|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №2 |
| к аттестату аккредитации  |
| № BY/112 1.0271 |
| от 09.06.1997  |
| на бланке № \_\_\_\_на 14 листах |
| редакция 02 |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от28 июня 2024 года |

|  |
| --- |
| Лабораторного отдела  Государственного учреждени "Вилейский районный центр гигиены и эпидемиологии" |
| № 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. Пионерская, 45, 222410, г. Вилейка, Вилейский район, Минская область** |
| 1.1\* | Мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия | 10.61/08.032, 10.61/08.082, 10.71/08.032, 10.71/08.082, 10.73/08.032, 10.73/08.082, 01.11/08.032, 01.11/08.082 | Токсичные элементы: -мышьякТоксичные элементы: -свинец -кадмий -ртуть | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 3, р. 4 | ГОСТ 26927-86;ГОСТ 26930-86;ГОСТ 30178-96 |
| 1.2\* | 10.61/08.161, 10.71/08.161, 10.73/08.161, 01.11/08.161 | афлатоксин В1 | ГОСТ 30711-2001 п. 3 |
| 1.3\* | Дезоксиниваленол | Инструкция № 4.1.10-15-61-2005 |
| 1.4\* | ГХЦГ (альфа, бета, гамма-изомеры) | СТ РК 2011-2010 п. 4 |
| 1.5\* | ДДТ и его метаболиты |
| 1.6\*\*\* | 10.61/42.000, 10.71/42.000, 10.73/42.000, 01.11/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 | ГОСТ 31904-2012 |
| 1.7\* | 10.61/01.086, 10.71/01.086, 10.73/01.086, 01.11/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 2, р. 1.3 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 1.8\* | Бактерии группы кишечных палочек БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 1.9\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 1.10\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 1.11\* | дрожжи |
| 1.12\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 1.13\* | бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 1.14\* | Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 2.1\* | Сахар и кондитерские изделия | 10.71/08.032, 10.71/08.082, 10.81/08.032, 10.81/08.082, 10.82/08.032, 10.82/08.082, 10.72/08.032, 10.72/08.082 | Токсичные элементы: -свинец -кадмий -ртутьТоксичные элементы: -мышьяк | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 3, р.5 | ГОСТ 26927-86;ГОСТ 26930-86;ГОСТ 30178-96 |
| 2.2\* | 10.71/08.156, 10.81/08.156, 10.82/08.156, 10.72/08.156 | Содержание оксиметилфурфурола | ГОСТ 19792-2017 п. 7.8;ГОСТ 31768-2012 п. 3.4 |
| 2.3\* | 10.71/08.161, 10.81/08.161, 10.82/08.161, 10.72/08.161 | ГХЦГ (альфа, бета, гамма-изомеры) | СТ РК 2011-2010 п. 4 |
| 2.4\* | ДДТ и его метаболиты |
| 2.5\* | афлатоксин В1 | ГОСТ 30711-2001 п. 3 |
| 2.6\* | Дезоксиниваленол | Инструкция № 4.1.10-15-61-2005 |
| 2.7\*\*\* | 10.71/42.000, 10.81/42.000, 10.82/42.000, 10.72/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 | ГОСТ 31904-2012 |
| 2.8\* | 10.71/01.086, 10.81/01.086, 10.82/01.086, 10.72/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 2, р. 1.4 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 2.9\* | Бактерии группы кишечных палочек БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 2.10\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 2.11\* | дрожжиплесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 2.12\* | Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 3.1\* | Плодоовощная продукция | 01.13/08.032, 01.13/08.082, 01.24/08.032, 01.24/08.082, 01.25/08.032, 01.25/08.082, 01.21/08.032, 01.21/08.082, 01.22/08.032, 01.22/08.082, 01.23/08.032, 01.23/08.082, 10.31/08.032, 10.31/08.082, 10.39/08.032, 10.39/08.082, 10.32/08.032, 10.32/08.082, 01.26/08.032, 01.26/08.082, 01.19/08.032, 01.19/08.082, 10.89/08.032, 10.89/08.082, 01.11/08.032, 01.11/08.082, 01.12/08.032, 01.12/08.082, 01.29/08.032, 01.29/08.082, 01.30/08.032, 01.30/08.082 | Токсичные элементы: -свинец -кадмий -ртутьТоксичные элементы: -мышьяк | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 3, р.6 | ГОСТ 26927-86;ГОСТ 26930-86;ГОСТ 30178-96 |
| 3.2\* | 01.13/08.169, 01.24/08.169, 01.25/08.169, 01.21/08.169, 01.22/08.169, 01.23/08.169, 10.31/08.169, 10.39/08.169, 10.32/08.169, 01.26/08.169, 01.19/08.169, 10.89/08.169, 01.11/08.169, 01.12/08.169, 01.29/08.169, 01.30/08.169 | Массовая доля нитратов | ГОСТ 34570-2019;МУ 5048-89 |
| 3.3\* | 01.13/08.161, 01.24/08.161, 01.25/08.161, 01.21/08.161, 01.22/08.161, 01.23/08.161, 10.31/08.161, 10.39/08.161, 10.32/08.161, 01.26/08.161, 01.19/08.161, 10.89/08.161, 01.11/08.161, 01.12/08.161, 01.29/08.161, 01.30/08.161 | ГХЦГ (альфа, бета, гамма-изомеры) | СТ РК 2011-2010 п. 4 |
| 3.4\* | ДДТ и его метаболиты |
| 3.5\* | патулин | ГОСТ 28038-2013 п. 5 |
| 3.6\* | афлатоксин В1 | ГОСТ 30711-2001 п. 3 |
| 3.7\*\*\* | 01.13/42.000, 01.24/42.000, 01.25/42.000, 01.21/42.000, 01.22/42.000, 01.23/42.000, 10.31/42.000, 10.39/42.000, 10.32/42.000, 01.26/42.000, 01.19/42.000, 10.89/42.000, 01.11/42.000, 01.12/42.000, 01.29/42.000, 01.30/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 | ГОСТ 31904-2012 |
| 3.8\* | 01.13/01.086, 01.24/01.086, 01.25/01.086, 01.21/01.086, 01.22/01.086, 01.23/01.086, 10.31/01.086, 10.39/01.086, 10.32/01.086, 01.26/01.086, 01.19/01.086, 10.89/01.086, 01.11/01.086, 01.12/01.086, 01.29/01.086, 01.30/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 2, р. 1.5 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 3.9\* | Бактерии группы кишечных палочек БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 3.10\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 3.11\* | плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 3.12\* | Сульфидредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 3.13\* | Мезофильные сульфидредуцирующие клостридии |
| 3.14\* | Неспорообразующие микроорганизмы B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 3.15\* | Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 4.1\* | Масличное сырье и жировые продукты | 01.26/08.032, 01.26/08.082, 10.41/08.032, 10.41/08.082, 10.42/08.032, 10.42/08.082 | Токсичные элементы: -свинец -кадмий -ртутьТоксичные элементы: -мышьяк | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 3, р.7 | ГОСТ 26927-86;ГОСТ 26930-86;ГОСТ 30178-96 |
| 4.2\* | 01.26/08.161, 10.41/08.161, 10.42/08.161 | ГХЦГ (альфа, бета, гамма-изомеры) | СТ РК 2011-2010 п. 4 |
| 4.3\* | ДДТ и его метаболиты |
| 4.4\* | афлатоксин В1 | ГОСТ 30711-2001 п. 3 |
| 4.5\*\*\* | 01.26/42.000, 10.41/42.000, 10.42/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 | ГОСТ 31904-2012 |
| 4.6\* | 01.26/01.086, 10.41/01.086, 10.42/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 2, р. 1.6 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 4.7\* | Бактерии группы кишечных палочек БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 4.8\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 4.9\* | Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 4.10\* | L.monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 5.1\* | Напитки | 11.07/08.032, 11.07/08.082, 11.01/08.032, 11.01/08.082, 11.03/08.032, 11.03/08.082, 11.04/08.032, 11.04/08.082, 11.05/08.032, 11.05/08.082, 11.02/08.032, 11.02/08.082, 01.27/08.032, 01.27/08.082 | Токсичные элементы: -свинец -кадмий -ртутьТоксичные элементы: -мышьяк | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 3, р.8 | ГОСТ 26927-86;ГОСТ 26930-86;ГОСТ 30178-96 |
| 5.2\*\*\* | 11.07/42.000, 11.01/42.000, 11.03/42.000, 11.04/42.000, 11.05/42.000, 11.02/42.000, 01.27/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 | ГОСТ 31904-2012 |
| 5.3\* | 11.07/01.086, 11.01/01.086, 11.03/01.086, 11.04/01.086, 11.05/01.086, 11.02/01.086, 01.27/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 5.4\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 2, р. 1.7 | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 30712-2001 п. 6.2 |
| 5.5\* | Бактерии группы кишечных палочек БГКП (колиформы) | ГОСТ 30712-2001 п. 6.3 |
| 5.6\* | дрожжиплесени | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 30712-2001 п. 6.4 |
| 6.1\*\*\* | Консервированные пищевые продукты | 10.11/42.000, 10.12/42.000, 10.20/42.000, 10.39/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 | ГОСТ 26313-2014;ГОСТ 26671-2014;ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 8756.0-70 |
| 6.2\* | 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.20/01.086, 10.39/01.086 | спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп B. cereus и B. Polymyxa | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 2, таблица 2 | ГОСТ 30425-97 |
| 6.3\* | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп B. subtilis |
| 6.4\* | Неспорообразующие микроорганизмы, в т. ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998);ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 30425-97 п. 7.8 |
| 6.5\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 30425-97 п. 7.7. |
| 6.6\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 30425-97;ГОСТ 31747-2012 |
| 6.7\* | Сульфидредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 6.8\* | St.aureus и др. коагулазоположительные стафилококки | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 7.1\* | Соковая продукция | 10.32/08.133 | массовая доля растворимых сухих веществ | ТР ТС 023/2011 Статья 5, Приложение 2 | ГОСТ 34128-2017 |
| 7.2\* | 10.32/08.149 | массовая доля титруемых кислот | ТР ТС 023/2011 Статья 5 | ГОСТ 34127-2017 |
| 7.3\* | массовая доля хлоридов | ТР ТС 023/2011 Статья 5, Приложение3, Таблица 1 | ГОСТ 26186-84 п. 3 |
| 7.4\*\*\* | 10.32/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 023/2011 | ГОСТ 31904-2012 |
| 7.5\* | 10.32/01.086 | Неспорообразующие микроорганизмы, в т. ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ТР ТС 023/2011 Статья 2,5 Таблица 1 | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 7.6\* | спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп B. cereus и B. Polymyxa | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004);ГОСТ 30425-97 |
| 7.7\* | Молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998) |
| 7.8\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 7.9\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 7.10\* | S.aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 8.1\*\*\* | Масла растительные-все виды фракции масел растительных. Продукты переработки растительных масел и животных жиров: маргарины, жиры специального назнаения, в т. ч. жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные. | 10.41/42.000, 10.42/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 024/2011 Приложение 1 | ГОСТ 8285-91;СТБ 1036-97 |
| 8.2\* | 10.41/08.149, 10.42/08.149 | перекисное число | ТР ТС 024/2011 Статья 6 Приложение 1 | ГОСТ 26593-85 |
| 8.3\* | Кислотное число | ГОСТ 31933-2012 |
| 9.1\* | Спреды, растительно-сливочные, спреды растительно-жировые, смеси топленые растительно-сливочные, смеси топленые растительно-жировые. Соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах | 10.89/08.149 | Кислотность жировой фазы | ТР ТС 024/2011 Статья 6, Приложение 1 | ГОСТ 8285-91 |
| 10.1\*\*\* | Майонезы, соусы майонезные, соусы на основе растительных масел. Жиры специального назначения, в т. ч. жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные. Маргарины, спреды растительно-жировые, кремы на растительных маслах. Спреды растительно-сливочные, смеси топленые растительно-сливочные | 10.89/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 024/2011 Приложение 1 | ГОСТ 31904-2012 |
| 10.2\* | 10.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ТР ТС 024/2011 Статья 6, Приложение 2 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 10.3\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 10.4\* | St.aureus и др. коагулазоположительные стафилококки | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 10.5\* | плесенидрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 11.1\* | Злаковые культуры (пшеница, рожь, тритикале, овес, ячмень, просо, гречиха, рис, кукуруза, сорго). Зернобобовые культуры зерно | 01.11/08.032, 01.11/08.082, 01.12/08.032, 01.12/08.082 | Токсичные элементы: -свинец -кадмий -ртутьТоксичные элементы: -мышьяк | ТР ТС 015/2011 Статья 4,5 Приложение 2,4 | ГОСТ 26927-86;ГОСТ 26930-86;ГОСТ 30178-96 |
| 11.2\* | 01.11/32.115, 01.12/32.115 | Зараженность вредителями | ТР ТС 015/2011 Статья 7,20 Приложение 3, р. 4 | ГОСТ 30483-97 |
| 11.3\* | 01.11/08.161, 01.12/08.161 | ГХЦГ (альфа, бета, гамма-изомеры) | СТ РК 2011-2010 п. 4 |
| 11.4\* | ДДТ и его метаболиты |
| 11.5\* | 2,4-Д кислота, ее соли, эфиры | МУ 1541-76 c. 118;СТ РК 2011-2010 п. 4 |
| 11.6\* | Дезоксиниваленол | Инструкция № 4.1.10-15-61-2005 |
| 11.7\* | афлатоксин В1 | ГОСТ 30711-2001 п. 3 |
| 12.1\*\*\* | Продукты убоя и мясная продукция, включая детское питание, мясо парное, охлажденное и замороженное. Полуфабрикаты охлажденные и замороженные (все виды продуктивных животных), включая детское питание. Субпродукты охлажденные и замороженные. Колбасные изделия мясные (мясосодержащие), продукты из мяса мясные (мясосодержащие). Кулинарные изделия мясные (мясосодержащие) замороженные (все виды продуктивных животных). Сухие мясные (мясосодержащие) продукты. Шпик свинной охлажденный, замороженный и продукты из него. Желатин. Желатин, предназначенный для производства мясной продукции для детского питания | 10.89/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 1,2;ТР ТС 034/2013 Раздел V, Приложение 1 | ГОСТ 31904-2012 |
| 12.2\* | 10.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ГОСТ 10444.15-94 |
| 12.3\* | Бактерии группы кишечных палочек БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 12.4\* | бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 12.5\* | плесенидрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 12.6\* | Сульфидредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 12.7\* | S.aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 12.8\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 12.9\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 12.10\* | Бактерии рода Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 12.11\* | L.monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 12.12\* | Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 13.1\* | Консервы мясные, мясорастительные, растительно-мясные, паштетные консервы мясные, мясорастительные, растительно-мясные (все виды продуктивных животных), консервы стерилизованные, пастеризованные, включая детское питание | 10.89/01.086 | спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп B. cereus и B. Polymyxa | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 2;ТР ТС 034/2013 Раздел V, Приложение 1 | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004);ГОСТ 30425-97 |
| 13.2\* | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп B. subtilis | ГОСТ 30425-97 |
| 13.3\* | Неспорообразующие микроорганизмы, в т. ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998);ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 30425-97 п. 7.8 |
| 13.4\* | спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 30425-97 |
| 13.5\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ГОСТ 10444.15-94 |
| 13.6\* | Бактерии группы кишечных палочек БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 13.7\* | Неспорообразующие микроорганизмы B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 13.8\* | Сульфидредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 13.9\* | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 14.1\* | Продукты убоя, предназначенные для производства мясной продукции для детского питания (мясо, субпродукты) | 10.89/08.032, 10.89/08.082 | Токсичные элементы: -свинец -кадмий -ртутьТоксичные элементы: -мышьяк | ТР ТС 021/2011;ТР ТС 034/2013;Решение КТС от 09.12.2011 № 880 Статья 7Приложение 3;Решение Совета ЕЭК от 09.10.2013 № 68 Раздел V, Приложение 3 | ГОСТ 26927-86;ГОСТ 26930-86;ГОСТ 30178-96 |
| 14.2\* | 10.89/08.161 | ГХЦГ (альфа, бета, гамма-изомеры)ДДТ и его метаболиты | ТР ТС 021/2011;ТР ТС 034/2013 | СТ РК 2011-2010 п. 4 |
| 15.1\* | Мясная, в т. ч. продукция для детского питания | 10.11/08.052, 10.12/08.052, 10.13/08.052 | массовая доля сухих веществ | ТР ТС 034/2013 Раздел V, Приложение 4 | ГОСТ 9793-2016 п. 9 |
| 15.2\* | Жир | ГОСТ 23042-2015 п.8;ГОСТ 26183-84 |
| 15.3\* | 10.11/08.149, 10.12/08.149, 10.13/08.149 | Поваренная соль | ГОСТ 26186-84 п. 2 |
| 15.4\* | 10.11/08.082, 10.12/08.082, 10.13/08.082 | Нитриты | ГОСТ 8558.1-2015 п. 8 |
| 15.5\* | Крахмал | ГОСТ 10574-2016 |
| 16.1\*\*\* | Продукты детского питания на молочной основе: адаптированные молочные смеси. Частично адаптированные молочные смеси. Молоко и сливки стерилизованные. Кисломолочные продукты. Творог, творожные продукты. молоко сухое для детского питания. Молоко пастеризованное. Сухие и жидкие молочные напитки для детей от 6 месяцев до 3 лет. Последующие смеси: каши сухие молочные, каши молочные готовые к употреблению. Низколактозные и безлактозные продукты. Сухие молочные высокобелковые продукты. Сухие продукты на молочной основе. Молоко сырое и питьевое, сырое обезжиренное молоко, сырые и питьевые сливки, продукты переработки. | 10.89/42.000, 10.51/42.000, 01.41/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 1,2;ТР ТС 033/2013 Раздел X, Приложение 2;ТР ТС 033/2013 Раздел V, Приложение 5;ТР ТС 033/2013 Раздел VII, Приложение 8 | ГОСТ 32901-2014 |
| 16.2\* | 10.89/01.086, 10.51/01.086, 01.41/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 16.3\* | L.monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 16.4\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ГОСТ 10444.15-94 |
| 16.5\* | Бактерии группы кишечных палочек БГКП (колиформы) | ГОСТ 32901-2014 |
| 16.6\* | St.aureus и др. коагулазоположительные стафилококки | ГОСТ 30347-2016 |
| 16.7\* | Молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998) |
| 16.8\* | плесенидрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 16.9\* | Промышленная стерильность | ГОСТ 32901-2014 |
| 16.10\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 16.11\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 17.1\*\*\* | Продукция детского питания на молочной основе, адаптированные или частично адаптированные начальные и последующие молочные смеси ( в том числе сухие), сухие кисломолочные смеси, молочные напитки ( в том числе сухие) для питания детей раннего возраста, молочные каши, готовые к употреблению, и молочные каши сухие (восстанавливаемые до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста. Молочные продукты, молочные составные продукты для питания детей дошкольного и школьного возраста | 10.89/42.000, 10.51/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 4;ТР ТС 033/2013 Раздел X, Приложение 9,10;ТР ТС 033/2013 Статья 7,20 Приложение 3;ТР ТС 033/2013 Раздел X, Приложение 4,9,10 | СТБ 1036-97 |
| 17.2\* | 10.89/08.161, 10.51/08.161 | афлатоксин В1афлатоксин М1 | ГОСТ 30711-2001 п. 3 |
| 17.3\* | ГХЦГ (альфа, бета, гамма-изомеры) | ГОСТ 23452-2015 п. 8;СТ РК 2011-2010 п. 4 |
| 17.4\* | ДДТ и его метаболиты | СТ РК 2011-2010 п. 4 |
| 17.5\* | 10.89/08.032, 10.89/08.082, 10.51/08.032, 10.51/08.082 | Токсичные элементы: -свинец -кадмий -ртутьТоксичные элементы: -мышьяк | ГОСТ 26927-86;ГОСТ 26930-86;ГОСТ 30178-96 |
| 18.1\* | Молоко питьевое, творог, масло сливочное | 10.51/11.116, 10.89/11.116 | Органолептические показатели (внешний вид, консистенция, вкус, запах и цвет) | ТР ТС 033/2013 Раздел VII, VIII, Приложение 3 | ГОСТ 28283-2015 |
| 19.1\* | Питьевое молоко, сливки, молочные составные продукты жидкие и структурированные,кисломолочные продукты, сгущенная молочная продукция, сухая молочная продукция. Масло и масляная паста из коровьего молока. Спред сливочно-растительный, смесь топленая сливочно-растительная. Сыр, сырный продукт. Мороженное. Плавленный сыр, плавленный сырный продукт. Сырое молоко коровье, сырые сливки | 10.51/08.037, 10.89/08.037 | Массовая доля жира | ТР ТС 033/2013 Раздел VII, Приложение 1;ТР ТС 033/2013 Раздел V, Приложение 6,7,12 | ГОСТ 30648.1-99;ГОСТ 5867-90 п. 2, п. 4 |
| 19.2\* | 10.51/08.052, 10.89/08.052 | Массовая доля влаги и сухого вещества | ГОСТ 3626-73 |
| 19.3\* | 10.51/08.149, 10.89/08.149 | Хлористый натрий | ГОСТ 3627-81 п. 2, п. 4, п. 5 |
| 19.4\* | кислотность | ГОСТ 3624-92 п. 2, п. 3 |
| 19.5\* | 10.51/08.082, 10.89/08.082 | Массовая доля сахарозы | ГОСТ 3628-78 |
| 19.6\* | 10.51/08.031, 10.89/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 п. 2 |

**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