

**СХЕМА ПРОВЕДЕНИЯ МСИ ПО ОПРЕДЕЛЕНИЮ СВОЙСТВ
МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ
МСИ 241-МП2**

Предполагаемые участники МСИ: испытательные лаборатории, занимающиеся анализом физико-химических свойств и состава молока и молочных продуктов.

Образец для проведения МСИ: образец молока сухого цельного или обезжиренного, достаточно однородный и стабильный по отношению к определяемым показателям.

Определяемые показатели: «индекс растворимости», «кислотность», «группа чистоты». Участники могут выполнить измерение всех или части указанных показателей с использованием методик по своему выбору.

Ожидаемые диапазоны значений определяемых показателей указаны в инструкции по применению, прилагаемой к образцу для проведения МСИ.

Доставка участникам образцов для проведения МСИ и сопроводительной документации осуществляется транспортными компаниями СПСР («Гепард-экспресс»), DHL, TNT и др., гарантирующими сохранность содержимого упаковки и минимальные сроки доставки.

Статистическая обработка полученных результатов в соответствии с ГОСТ Р ИСО 13528 и ГОСТ ISO/IEC 17043.

Оценивание характеристик функционирования лабораторий по ГОСТ ISO/IEC 17043, п. 3.2.1. и ГОСТ Р ИСО 13528-2010, п. 7.4.