|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение № 1к аттестату аккредитации № BY/112 2.5469от 10 марта 2023 годана бланке № на 4 листахредакция 01 |
|
|
|
|
|
|

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от 10 марта 2023 года

Нарочанской производственной лаборатории

Нарочанского производственного участка

открытого акционерного общества «Минский молочный завод №1»

| № п/п | Наименование объекта | Код | Наименование характеристики (показатель, параметры) | Обозначение документа, устанавливающего требования к объекту | Обозначение документа, устанавливающего метод исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| **ул. Заводская, д. 1, 222350, а.г. Нарочь, Мядельский район, Минская область** |
| 1.1\*\*\* | Молоко коровье сыроеМолоко обезжиренное-сырьеСливки из коровьего молокаСыворотка молочная подсырная | 01.41/42.00010.51/42.000 | Отбор проб и подготовка проб к анализу | СанНПиГН, утв. постановлением Минздрава № 52 от 21.06.2013 СТБ 1598-2006СТБ 2277-2016СТБ 2263-2016ТУ BY 100098867.605-2022ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ13928-84ГОСТ 9225-84 р.1, 3СТБ 1036-97 р.5, п.7.2СТБ 1051-2012СТБ 1053-2015ГОСТ 26809.1-2014 п.п.4.2, 4.3ГОСТ 31904-2012 р.4, п.5.2ГОСТ 32901-2014 п.5.5ГОСТ ISO 707-2013, р.9 |
| 1.2\* | 01.41/11.11610.51/11.116 | Органолептические показатели:- внешний вид; - цвет; - консистенция; - вкус и запах | СТБ 1598-2006 п.6.2СТБ 2277-2016 п.7.2СТБ 2263-2016 п.п.7.2, 7.3ТУ BY 100098867.605-2022 п.4.2 |
| 1.3\* | 01.41/08.14910.51/08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ 3624-92 р.3 |
| 1.4\*\* | 01.41/29.14510.51/29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85 |
| 1.5\* | 01.41/08.153 | Степень чистоты, группа | ГОСТ 8218-89 |
| 1.6\* | 01.41/08.052 | Массовая доля сухого обезжиренного вещества | ГОСТ 3626- 73 р.3 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1.7\* | Молоко коровье сыроеМолоко обезжиренное – сырьеСливки из коровьего молокаСыворотка молочная подсырная | 01.41/08.03110.51/08.031 | Плотность | СанНПиГН, утв. постановлением Минздрава № 52 от 21.06.2013 СТБ 1598-2006СТБ 2277-2016СТБ 2263-2016ТУ BY 100098867.605-2022ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 3625-84 р.2 |
| 1.8\* | 01.41/08.03710.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 р.2 |
| 1.9\* | 01.41/08.08210.51/08.149 | Массовая доля белка | СТБ 1598-2006Приложение БГОСТ 23327-98 (химический) |
| 1.10\* | 01.41/08.082 | Фосфатаза, пероксидаза | ГОСТ 3623-2015п.п.6.2, 7.1 |
| 1.11\* | 01.41/08.082 | Наличие соды | ГОСТ 24065-80 р.2 |
| 1.12\* | 01.41/08.082 | Наличие аммиака | ГОСТ 24066-80 |
| 1.13\* | 01.41/08.08210.51/08.082 | Термоустойчивость по алкогольной пробе, группа | ГОСТ 25228-82 |
| 1.14\* | 01.41/11.116 | Наличие перекиси водорода | ГОСТ 24067-80 |
| 1.15\* | 01.41/01.08610.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5ГОСТ 32901-2014 п.8.4 |
| 1.16\* | 01.41/08.043 | Соматические клетки  | ГОСТ 23453-2014 р.6 |
| 1.17\* | 01.41/01.086 | Ингибирующие вещества | ГОСТ 23454-2016, р.7 |
| 1.18\* | 01.41/11.116 | Бактериальная обсемененность (редуктазная проба) | ГОСТ 9225-84 п.4.2ГОСТ 32901-2014 п.8.1 |
| 1.19\* | 01.41/01.086 | Споры мезофильных анаэробных бактерий | ГОСТ 32012-2012 р.7 |
| 1.20\* | 01.41/01.086 | Сычужно- бродильная проба | ГОСТ 9225-84 п.4.4ГОСТ 32901-2014 п.8.2 |
| 1.21\* | 01.41/03.071 | Остаточное количество тетрациклинов, бета-лактамов, хлорамфеникола и стрептомицина | ГОСТ 32254-2013МИ 4-1-2018-ПП |
| 1.22\* | 01.41/03.152 | Антибиотики тетрациклиновой группы | МВИ. МН 3951-2015МВИ.МН 3830-2015 |
| 1.23\* | 01.41/03.152 | Хлорамфеникол (левомицетин) | МВИ.МН 2436-2015МВИ.МН 4230-2015 |
| 1.24\* | 01.41/03.152 | Стрептомицин | МВИ.МН 4894-2014МВИ.МН 2642-2015 |
| 1.25\* | 01.41/03.152 | Пенициллин | МВИ.МН 4885-2014МВИ.МН 5336-2015МВИ.МН 4310-2012 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1.26\* | Молоко коровье сыроеМолоко обезжиренное – сырьеСливки из коровьего молокаСыворотка молочная подсырная | 01.41/04.125 | Удельная (объёмная) активность радионуклида цезия- 137 | СанНПиГН, утв. постановлением Минздрава № 52 от 21.06.2013 СТБ 1598-2006СТБ 2277-2016СТБ 2263-2016ТУ BY 100098867.605-2022ТНПА и другая документация на продукцию | МВИ.МН 1823-2007 |
| 1.27\* | 01.41/03.152 | Метронидазол | МВИ.МН 5335-2015 |
| 1.28\* | 01.41/03.071 | Сульфаниламиды, тилозин, тилмикозин, линкомицин, эритромицин, фторхиналоны | МИ 5-1-2019 ПП-С |
| 1.29\* | 01.41/03.071 | Гентамицин, неомицин, канамицин, спектиномицин | МИ 4-1-2018-ПП-А |
| 1.30\* | 01.41/03.071 | Сульфаниламиды | МИ 1-1-2019-ПП-С |
| 1.31\* | 01.41/03.071 | Фторхиналоны, эритромицин, линкомицин, тилозин и тилмикозин | МИ 4-1-2018-ПП-М |
| 2.1\*\*\* | Молоко и молочные продукты | 10.51/42.000 | Отбор проб и подготовка проб к анализу | СанНПиГН, утв. постановлением Минздрава № 52 от 21.06.2013 СТБ 1746-2017СТБ 1373-2016ТУ BY 100098867.260-2010TY 10.51.40-005-56589631-2018ТУ BY 600077963.034-2019 | ГОСТ 9225-84, рр.1,3СТБ ISO 707-2013СТБ 1036-97 р.1, р.3 СТБ 1053-2015СТБ 1051-2012ГОСТ 26809.1-2014 п.4.2ГОСТ 26809.2-2014 п.5.3ГОСТ 31904-2012ГОСТ 32901-2014 п.п.5.10, 5.14 |
| 2.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели:- внешний вид- цвет, форма, размеры- консистенция, рисунок- вкус и запах | СТБ 1746-2017 п.п.7.2, 7.3СТБ 1373-2016 п.п.6.2, 6.3, 6.4ТУ BY 100098867.260-2010 п.п.2.1.2, 2.1.4, 2.1.5ТУ 10.51.40-005-56589631-2018 п.п.2.1.2, 2.1.3ТУ BY 600077963.034-2019 п.п.2.1.2, 2.1.4 |
| 2.3\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 р.2 |
| 2.4\* | 10.51/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 р.2 |
| 2.5\* | 10.51/08.149 | Белок | ГОСТ 23327-98 |
| 2.6\* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 р.3 |
| 2.7\* | 10.51/08.153 | Группа чистоты | ГОСТ 8218-89 |
| 2.8\* | 10.51/29.040 | Номинальный объем | ГОСТ 3622-68 р.2.23.5 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 2.9\* | Молоко и молочные продукты | 10.51/08.082 | Фосфатаза, пероксидаза | СанНПиГН, утв. постановлением Минздрава № 52 от 21.06.2013 СТБ 1746-2017СТБ 1373-2016ТУ BY 100098867.260-2010TY 10.51.40-005-56589631-2018ТУ BY 600077963.034-2019 | ГОСТ 3623-2015п. 6.2, 7.1 |
| 2.10\*\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85 п.2.3ГОСТ 3622-68 р.2.22 |
| 2.11\* | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5ГОСТ 32901-2014 п.8.4 |
| 2.12\* | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п.8.5 |
| 2.13\* | 10.51/01.08610.51/11.11610.51/08.149 | Промышленная стерильность: КМАФАнМОтсутствие изменений внешнего видаКислотность | ГОСТ 30425-97 ГОСТ 9225-84 п.4.8ГОСТ 32901-2014 п.8.8ГОСТ 3624-92 р.3 |
| 2.14\* | 10.51/04.125 | Удельная (объёмная) активность радионуклида цезия- 137 | МВИ.МН 1823-2007 |
| 2.15\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги и сухих веществ | ГОСТ 3626-73 р.3, р.5.1;  |
| 2.16\* | 10.51/08.149 | Массовая доля хлористого натрия | ГОСТ 3627-81 р.2 |
| 2.17\* |  | Массовая доля влаги в обезжиренном веществе | СТБ 1373-2016 п.6.11(расчётный метод) |
| 3.1\*\* | Вода питьевая | 100.09/42.000 | Отбор проб | СТБ ГОСТ Р 51592-2001ГОСТ Р 56237-2014 | СТБ ГОСТ Р 51592-2001ГОСТ Р 56237-2014 |

**Примечание:**

\* – деятельность осуществляется непосредственно в ООС;
\*\* – деятельность осуществляется непосредственно в ООС и за пределами ООС;
\*\*\* – деятельность осуществляется за пределами ООС.

Руководитель органа

по аккредитации

Республики Беларусь –

директор государственного

предприятия «БГЦА» Е.В. Бережных