательная
17	ГОСТ Р 54947-2012 «Мед. Метод определения пролина» (п. 10)				массовая доля пролина	(170–770) мг/кг
18	ГОСТ Р 54948-2012 «Мед. Метод определения глицерина» (п. 10)				массовая доля глицерина	(25,0–570,0) мг/кг
19	ГОСТ Р 54946-2012 «Мед. Метод определения этанола» (п. 10)				массовая доля этанола	(4,0–155,0) мг/кг
20	ГОСТ 31771-2012 «Мед. Метод определения цветности» (п. 9)				цветность	(0–150) мм по цветовой шкале Пфунда
21	ГОСТ 31768-2012 «Мед. Методы определения гидроксиметилфурфурала» (п. 3.4)				качественная реакция на гидроксиметилфурфураль (ГМФ)	предел обнаружения 25,0 мг/кг
22	ГОСТ 31768-2012 (п. 3.1 –				массовая доля	(1,0–85,0) мг/кг

	фотоколориметрический метод)				гидроксиметилфурфурала	
23	ГОСТ 19792-2017 (п. 5.2)	Мед натуральный с добавками: с цветочной пыльцой, с пергой, с прополисом, с маточным молочком, с воском, с цельными или дроблеными ядрами орехов, с измельченным и фруктами, в виде паст, с добавками биологически активных компонентов	01.49.21	0409 00 000 0	органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус	Соответствует/не соответствует / описание
24	ГОСТ 21179-2020 «Воск пчелиный. Технические условия» (п. 5.2); ГОСТ Р 54377-2011 «Воск пчелиный. Технические условия» (п. 6.2)	Воск пчелиный: сырой, прочий (экстракционный)	-	-	органолептические показатели: цвет, запах, структура в изломе, внешний вид	Соответствует/не соответствует / описание
25	ГОСТ 21179-2020 (п. 7.3); ГОСТ 31920-2012 «Воск пчелиный. Методы определения влаги»				массовая доля воды (влажность воска)	(0,1–3,0) %
26	ГОСТ 21179-2020 (п. 7.4)				массовая доля механических примесей	(0,5–1,5) %
27	ГОСТ 21179-2020 (п. 7.7); ГОСТ Р 54377-2011 (п. 6.3)				фальсифицирующие примеси (парафин, церезин, канифоль, живица, стеарин)	наличие/отсутствие
28	ГОСТ 21179-2020 (п. 7.6)				глубина проникания иглы	(6,5–12,0) мм

29	ГОСТ 21179-2020 (п. 10); ГОСТ Р 54377-2011 (п. 7)				температура плавления (каплепадения)	(60,0–69,0) °С
30	ГОСТ 21179-2020 (п. 7.11)				кислотное число	16–21
31	ГОСТ 21179-2020 (п. 7.12)				число омыления	85–101
32	ГОСТ 21179-2020 (п. 7.13)				эфирное число	67–83
33	ГОСТ 21179-2020 (п. 7.14)				йодное число	7–20
34	ГОСТ 21179-2020 (п. 4 – расчетный показатель)				отношение эфирного числа к кислотному числу	3,3–4,7
35	ГОСТ 31775-2012 «Сырье восковое пчелиное. Технические условия» (п. 5.1)	Сырье восковое (воскосырье)	-	-	органолептические показатели: цвет, структура	Соответствует/не соответствует / описание
36	ГОСТ 31775-2012 (п. 5.1)				пораженность восковой молью	наличие/отсутствие
37	ГОСТ 31775-2012 (п. 5.1)				посторонние примеси: комки земли, камни, деревянные стружки, щепки и др.	наличие/отсутствие
38	ГОСТ 31775-2012 (п. 6.2)				массовая доля воды	(5–10) %
39	ГОСТ 31775-2012 (п. 6.2)				массовая доля воска пасечные вытопки:	(36–60) %; заводская мерва: (18–35) %
40	ГОСТ 21180-2020 «Вощина. Технические условия» (п. 5.2)	Вощина	-	-	органолептические показатели: цвет, запах, равномерность толщины ромбиков оснований ячеек, механические повреждения, наличие влаги на поверхности листа, форма листа, форма основания ячеек	Соответствует/не соответствует / описание
41	ГОСТ 21180-2020 (п. 6.3)				влаги на поверхности листа	не более 0,1 %
42	ГОСТ 21180-2020 (п. 6.4)				размер листа	в соответствии с ТУ изготовителя
43	ГОСТ 21180-2020 (п. 6.5)				размер между сторонами ячейки	5,35–5,45 мм
44	ГОСТ 21180-2020 (п. 6.6)				число листов в 1 кг вошины	14–21
45	ГОСТ 28886-2019 «Прополис. Технические условия» (п. 5.2)	Прополис, экстракт прополиса концентрированный	-	-	органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, вкус, структура, консистенция	Соответствует/не соответствует / описание

46	ГОСТ 28886-2019 (п. 7.4)				окисляемость	(1–22) с
47	ГОСТ 28886-2019 (п. 7.5)				массовая доля воска массовая доля механических примесей	(1–25) %  (1–20) %
48	ГОСТ 28886-2019 (п. 7.7)				массовая доля флавоноидных и других фенольных соединений	(25–45) %
49	ГОСТ 28886-2019 (п. 7.8)				йодное число	не более 35 %
50	ГОСТ 28886-2019 (п. 7.9)				количество окисляемых веществ в 1 см <sup>3</sup> раствора окислителя на 1 мг прополиса	0,5 см <sup>3</sup> /мг
51	ГОСТ 32483-2013 (п. 10)				массовая доля золы	(0,05–4,00) %
52	ГОСТ 28887-2019 «Пыльца цветочная (обножка). Технические условия» (п. 5.2)	Пыльца цветочная (пчелиная обножка)	-	-	органолептические показатели: внешний вид, консистенция обножки, цвет, запах, вкус, пораженность плесенью или личинками моли	Соответствует/не соответствует / описание
53	ГОСТ 28887-2019 (п. 6.3)				размер зерна	(1–5) мм
54	ГОСТ 28887-2019 (п. 6.4)				массовая доля механических примесей	не более 0,1 %
55	ГОСТ 28887-2019 (п. 6.5)				массовая доля влаги	не более 21 %
56	ГОСТ 28887-2019 (п. 6.6)				концентрация водородных ионов (рН) 2 % водного раствора пыльцы	4–5
57	ГОСТ 28887-2019 (п. 6.7)				массовая доля сырого протеина	(21–40) %
58	ГОСТ 32483-2013 (п. 10)				массовая доля сырой золы	(0,05–4,00) %
59	ГОСТ 28887-2019 (п. 6.9)				массовая доля минеральных примесей	0,6 %
60	ГОСТ 28887-2019 (п. 6.10)				массовая доля флавоноидных соединений	2,5%
61	ГОСТ 28887-2019 (п. 6.11)				показатель окисляемости	(1–8) с
62	ГОСТ 28888-2017 «Молочко маточное пчелиное. Технические условия» (п.	Молочко маточное	01.49.24.150	0410 00 000 0	органолептические показатели: внешний вид, консистенция, цвет,	Соответствует/не соответствует /

	5.2); ГОСТ 31767-2012 «Молочко маточное пчелиное. Технические условия» (п. 6.2)	пчелиное сырое, молочко маточное пчелиное адсорбированное			запах, признаки брожения	описание
63	ГОСТ 28888-2017 (п. 5.2)				механические примеси	не допускаются
64	ГОСТ 28888-2017 (п. 7.4); ГОСТ 31767-2012 (п. 6.4)				массовая доля сухих веществ	(30–37) %
65	ГОСТ 28888-2017 (п. 7.4); ГОСТ 31767-2012 (п. 6.4)				массовая доля влаги	(60–75) %
66	ГОСТ 28888-2017 (п. 7.5); ГОСТ 31767-2012 (п. 6.10)				массовая доля воска не более	2 %
67	ГОСТ 28888-2017 (п. 7.6); ГОСТ 31767-2012 (п. 6.5)				окисляемость продукта	(1–10) с
68	ГОСТ 31767-2012 (п. 6.6)				флюоресценция	светло-голубое
69	ГОСТ 28888-2017 (п. 7.7); ГОСТ 31767-2012 (п. 6.7)				концентрация водородных ионов (рН) 1 % водного раствора	3,5–4,5
70	ГОСТ 28888-2017 (п. 7.8);	Маточное молочко пчелиное сырое			Массовая доля 10-гидрокси-2-деценовой кислоты	не менее 1,4 %
71	ГОСТ 28888-2017 (п. 7.8); ГОСТ Р 55314-2012	Маточное молочко пчелиное сырое			массовая доля деценовых кислот	Не менее 5 % к безводному веществу
72	ГОСТ 31767-2012 с изм. 1, (п. 6.8);	Маточное молочко адсорбированное			Массовая доля 10-гидрокси-2-деценовой кислоты	(3,0–9,0) % в 1 г продукта
73	ГОСТ Р 55314-2012	Маточное молочко адсорбированное			массовая доля деценовых кислот	Не мене 0,5%
74	ГОСТ 28888-2017 (п. 7.9); ГОСТ				массовая доля сырого протеина	(31–47) %

	31767-2012 (п. 6.9)					
75	ГОСТ 32483-2013 (п. 10)				массовая доля золы	(0,05–4,00) %
76	ГОСТ 28888-2017(п. 7.10)				массовая доля восстанавливающих сахаров	не более 20 %
77	ГОСТ 28888-2017 (п. 7.11)				массовая доля сахарозы	не более 10 %
78	ГОСТ 31776-2012 «Перга. Технические условия» (п. 6.2, 6.3)	Перга	-	-	органолептические показатели: внешний вид, цвет, вкус, запах, поражение восковой молью	Соответствует/не соответствует / описание
79	ГОСТ 31776-2012 (п. 6.2)				механические примеси	наличие/отсутствие
80	ГОСТ 31776-2012 (п. 6.4)				массовая доля воды	(1–18) %
81	ГОСТ 31776-2012 (п. 6.5)				окисляемость	14–23 с
82	ГОСТ 31776-2012 (п. 6.6)				концентрация водородных ионов (рН) 2 % водного раствора	3-5
83	ГОСТ 31776-2012 (п. 6.7)				массовая доля флавоноидных соединений (в пересчете на рутин)	(0,1–10) %
84	ГОСТ 31776-2012 (п. 6.8)				массовая доля сырого протеина	(18–24) %
85	ГОСТ 31776-2012 (п. 6.9)				массовая доля воска	(1–5) %
86	ГОСТ 32483-2013 (п. 10)				массовая доля золы	(0,05–4,00) %
87	ГОСТ Р 55487-2013 «Матка пчелиная. Технические условия» (п. 6.2)	Матка пчелиная	-	-	внешний вид и окраска от темно-серого до светло-желтого	от темно-серого до светло-желтого
88	ГОСТ Р 55487-2013 (п. 6.3)				масса неплодной матки	(180–200) мг
89	ГОСТ Р 55487-2013 (п. 6.3)				масса плодной матки	(105–120) мг (после фиксации)
90	ГОСТ Р 55487-2013 (п. 6.4)				количество яйцевых трубочек в яичниках	не нормируется (справочно)
91	ГОСТ Р 55487-2013 (п. 6.5)				ширина третьего тергита	не нормируется (справочно)
92	ГОСТ 20728-2018 «Семьи пчелиные. Технические условия» (п. 4.2)	Семьи пчелиные в ульях, сотовых и бессотовых пакетах	-	-	состав пчелиной семьи	количество и масса пчел в соответствии с НД
93	ГОСТ 20728-2018 (п. 4.3)				масса, длина и цвет плодной	в соответствии с НД

					матки	
94	ГОСТ 20728-2018 (п. 4.4)				соты расплодного гнезда	наличие/отсутствие
94	ГОСТ 20728-2018 (п. 4.5)				расплод пчелиный	(количество) в переводе на сот в рамке 435×300 мм
96	ГОСТ 20728-2018 (п. 4.6)				наличие трутней	наличие/отсутствие
97	ГОСТ 20728-2018 (п. 4.7)				масса меда	в соответствии с НД
98	ГОСТ 20728-2018 (п. 4.8)				масса перги	в соответствии с НД
99	ГОСТ 20728-2018 (п. 4.9)				корм для пчел (медово-перговая смесь)	наличие/количество
100	ГОСТ 20728-2018 (п. 4.10)				корм для матки (маточное молочко в маточниках)	наличие/отсутствие
101	ГОСТ 26929-94 «Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов»	Продукты пчеловодства (мед, воск, прополис, пыльца, перга, маточное молочко)	01.49.21	0409 00 000 0	минерализация проб для определения токсичных элементов	—
102	ГОСТ 31628-2012 «Продукты пищевые. Метод определения массовой доли мышьяка»				мышьяк	(0,001–0,5) мг/кг
103	ГОСТ 33824-2016 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой доли токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)»				свинец	(0,01–1,0) мг/кг
104	ГОСТ 33824-2016				кадмий	(0,005–0,50) мг/кг
105	ГОСТ 34654-2020 «Продукты				левомецетин (хлорамфеникол)	(0,1–10,0) мкг/кг

	пищевые. Метод определения остаточного содержания левомицетина методом иммуноферментного анализа»; МУК 4.1.1912-04 (в части, не противоречащей ГОСТ)					
106	ГОСТ 31903-2012 «Продукты пищевые. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы»; МУК 4.1.2158-07				тетрациклины	(сумма) (1,0–50,0) мкг/кг
107	МУК 5.1.14/1015 «Определение остаточных количеств нитрофуранов в продуктах животного происхождения»				нитрофураны (метаболиты АОЗ, АМОЗ) АОЗ:	(0,1–2,0) мкг/кг; АМОЗ: (0,2–5,0) мкг/кг

Руководитель испытательной лаборатории  
 Центра аналитических исследований и экспертизы в пчеловодстве «АПИЭКС»  
 \_\_\_\_\_ / Г.А. Кухаренко /