

Директор
ТОВ «МЕТРОЛОДЖІ СЕРВІС»



Божко Н.В.
”09” вересня 2019р.

**ПЕРЕВІРКА КВАЛІФІКАЦІЇ РТ.УА.1.1.2016
ВИПРОБУВАННЯ ПШЕНИЦІ (ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ)
ПРОГРАМА ПЕРЕВІРКИ КВАЛІФІКАЦІЇ – РАУНД 4**

Київ-2019

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 пшениці є визначення характеристик функціонування (як наведено в ДСТУ EN 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.

Функціонуюча система якості ТОВ «Метролоджі сервіс» (далі – Провайдера) відповідає вимогам ДСТУ EN ISO/IEC 17043[1] 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 3 000,00 грн, без сплати ПДВ. Вартість участі для учасників не з України складає 150,00 USD.

2.1.5. *Вартість участі для учасників з України, що бажають брати участь за показниками згідно ISO 27971:2015 складає додатково 1000,00 грн, без сплати ПДВ. Вартість участі для учасників не з України складає додатково 50,00 USD.*

2.1.6. Кількість очікуваних учасників – від 20 до 40.

2.1.7. 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:

	Показник	Метод	Примітки
1.	Бите зерно, %	EN 15587:2008+A1:2013	
2.	Зернова домішка, %	EN 15587:2008+A1:2013	
3.	Проросле зерно, %	EN 15587:2008+A1:2013	
4.	Сміттєва домішка, %	EN 15587:2008+A1:2013	
5.	Пошкоджені зерна, %	ISO 7970:2011	

	Показник	Метод	Примітки
6.	Зерна інших зернових культур, %	ISO 7970:2011	
7.	Сторонні речовини, %	ISO 7970:2011	
8.	Об'ємна щільність, кг/гЛ	ISO 7971-3:2009	
9.	Вміст вологи, %	ISO 712:2009/ ДСТУ ISO 712:2015	
10.	Вміст вологи, %	ISO 12099:2017	
11.	Вміст сирого протеїну, %	ISO 20483:2013/ДСТУ ISO 20483:2016	В перерахунку на суху речовину, коефіцієнт перерахунку вмісту азоту до вмісту білка - 5.7
12.	Вміст сирого протеїну, %	ISO 16634-2:2016	В перерахунку на суху речовину, коефіцієнт перерахунку вмісту азоту до вмісту протеїну - 5.7
13.	Вміст сирого протеїну, %	ISO 12099:2017	
14.	Кількість сирої клейковини, %	ISO 21415-1:2006/ ДСТУ ISO 21415-1:2009	
15.	Кількість сирої клейковини, %	ISO 21415-2:2015/ ДСТУ ISO 21415-2:2009	
16.	Індекс клейковини	ISO 21415-2:2015/ ДСТУ ISO 21415-2:2009	
17.	Число падання, с	ISO 3093:2009/ ДСТУ ISO 3093:2009	
	<i>Властивості тіста за альвеографом:</i>		
18.	<i>Енергія деформації, W</i>	ISO 27971:2015	
19.	<i>Середня ордината максимального надлишкового тиску, P</i>	ISO 27971:2015	
20.	<i>Середнє значення абсциси у разі розриву, L</i>	ISO 27971:2015	
21.	<i>Індекс розтяжності, G</i>	ISO 27971:2015	
22.	<i>Коефіцієнт конфігурації кривої, P/L</i>	ISO 27971:2015	
23.	<i>Результати помелу на млині Chopin Dubois CDL. Вихід борошна, %</i>	ISO 27971:2015	<i>Виражений в відсотках до сухої маси борошна, отриманого з очищеного зерна пшениці</i>
24.	Докедж, %	USDA (Book II - Grading Procedures Chapter 13 – Wheat, 2017)	
25.	Щуплі та биті зерна, %	USDA (Book II - Grading Procedures Chapter 13 – Wheat, 2017)	
26.	Пошкоджені зерна, %	USDA (Book II - Grading Procedures Chapter 13 – Wheat, 2017)	
27.	Сторонні речовини, %	USDA (Book II - Grading Procedures Chapter 13 – Wheat, 2017)	
28.	Натура, lb/bu	USDA (Grain Grading Procedures, Chapter 1 - General Information July 30, 2013)	
29.	Сміттєва домішка, %	ГОСТ 30483-97/ ДСТУ 3768:2010	
30.	Зернова домішка, %	ГОСТ 30483-97/ ДСТУ 3768:2010	

	Показник	Метод	Примітки
31.	Зерна, пошкоджені клопом-черепашкою, %	ГОСТ 30483-97/ ДСТУ 3768:2010	
32.	Об'ємна щільність, кг/гЛ	ДСТУ 4234:2003	
33.	Натура, г/л	ГОСТ 10840-64	
34.	Вміст вологи, %	ГОСТ 13586.5-93	
35.	Вміст вологи, %	ДСТУ 4117:2007	
36.	Вміст білка, %	ГОСТ 10846-91	В перерахунку на суху речовину, коефіцієнт перерахунку вмісту азоту до вмісту білка - 5.7
37.	Вміст білка, %	ДСТУ 4117:2007	
38.	Кількість сирої клейковини, %	ГОСТ 13586.1-68	
39.	Якість сирої клейковини (ІДК)	ГОСТ 13586.1-68	
40.	Число падання, с	ГОСТ 27676-88	
41.	Загальна скловидність зерна, %	ГОСТ 10987-76	
42.	Маса 1000 зерен при фактичній волозі, г	ISO 520:2010	

Потенційні основні джерела помилок у сфері випробування пшениці 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, зберігання 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 [2-6]. 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» за рахунок Учасника.

В Раунді 4, як зразок буде використана **пшениця (*Triticum aestivum*) 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 ДСТУ EN 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 отримає разом із зразком згідно з п.2.3. Учасник має звітувати виключно в даній формі.

ТОВ «Метролоджі сервіс» проводить обробку результатів та надає звіт згідно з п.2.5.

2.4.2. Графік Раунду 4.

Реєстрація учасників	до 13-00 за Київським часом 01.11.2019р.
Пересилання зразків	05.11.2019р.
Звітування учасників	до 13-00 за Київським часом 22.11.2019р.
Публікація звіту	13.12.2019р.

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].

2.5.3. 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.

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

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

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. ДСТУ EN ISO/IEC 17043:2017 Оцінка відповідності. Загальні вимоги до перевірки професійного рівня.
2. ДСТУ ISO/IEC 13528:2016 Статистичні методи для застосування під час перевірки професійного рівня за допомогою міжлабораторних порівнянь.
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.

Додаток 1. Шаблон заявки на участь:

Назва програми ПК:	РТ.УА.1.1.2016 ВИПРОБУВАННЯ ПШЕНИЦІ (ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ) – РАУНД 4
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.