|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №2 |
| к аттестату аккредитации |
| № BY/112 2.1623 |
| от 28.04.2000 |
| на бланке № 0009875  на 7 листах |
| редакция 03 |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от21 июня 2024 года |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| испытательного центра  Волковысского открытого акционерного общества "Беллакт" | | | | | |
| № 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** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Гродненская область, г.Волковыск, ул.Октябрьская, 133** | | | | | |
| 1.1\* | Молоко и сливки сырые из коровьего молока и других видов сельскохозяйственных животных | 01.41/42.000, 01.45/42.000 | Отбор и подготовка проб | ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 8, 20 Приложение 1, 3, 4; ТР ТС 033/2013 Раздел V Приложения 4, 5, 6, 7 | ГОСТ 13928-84; ГОСТ 26809.1-2014; ГОСТ 26929-94; ГОСТ 32901-2014 п.5; СТБ 1036-97; СТБ 1051-2012; СТБ 1053-2015 |
| 1.2\* | 01.41/11.116, 01.45/11.116 | Органолептические показатели: консистенция, цвет, вкус и запах | ТР ТС 033/2013 Раздел V, Приложение 6, 7 | ГОСТ 28283-2015; СТБ 1598-2006 п.6.2 |
| 1.3\* | 01.41/08.074, 01.45/08.074 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 1.4\* | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98 |
| 1.5\* | 01.41/08.164, 01.45/08.164 | Массовая доля сухих обезжиренных веществ молока | ГОСТ 3626-73 п.3 |
| 1.6\* | 01.41/08.149, 01.45/08.149 | кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3 |
| 1.7\* | 01.41/08.031, 01.45/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 1.8\* | 01.41/11.116, 01.45/11.116 | Ингибирующие вещества | ГОСТ 23454-2016 п.8 |
| 1.9\* | 01.41/13.115, 01.45/13.115 | Содержание соматических клеток | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1; ТР ТС 033/2013 Раздел V Приложение 5 | ГОСТ 23453-2014 п.5; ГОСТ ISO 13366-2/IDF 148-2-2014 |
| 1.10\* | 01.41/01.086, 01.45/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 32901-2014 п.8.1, 8.4 |
| 1.10.1\* | 01.41/13.115, 01.45/13.115 |
| 1.12\* | 01.41/01.086, 01.45/01.086 | патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) за исключением п.8.5.3.3-п.8.5.3.10, п.8.5.4, п.8.5.5 |
| 1.13\* | 01.41/03.152, 01.45/03.152 | Антибиотики Левомицетин (Хлорамфеникол) | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 приложение 3; ТР ТС 033/2013 Раздел V Приложение 4 | МВИ.МН 3283-2009 |
| 1.14\* | Антибиотики Тетрациклиновая группа | МВИ.МН 3951-2015 |
| 1.15\* | Антибиотики стрептомицин | МВИ.МН 2642-2015 |
| 1.16\* | Антибиотики Пенициллин | МВИ.МН 4310-2012 |
| 1.17\* | 01.41/08.161, 01.45/08.161 | Микотоксины: Афлотоксин М1 | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 8, 20 Приложение 3; ТР ТС 033/2013 Раздел V | МВИ.МН 2786-2013 |
| 1.17.1\* | 01.41/03.152, 01.45/03.152 | Афлотоксин М1 |
| 1.18\* | 01.41/08.082, 01.45/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 п.2 |
| 1.19\* | 01.41/08.156, 01.45/08.156 | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 1.20\* | 01.41/08.032, 01.45/08.032 | свинец | ГОСТ 26932-86; ГОСТ 30178-96 |
| 1.21\* | 01.41/08.156, 01.45/08.156 | Кадмий | ГОСТ 26933-86; ГОСТ 30178-96 |
| 1.22\* | 01.41/08.158, 01.45/08.158 | Гексахлор-циклогексан (альфа-, бета-, гамма изомеры); ДДТ и его метаболиты | ГОСТ 23452-2015 |
| 1.24\* | 01.41/04.125, 01.45/04.125 | Объемная и удельная активность цезия-137 | МВИ.МН 1823-2007 |
| 2.1\* | Продукты переработки молока: питьевое молоко, сливки, молочные составные продукты жидкие и структурированные, кисломолочные продукты, сгущенная молочная продукция, сухая молочная продукция, в том числе продукты детского питания на молочной основе | 10.51/42.000, 10.86/42.000, 10.91/42.000 | Отбор и подготовка проб | ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 8, 20 Приложения 1, 3; ТР ТС 033/2013 Раздел VII, X Приложения 1, 2, 3, 4, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 16 | ГОСТ 13928-84; ГОСТ 26809.1-2014; ГОСТ 26929-94; ГОСТ 32901-2014 п.5; СТБ 1036-97; СТБ 1051-2012; СТБ 1053-2015 |
| 2.2\* | 10.51/11.116, 10.86/11.116, 10.91/11.116 | Органолептические показатели: консистенция, цвет, вкус и запах | ТР ТС 033/2013 Раздел VII, X Приложения 1, 3, 9, 12, 13 | ГОСТ 15113.3-77 п.2; ГОСТ 28283-2015; ГОСТ 29245-91 п.3; СТБ 1552-2017 п.7.3, п.7.4; СТБ 1746-2017 п.7.2, п.7.3; СТБ 1888-2016 п.7.2; СТБ 2190-2017 п.7.2, п.7.3; СТБ 2206-2017 п.7.2, п.7.3; СТБ 315-2017 п.7.2; СТБ 970-2017 п.7.2 |
| 2.3\* | 10.51/08.037, 10.86/08.037, 10.91/08.037 | Массовая доля жира. | ГОСТ 29247-91; ГОСТ 30648.1-99 п.4; ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 2.4\* | 10.51/08.149, 10.86/08.149, 10.91/08.149 | массовая доля белка | ГОСТ 23327-98; ГОСТ 30648.2-99 п.4 |
| 2.7\* | 10.51/08.052, 10.86/08.052, 10.91/08.052 | массовая доля влаги | ГОСТ 29246-91 п.2; ГОСТ 30648.3-99 п.4 |
| 2.8\* | массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка | ТР ТС 033/2013 Раздел VII, X Приложения 1, 3, 9, 12, 13, 14, 16 | ГОСТ 29246-91 п.2; ГОСТ 30648.3-99 п.4; ГОСТ 3626-73 п.3; ГОСТ Р 52791-2007 п.7.5 |
| 2.9\* | 10.51/08.149, 10.86/08.149, 10.91/08.149 | кислотность | ГОСТ 30305.3-95 п.5; ГОСТ 30648.4-99 п.4; ГОСТ 3624-92 п.3 |
| 2.11\* | 10.86/35.068, 10.91/35.068 | Металлические примеси | ГОСТ 15113.2-77 п.4 |
| 2.12\* | 10.86/12.042 | Загрязненность и заряженность вредителями хлебных запасов | ГОСТ 15113.2-77 п.5 |
| 2.18\* | 10.51/01.086, 10.86/01.086, 10.91/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 8, 20 Приложение 1; ТР ТС 033/2013 Раздел VII, X Приложение 1, Таблица 1 приложение 2, 8, 11 | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 30705-2000; ГОСТ 32901-2014 п.8.4 |
| 2.19\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 32901-2014 п.8.5 |
| 2.20\* | Дрожжи Плесени | ГОСТ 10444.12-2013; ГОСТ 30706-2000 |
| 2.23\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 за исключением п.7.4 |
| 2.24\* | S.aureus | ГОСТ 30347-2016 за исключением п.8.1.4 |
| 2.25\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) за исключением п.9.4.2, п.9.4.3, п.9.4.5 |
| 2.26\* | патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) за исключением п.8.5.3.3-п.8.5.3.10, п.8.5.4, п.8.5.5 |
| 2.27\* | Enterobacter sakazakii | ГОСТ ISO/TS 22964-2013 за исключением п.9.5, 9.6, п.10 |
| 2.28\* | 10.51/01.086 | Промышленная стерильность | ГОСТ 32901-2014 п.8.4, 8.8 |
| 2.37\* | 10.51/08.082, 10.86/08.082, 10.91/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 п.2 |
| 2.38\* | 10.51/08.156, 10.86/08.156, 10.91/08.156 | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 2.39\* | 10.51/08.032, 10.86/08.032, 10.91/08.032 | свинец | ГОСТ 26932-86; ГОСТ 30178-96 |
| 2.40\* | кадмий | ГОСТ 26933-86; ГОСТ 30178-96 |
| 2.42\* | 10.51/08.158, 10.86/08.158, 10.91/08.158 | Гексахлор-циклогексан (альфа-, бета-, гамма изомеры); ДДТ и его метаболиты | ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 8, 20 Приложение 3 ; ТР ТС 033/2013 Раздел VII, X Приложения 9, 10 | ГОСТ 23452-2015 |
| 2.46\* | 10.51/04.125, 10.86/04.125, 10.61/04.125, 10.89/04.125 | Объемная и удельная активность цезия-137 | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 8, 20 ; ТР ТС 033/2013 Раздел VII, X Приложение 9 | МВИ.МН 1823-2007 |
| 3.1\* | Продукты переработки молока: масло из коровьего молока | 10.51/42.000 | Отбор и подготовка проб | ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 8, 20 Приложения 1, 3; ТР ТС 033/2013 Раздел VII, X Приложения 3, 4, 8, 9, 10 | ГОСТ 13928-84; ГОСТ 26809.2-2014; ГОСТ 26929-94; ГОСТ 32901-2014 п.5; СТБ 1036-97; СТБ 1051-2012; СТБ 1053-2015 |
| 3.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: консистенция, цвет, вкус и запах | ТР ТС 033/2013 Раздел VII, X Приложения 1, 3 | СТБ 1890-2017 п.7.2 |
| 3.3\* | 10.51/08.052 | массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 п.6 |
| 3.4\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 3.5\* | 10.51/08.149 | Титруемая кислотность молочной плазмы | ГОСТ 3624-92 п.3.3.4.3 |
| 3.6\* | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 20 Приложение 1; ТР ТС 033/2013 Раздел VII, X Приложение 8 | ГОСТ 32901-2014 п.8.4 |
| 3.7\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 32901-2014 п.8.5 |
| 3.8\* | 10.51/05.086 | Плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 3.9\* | 10.51/01.086 | S.aureus | ГОСТ 30347-2016 за исключением п.8.1.4 |
| 3.10\* | патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) за исключением п.8.5.3.3-п.8.5.3.10, п.8.5.4, п.8.5.5 |
| 3.14\* | 10.51/08.161 | Микотоксины: Афлотоксин М1 | ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 8, 20 Приложение 3; ТР ТС 033/2013 Раздел VII, X Приложения 9, 10 | МВИ.МН 2786-2013 |
| 3.14.1\* | 10.51/03.152 | Афлотоксин М1 |
| 3.15\* | 10.51/08.082 | Ртуть | ГОСТ 26927-86 п.2 |
| 3.16\* | 10.51/08.156 | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 3.17\* | 10.51/08.032 | свинец | ГОСТ 26932-86; ГОСТ 30178-96 |
| 3.18\* | кадмий | ГОСТ 26933-86; ГОСТ 30178-96 |
| 3.19\* | 10.51/08.158 | Гексахлор-циклогексан (альфа-, бета-, гамма изомеры); ДДТ и его метаболиты | ГОСТ 23452-2015 |
| 3.23\* | 10.51/04.125 | Объемная и удельная активность цезия-137 | ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 8, 20 ; ТР ТС 033/2013 Раздел VII, X Приложение 9 | МВИ.МН 1823-2007 |
| 4.1\* | Продукты детского питания (в т.ч. каши сухие безмолочные быстрорастворимые) | 10.51/42.000, 10.86/42.000 | Отбор и подготовка проб | ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 8, 20 Приложения 1, 2, 3 | ГОСТ 15113.0-77; ГОСТ 26669-85 |
| 4.2\* | 10.51/08.082, 10.86/08.082 | Ртуть | ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 8, 20 Приложение 3 | ГОСТ 26927-86 п.2 |
| 4.3\* | 10.51/08.156, 10.86/08.156 | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 4.4\* | 10.51/08.032, 10.86/08.032 | свинец | ГОСТ 26932-86; ГОСТ 30178-96 |
| 4.5\* | кадмий | ГОСТ 26933-86; ГОСТ 30178-96 |
| 4.6\* | 10.51/08.158, 10.86/08.158 | пестициды: сумма изомеров ГХЦГ; ДДТ и его метаболиты | ГОСТ 23452-2015 |
| 4.8\* | 10.51/01.086, 10.86/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 8, 20 Приложения 1, 2 | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 30705-2000 |
| 4.9\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 4.10\* | 10.51/05.086, 10.86/05.086 | Плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013; ГОСТ 30706-2000 |
| 4.11\* | 10.51/01.086, 10.86/01.086 | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) за исключением п.9.4.2, п.9.4.3, п.9.4.5 |
| 4.12\* | патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) за исключением п.8.5.3.3-п.8.5.3.10, п.8.5.4, п.8.5.5 |
| 4.13\* | 10.86/12.042 | Загрязненность и заряженность вредителями хлебных запасов | ТР ТС 021/2011 Статьи 8, 20 Приложение 3 | ГОСТ 15113.2-77 п.5 |
| 4.14\* | 10.86/35.068 | Металлические примеси | ГОСТ 15113.2-77 п.4 |
| 5.1\* | Продукция для питания беременных и кормящих женщин пищевая продукция для лечебного питания детей, для недоношенных и (или) маловесных детей Пищевая продукция диетического профилактического питания для детей раннего возраста пищевая продукция для питания спортсменов | 10.86/42.000 | Отбор и подготовка проб | ТР ТС 021/2011 Статьи 8, 20 Приложение 2; ТР ТС 027/2012 Статьи 1, 4, 5, 6 Приложения 3 | ГОСТ 26929-94 |
| 5.2\* | 10.86/08.149 | массовая доля белка | ТР ТС 021/2011 Статьи 8, 20 ; ТР ТС 027/2012 Статьи 1, 4, 5, 6 Приложения 3 | ГОСТ 23327-98; ГОСТ 30648.2-99 п.4 |
| 5.4\* | 10.86/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 021/2011 Статьи 8, 20 Приложение 2; ТР ТС 027/2012 Статьи 1, 4, 5, 6 Приложение 1 Таблицы 1, 2 | ГОСТ 30705-2000 п.6, п.7; ГОСТ 32901-2014 п.8.4 |
| 5.5\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 32901-2014 п.8.5 |
| 5.6\* | 10.86/05.086 | Плесени, дрожжи | ГОСТ 30706-2000 |
| 5.7\* | 10.86/01.086 | S.aureus | ГОСТ 30347-2016 за исключением п.8.1.4 |
| 5.8\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) за исключением п.9.4.2, п.9.4.3, п.9.4.5 |
| 5.9\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 за исключением п.7.4 |
| 5.10\* | патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) за исключением п.8.5.3.3-п.8.5.3.10, п.8.5.4, п.8.5.5 |
| 5.11\* | 10.86/08.082 | Ртуть | ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 8, 20 Приложение 3; ТР ТС 027/2012 Статьи 1, 4, 5, 6 | ГОСТ 26927-86 п.2 |
| 5.12\* | 10.86/08.156 | Мышьяк | ГОСТ 26930-86 |
| 5.13\* | 10.86/08.032 | свинец | ГОСТ 26932-86; ГОСТ 30178-96 |
| 5.14\* | кадмий | ГОСТ 26933-86; ГОСТ 30178-96 |
| 5.15\* | 10.86/08.158 | пестициды: сумма изомеров ГХЦГ; ДДТ и его метаболиты | ГОСТ 23452-2015 |

**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