|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №1 |
| к аттестату аккредитации  |
| № BY/112 2.1417 |
| от 24.06.1998 |
| на бланке № \_\_\_\_ |
| на 9 листах |
| редакция 01 |

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ**

от 08 ноября2021 года

производственной лаборатории

открытого акционерного общества «Калинковичский мясокомбинат»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № 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. Северная, д. 8, 247710, г. Калинковичи, Калинковичский район, Гомельская область |
| 1.1\*\*\* | Мясо (все виды продуктивных животных), блоки из мяса замороженные | 10.11/42.00010.13/42.000 | Отбор образцов | ГОСТ 31476-2012ГОСТ 32225-2013ГОСТ 34120-2017 ТУ РБ 02906526.041-98СанНиП, утв. Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 №52 Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 №37 ТНПА и другая документация на продукцию  | ГОСТ 7269-2015 п. 4ГОСТ 31904-2012ГОСТ 21237-75 п.1 СТБ 1036-97 |
| 1.2\* | 10.11/11.11610.13/11.116 | Органолептические показатели: цвет, запах, прозрачность и аромат бульона | ГОСТ 7269-2015 п.5 |
| 1.3\* | 10.11/01.08610.13/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 1.4\* | 10.11/01.08610.13/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012ГОСТ 21237-75 п.4.2.5 |
| 1.5\* | 10.11/01.08610.13/01.086 | Proteus | ГОСТ 28560-90 ГОСТ 21237-75 п.4.2.6 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 2.1\*\*\* | Субпродукты мясные обработанные сельскохозяйственных животных | 10.11/42.000 | Отбор образцов | ТУ BY100098867.331-2013 | ГОСТ 31904-2012СТБ 1036-97 |
| 3.1\*\*\* | Кровь пищевая | 10.89/42.000 | Отбор образцов | ТУ BY 100098867.231-2020СанНиП от 21.06.2013 №52Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 №37 ТНПА и другая документация на продукцию  | ГОСТ 31904-2012ТУ BY 100098867.231-2020, п.5.1.2СТБ 1036-97 |
| 3.2\* | 10.89/11.116 | Органолептические показатели: цвет, консистенция, структура, запах | ТУ BY 100098867.231-2020, п.5.5 |
| 3.3\* | 10.89/08.052 | Массовая доля сухого остатка | ТУ BY 100098867.231-2020, п.5.6 |
| 3.4\* | 10.89/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 3.5\* | 10.89/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 3.6\* | 10.89/01.086 | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 3.7\* | 10.89/01.086 | S. aureus | ГОСТ 31746-2012 |
| 4.1\*\*\* | Мясо птицы, в т.ч. полуфабрикаты, охлажденные, замороженные | 10.12/42.000 | Отбор образцов | СТБ 1945-2010СанНиП от 21.06.2013№52Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. Совмина Республики Беларусь от 25.01.2021 №37 ТНПА и другая документация на продукцию  | ГОСТ 7702.2.0-2016СТБ 1036-97  |
| 4.2\* | 10.12/01.086 | КМАФАнМ  | ГОСТ 7702.2.1-2017 п.7 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 5.1\*\*\* | Мясо птицы механической обвалки  | 10.12/42.000 | Отбор образцов | ТУ BY 100098867.261-2010 СанНиП от 21.06.2013 №52Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. Пост. Совмина Республики Беларусь от 25.01.2021 №37 ТНПА и другая документация на продукцию | ТУ BY 100098867.261-2010, п.4.4СТБ 1036-97 |
| 5.2\* | 10.12/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, консистенция | ТУ BY 100098867.261-2010 п.5.4 |
| 5.3\* | 10.12/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 9793-2016, п.9  |
| 5.4\* | 10.12/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 25011-2017 п.6 |
| 5.5\* | 10.12/08.164 | Массовая доля жира | ГОСТ 23042-2015, п.7 |
| 5.6\* | 10.12/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 7702.2.1-2017 п.7 |
| 6.1\*\*\* | Полуфабрикаты в тесте. Пельмени замороженные | 10.13/42.000 | Отбор образцов | СТБ 974-2016СанНиП от 21.06.2013 №52Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. Пост. Совмина Республики Беларусь от 25.01.2021 №37 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 31904-2012СТБ 974-2016 п.6.1.4СТБ 1036-97 |
| 6.2\* | 10.13/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, вид на разрезе, вкус, запах | ГОСТ 9959-2015 |
| 6.3\* | 10.13/29.040 | Масса одного полуфабриката | СТБ 974-2016 п.7.13 |
| 6.4\* | 10.13/08.052 | Массовая доля фарша к массе полуфабриката | СТБ 974-2016 п.7.18 |
| 6.5\* | 10.13/29.061 | Толщина тестовой оболочки | СТБ 974-2016 п.7.16 |
| 6.6\* | 10.13/08.149 | Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли) | ГОСТ 9957-2015 п.7 |
| 6.7\* | 10.13/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 25011-2017 п.6 |
| 6.8\* | 10.13/08.164 | Массовая доля жира в фарше | ГОСТ 23042-2015 п.7 |
| 6.9\* | 10.13/08.149 | Массовая доля крахмала | ГОСТ 10574-2016 п.7 |
| 6.10\* | 10.13/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94  |
| 6.11\* | 10.13/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 6.12\* | 10.13/05.086 | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 7.1\*\*\* | Полуфабрикаты мясные (мясосодержащие) рубленные, кость | 10.11/42.00010.13/42.000 | Отбор образцов | ГОСТ 16147-88СанНиП от 21.06.2013 №52Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. Пост. Совмина Республики Беларусь от 25.01.2021 №37 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 31904-2012ГОСТ 4288-76 п.2.1ГОСТ 16147-88 п.3.1СТБ 1036-97 |
| 7.2\* | 10.13/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус | ГОСТ 4288-76 п.2.3ГОСТ 7269-2015 п.5ГОСТ 9959-2015 |
| 7.3\* | 10.13/08.052 | Массовая доля основного продукта | ГОСТ 8756.1-2017, п.7 |
| 7.4\* | 10.13/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 4288-76 п.2.5 |
| 7.5\* | 10.13/08.149 | Массовая доля хлористого натрия | ГОСТ 9957-2015 п.7 |
| 7.6\* | 10.13/08.156 | Массовая доля нитрита натрия | ГОСТ 8558.1-2015 п.8 |
| 7.7\* | 10.13/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 25011-2017 п.6 |
| 7.8\* | 10.13/08.164 | Массовая доля жира | ГОСТ 23042-2015 п.7 |
| 7.9\* | 10.13/08.149 | Массовая доля крахмала | ГОСТ 10574-2016 п.7 |
| 7.10\* | 10.13/08.156 | Массовая доля фосфора | СТБ ГОСТ Р 51482-2001ГОСТ 9794-2015 п.8 |
| 7.11\* | 10.13/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 7.12\* | 10.13/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 7.13\* | 10.13/01.086 | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 7.14\* | 10.13/05.086 | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 8.1\*\*\* | Полуфабрикаты мясные натуральные (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые) | 10.13/42.000 | Отбор образцов | СТБ 1020-2008СанНиП от 21.06.2013 №52Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. Пост. Совмина Республики Беларусь от 25.01.2021 №37 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 31904-2012ГОСТ 7269-2015 п.4СТБ 1036-97 |
| 8.2\* | 10.13/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах | ГОСТ 7269-2015 п.5 |
| 8.3\* | 10.13/08.052 | Массовая доля соединительной и жировой тканей | СТБ 1020-2008 п.7.15 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 8.4\* | Полуфабрикаты мясные натуральные (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые) | 10.13/08.052 | Массовая доля жировой (мякотной) ткани | СТБ 1020-2008СанНиП от 21.06.2013 №52Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. Пост. Совмина Республики Беларусь от 25.01.2021 №37 ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 1020-2008 п.7.16 |
| 8.5\* | 10.13/08.149 | Массовая доля хлористого натрия | ГОСТ 9957-2015 п.7 |
| 8.6\* | 10.13/08.156 | Массовая доля нитрита натрия | ГОСТ 8558.1-2015, п.8 |
| 8.7\* | 10.13/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 25011-2017 п.6 |
| 8.8\* | 10.13/08.164 | Массовая доля жира | ГОСТ 23042-2015 п.7 |
| 8.9\* | 10.13/08.156 | Массовая доля фосфора | СТБ ГОСТ Р 51482-2001ГОСТ 9794-2015, п.8 |
| 8.10\* | 10.13/01.086 | КМАФАнМ  | ГОСТ 10444.15-94 |
| 8.11\* | 10.13/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 9.1\*\*\* | Колбасные изделия и продукты мясные (мясосодержащие) вареные, сырокопченые и сыровяленые, полукопченые и варено-копченые, копчено-запеченные, запеченные, кровяные изделия, зельцы, сальтисоны, колбасы ливерные, паштеты, студни, холодцы, колбасные изделия и продукты из мяса птицы, продукты из шпика | 10.13/42.000 | Отбор образцов | СТБ 126-2016СТБ 1060-97СТБ 196-2016СТБ 1996-2016СТБ 735-94СТБ 335-98СТБ 523-2002 СТБ 971-2013 СТБ 742-2009СанНиП от 21.06.2013 №52Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. Пост. Совмина Республики Беларусь от 25.01.2021 №37 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 9792-73 п.п.2, 3СТБ 1036-97 |
| 9.2\* | 10.13/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, форма, консистенция, вид на разрезе, вкус, запах | ГОСТ 9959-2015 |
| 9.3\* | 10.13/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 9793-2016 п.9  |
| 9.4\* | 10.13/08.149 | Массовая доля хлористого натрия | ГОСТ 9957-2015 п.7 |
| 9.5\* | 10.13/08.156 | Массовая доля нитрита натрия | ГОСТ 8558.1-2015 п.8 |
| 9.6\* | 10.13/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 25011-2017 п.6 |
| 9.7\* | 10.13/08.164 | Массовая доля жира | ГОСТ 23042-2015 п.7 |
| 9.8\* | 10.13/08.149 | Массовая доля крахмала | ГОСТ 10574-2016 п.7 |
| 9.9\* | 10.13/08.156 | Массовая доля общего фосфора | СТБ ГОСТ Р 51482-2001ГОСТ 9794-2015 п.8 |
| 9.10\* | 10.13/08.156 | Остаточная активность кислой фосфатазы | ГОСТ 23231-2016 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 9.11\* | Колбасные изделия и продукты мясные (мясосодержащие) вареные, сырокопченые и сыровяленые, полукопченые и варено-копченые, копчено-запеченные, запеченные, кровяные изделия, зельцы, сальтисоны, колбасы ливерные, паштеты, студни, холодцы, колбасные изделия и продукты из мяса птицы, продукты из шпика | 10.13/08.149 | Перекисное число | СТБ 126-2016СТБ 1060-97СТБ 196-2016СТБ 1996-2016СТБ 735-94СТБ 335-98СТБ 523-2002 СТБ 971-2013 СТБ 742-2009СанНиП от 21.06.2013 №52Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. Пост. Совмина Республики Беларусь от 25.01.2021 №37 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 8285-91 п.2.4.2 |
| 9.12\* | 10.13/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 9.13\* | 10.13/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 9.14\* | 10.13/01.086 | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 9.15\* | 10.13/01.086 | S. aureus | ГОСТ 31746-2012 |
| 9.16\* | 10.13/01.086 | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 9.17\* | 10.13/05.086 | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 10.1\*\*\* | Консервы мясные, мясорастительные, растительно-мясные, из субпродуктов, в т.ч. паштетные | 10.13/42.000 | Отбор образцов | ГОСТ 32125-2013ГОСТ 8286-90СанНиП от 21.06.2013 №52Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. Пост. Совмина Республики Беларусь от 25.01.2021 №37 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 31904-2012ГОСТ 8756.0-70 п.3СТБ 1036-97 |
| 10.2\* | 10.13/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, посторонние примеси | ГОСТ 8756.1-2017 п.5 |
| 10.3\* | 10.13/08.052 | Массовая доля составных частей | ГОСТ 8756.1-2017 п.7 |
| 10.4\* | 10.13/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 9793-2016 п.9  |
| 10.5\* | 10.13/08.149 | Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли) | ГОСТ 26186-84 п.3 |
| 10.6\* | 10.13/08.156 | Массовая доля нитрита натрия | ГОСТ 8558.1-2015 п.8 |
| 10.7\* | 10.13/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 25011-2017 п.6 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 10.8\* | Консервы мясные, мясорастительные, растительно-мясные, из субпродуктов, в т.ч. паштетные | 10.13/08.164 | Массовая доля жира | ГОСТ 32125-2013ГОСТ 8286-90СанНиП от 21.06.2013 №52Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. Пост. Совмина Республики Беларусь от 25.01.2021 №37 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 26183-84 |
| 10.9\* | 10.13/08.149 | Массовая доля крахмала | ГОСТ 10574-2016 п.7 |
| 10.10\* | 10.13/08.156 | Массовая доля общего фосфора | СТБ ГОСТ Р 51482-2001ГОСТ 9794-2015 п.8 |
| 10.11\* | 10.13/01.086 | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. subtilis | ГОСТ 30425-97 |
| 10.12\* | 10.13/01.086 | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. cereus и B. polymyxa  | ГОСТ 30425-97 |
| 10.13\* | 10.13/01.086 | Мезофильные клостридии  | ГОСТ 30425-97 |
| 10.14\* | 10.13/01.086 | Неспорообразующие микроорганизмы, в том числе молочнокислые, и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 30425-97 |
| 10.15\* | 10.13/01.086 | Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 11.1\*\*\* | Жиры животные топленые пищевые | 10.41/42.000 | Отбор образцов | ГОСТ 25292-2017 СанНиП от 21.06.2013 №52Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. Пост. Совмина Республики Беларусь от 25.01.2021 №37 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 8285-91 п.2.1СТБ 1036-97 |
| 11.2\* | 10.41/11.116 | Органолептические показатели: цвет при температуре 15-20°С, запах, вкус, прозрачность в расплавленном состоянии, консистенция при температуре 15-20°С  | ГОСТ 8285-91 п.2.2 |
| 11.3\* | 10.41/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 8285-91 п.2.3 |
| 11.4\* | 10.41/08.149 | Кислотное число | ГОСТ 8285-91 п.2.4.3 |
| 11.5\* | 10.41/08.149 | Перекисное число | ГОСТ 8285-91 п.2.4.2 |
| 12.1\*\*\* | Полуфабрикаты для кормления животных | 10.91/42.00010.92/42.000 | Отбор образцов | ТУ РБ 02906526.017-95ТНПА и другая документация на продукцию | ТУ РБ 02906526.017-95, пп.3.3÷3.4 |
| 12.2\* | 10.91/11.11610.92/11.116  | Свежесть | ГОСТ 7269-2015 п.5 |
| 12.3\* | 10.91/01.08610.92/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94  |
| 13.1\*\*\* | Сырье кожевенное | 01.49/42.000 | Отбор образцов | ГОСТ 28425-90ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 13104-77 п.1.2.1 |
| 13.2\* | 01.49/08.052 | Массовая доля влаги, усол | ГОСТ 13104-77 п.1.2 |
| 14.1\*\* | Вода питьевая централизованных систем питьевого водоснабжения | 100.09/42.000 | Отбор образцов | СанПиН №10-124 РБ 99 ГН 10-117-99(РДУ-99) | ГОСТ Р 56237-2014, п.п.7.1, 7.2 |
| 14.2\* | 100.09/01.086 | Общее микробное число | МУК РБ №11-10-1-2002 п.8.1 |
| 14.3\* | 100.09/01.086 | Общие колиформные бактерии | МУК РБ №11-10-1-2002 п.8.3 |
| 14.4\* | 100.09/01.086 | Термоталерантные колиформ-ные бактерии | МУК РБ №11-10-1-2002 п.8.3 |
| 14.5\* | 100.09/04.125 | Объемная активность цезия-137 | МВИ.МН 1181-2011МВИ.МН 4779-2013 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 15.1\*\*\* | Пищевыепродукты | 01.49/42.00010.11/42.00010.12/42.00010.13/42.00010.41/42.000 | Отбор образцов | СТБ 1050-2008СТБ 1053-2015ГН 10-117-99 | СТБ 1050-2008СТБ 1053-2015 |
| 15.2\* | 10.11/04.12510.12/04.12510.13/04.125 | Удельная (объемная) активность цезия-137 | МВИ.МН 1181-2011МВИ.МН 4779-2013 |
| 16.1\*\*\* | Сельскохозяйственное сырье Корма | 01.49/42.00010.91/42.00010.92/42.000 | Отбор образцов | СТБ 1050-2008СТБ 1056-2016Республиканские допустимые уровни содержания цезия-137 и стронция-90 в сельскохозяйственном сырье и кормах. Утв. Минсельхозпродом Республики Беларусь 03.08.1999Согл. с главным государственным ветеринарным инспектором Республики Беларусь 28.07.1999ТНПА и другая документация на продукцию  | СТБ 1050-2008СТБ 1056-2016 |
| 16.2\* | 01.49/04.12510.91/04.12510.92/04.125 | Удельная (объемная) активность цезия-137 | МВИ.МН 1181-2011МВИ.МН 4779-2013 |
| 17.1\* | Сырье эндокринно-ферментное и специальное | 01.49/04.125 | Удельная (объемная) активность цезия-137 | Фактическое значение | МВИ.МН 1181-2011МВИ.МН 4779-2013 |
| 18.1\* | Рабочие места в производственных и служебных помещениях:-постоян-ного пребывания;-временного пребывания | 100.12/04.056 | Мощность эквивалентной дозы гамма-излучения | Контрольные уровни радиоактивного загрязнения для принятия решения о проведении дезактивационных работ, утв. Председателем Комитета по проблемам последствий катастрофы на ЧАЭС 02.08.2004 | МВИ.ГМ.1906-2020 |

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