

Директор
ТОВ «МЕТРОЛОДЖІ СЕРВІС»



Божко Н.В.
"03" травня 2018р.

ПЕРЕВІРКА КВАЛІФІКАЦІЇ РТ.УА.1.2.2016
ВИПРОБУВАННЯ КУКУРУДЗИ (ЯКІСТЬ)
ПРОГРАМА ПЕРЕВІРКИ КВАЛІФІКАЦІЇ – РАУНД 3 (УКР)

Київ-2018

1. ВСТУП

Зважаючи на ключову роль достовірних результатів випробувань, що необхідні при торгівлі зерновими, вимоги до компетентності лабораторій, що проводять такі випробування мають бути підтверджені.

Метою перевірки кваліфікації в галузі випробування кукурудзи є визначення характеристик функціонування (як наведено в ISO\IEC 17043[1]) та підвищення достовірності результатів випробувань.

Дана перевірка кваліфікації включає використання міжлабораторних порівнянь для підтвердження здатності лабораторій проводити випробування та/або ідентифікації напрямків покращення діяльності.

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 4200,00 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.	Биті зерна, %	EN 16378:2013	
2.	Зернова домішка, %	EN 16378:2013	
3.	Сміттева домішка, %	EN 16378:2013	
4.	Биті зерна, %	ISO 19942:2018	
5.	Пошкоджені зерна, %	ISO 19942:2018	
6.	Інші зерна	ISO 19942:2018	
7.	Сміттева домішка, %	ISO 19942:2018	
8.	Вміст вологи, %	ISO 6540:1980/ ДСТУ ISO 6540:2007	
9.	Вміст сирого протеїну	ISO 20483:2013/ ДСТУ ISO 20483:2016	В перерахунку на суху речовину, коефіцієнт перерахунку вмісту азоту на сирий протеїн – 6.25
10.	Вміст сирого протеїну, %	ISO 16634-2:2016	В перерахунку на суху речовину, коефіцієнт перерахунку вмісту азоту на сирий протеїн – 6.25
11.	Вміст сирого протеїну, %	ISO 12099:2017	В перерахунку на суху речовину, коефіцієнт

	Показник	Метод	Примітки
			перерахунку вмісту азоту на сирий протеїн – 6.25
12.	Вміст золи	ISO 2171:2007/ ДСТУ ISO 2171:2009	В перерахунку на суху речовину
13.	Вміст жиру	ISO 6492:1999/ ДСТУ ISO 6492:2003	При фактичній волозі
14.	Вміст жиру	ISO 12099:2017	При фактичній волозі
15.	Вміст сирової клітковини	ISO 6865:2000/ ДСТУ ISO 6865:2004	При фактичній волозі
16.	Вміст сирової клітковини	ISO 12099:2017	При фактичній волозі
17.	Биті зерна, %	USDA(Grain Grading Procedures, Chapter 4 - Corn April 11, 2017)	
18.	Сміттєва домішка, %	USDA(Grain Grading Procedures, Chapter 4 - Corn April 11, 2017)	
19.	Ушкоджені зерна, %	USDA (Grain Grading Procedures, Chapter 4 - Corn April 11, 2017)	
20.	Натура, lbu/bu	USDA(Grain Grading Procedures, Chapter 1 - General Information July 30, 2013)	
21.	Натура, г/л	ГОСТ 10840-64	
22.	Сміттєва домішка, %	ГОСТ 30483-97 /ДСТУ 4525:2006	
23.	Зернова домішка, %	ГОСТ 30483-97 /ДСТУ 4525:2006	
24.	Вміст вологи, %	ГОСТ 13586.5-93	
25.	Вміст вологи, %	ДСТУ 4117:2007	
26.	Масова частка сирового протеїну	ДСТУ 7169:2010	В перерахунку на суху речовину, коефіцієнт перерахунку вмісту азоту на сирий протеїн – 6.0
27.	Зольність, %	ГОСТ 10847-74	В перерахунку на суху речовину
28.	Зольність, %	ДСТУ 4117:2007	В перерахунку на суху речовину
29.	Масова частка сирового жиру	ГОСТ 13496.15-97	В перерахунку на суху речовину
30.	Масова частка сирової клітковини	ГОСТ 13496.2-91	В перерахунку на суху речовину

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 3, як зразок буде використана **кукурудза (Zéa máys)** у кількості **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». Технічне завдання на проведення випробувань та звітування про результати кожен учасник отримає 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 3.

Реєстрація учасників	до 13-00 за Київським часом 25.01.2019р.
Пересилання зразків	28.01.2019р.
Звітування учасників	до 13-00 за Київським часом 14.02.2019р.
Публікація звіту	22.02.2019р.

2.5. ЗВІТ ТА ОБРОБКА РЕЗУЛЬТАТІВ

2.5.1. ТОВ «Метролоджі сервіс» проводить обробку результатів згідно з вимогами ISO/IEC 17043[1], ISO 13528[2].

2.5.2. ТОВ «Метролоджі сервіс» оформлює Звіт з перевірки кваліфікації відповідно до вимог ISO/IEC 17043[1].

2.5.3. Звіт з перевірки кваліфікації буде оформлений двома мовами – англійською та українською.

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.Ломоносова 18, оф.704.

Божко Наталія Володимирівна

e-mail: smetrology@gmail.com

тел. +38(099)305-79-78

моб.+38(067)458-26-81

5. НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

1. ДСТУ EN ISO/IEC 17043:2017 Оцінка відповідності. Загальні вимоги до перевірки професійного рівня (EN ISO/IEC 17043:2010; ISO/IEC 17043:2010, IDT)
2. ДСТУ ISO/IEC 13528:2016 Статистичні методи для застосування під час перевірки професійного рівня за допомогою міжлабораторних порівнянь (ISO 13528:2015, IDT)
3. FOOD ANALYSIS PERFORMANCE ASSESSMENT SCHEME (FAPAS). Protocol for the organization and analysis of data, sixth edition, 2002
4. Fearn, T. and Thompson, M, A new test for 'sufficient homogeneity', Analyst, 2001, 126, 1414-1417
5. ISO Guide 35:2017 Reference materials -- Guidance for characterization and assessment of homogeneity and stability
6. ILAC Discussion Paper on Homogeneity and Stability Testing, April 2008.
7. ISO 17034:2016 General requirements for the competence of reference material producers