|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №2 |
| к аттестату аккредитации |
| № BY/112 2.2316 |
| от 30.04.2002 |
| на бланке № \_\_\_\_  на \_\_\_\_ листах |
| редакция \_\_\_\_ |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.\_\_\_\_\_\_ года |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Производственная лаборатория (BY/112 2.2316 от 30.04.2002)  Открытое акционерное общество "Пинский 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 |

123456г. Пинск, ул. Индустриальная, 1 1.1\*\*Мясо парное, охлажденное и замороженное.
Полуфабрикаты охлажденные и замороженные (все виды продуктивных животных) 10.11/42.000, 10.13/42.000 Отбор образцов ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 п.2 Приложение 4;ТР ТС 034/2013 Раздел XII, п. 128 ГОСТ 21237-75 п.1;ГОСТ 26669-85;ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 32164-2013;ГОСТ 7269-2015;СТБ 1036-97;СТБ 1050-2008;СТБ 1053-2015 1.2\* 10.11/01.086, 10.13/01.086 Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов ТР ТС 034/2013 Раздел V, п. 15 Приложение 1 ГОСТ 10444.15-94 1.3\* 10.11/01.086, 10.11/18.115, 10.13/01.086, 10.13/18.115 Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) ГОСТ 21237-75 п.4.2.5;ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) 1.4\* Бактерии рода Proteus ГОСТ 21237-75 п.4.2.6;ГОСТ 28560-90 1.5\* 10.11/05.086, 10.11/18.115, 10.13/05.086, 10.13/18.115 Плесени ГОСТ 10444.12-2013 1.6\* 10.11/01.086, 10.11/18.115, 10.13/01.086, 10.13/18.115 Дрожжи 1.7\* 10.13/08.052 Массовая доля влаги ТР ТС 034/2013 Раздел III п. 8 ГОСТ 9793-2016 1.8\* 10.13/08.149 Массовая доля хлористого натрия ГОСТ 9957-2015 п.7 1.9.1\* 10.11/08.149, 10.13/08.149 Массовая доля белка ГОСТ 25011-2017 п. 6 1.9.2\* 10.11/08.156, 10.13/08.156 ГОСТ 25011-2017 п. 7 1.10\* 10.13/08.052 Массовая доля жира ГОСТ 23042-2015 п. 7 1.11\* 10.13/08.156 Массовая доля общего фосфора ТР ТС 029/2012 Приложение 15;ТР ТС 034/2013 Раздел III п. 8 ГОСТ 9794-2015 п. 8 1.12\* 10.11/11.116, 10.13/11.116 Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вид на разрезе, запах и вкус ТР ТС 034/2013 Раздел III п. 7 ГОСТ 7269-2015;ГОСТ 9959-2015 1.13\* 10.11/01.086, 10.11/18.115, 10.13/01.086, 10.13/18.115 Сульфитредуцирующие клостридии ТР ТС 034/2013 Раздел V, п. 15 Приложение 1 ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) 2.1\*\*Субпродукты охлажденные и замороженные.
Кровь и продукты ее переработки (все виды продуктивных животных) 10.13/42.000, 10.89/42.000 Отбор образцов ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 п.2;ТР ТС 034/2013 Раздел XII, п. 128 ГОСТ 26669-85;ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 32164-2013;СТБ 1036-97;СТБ 1050-2008;СТБ 1053-2015 2.2\* 10.89/01.086 Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов ТР ТС 034/2013 Раздел V, п. 15 Приложение 1 ГОСТ 10444.15-94 2.3\* 10.89/01.086, 10.89/18.115 Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) 2.4\* S. aureus ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-3:2003,ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999) п.1-п.7,п.8.1,п.9.1-п.9.5,п.9.7,п.10.1,п.10.2,п.11 2.5\* Бактерии рода Proteus ГОСТ 28560-90 2.6\* Сульфитредуцирующие клостридии ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) 3.1\*\*Колбасные изделия мясные (мясосодержащие).
Продукты из мяса мясные (мясосодержащие).
Кулинарные изделия мясные (мясосодержащие) замороженные (все виды промысловых животных).
Колбасные изделия для питания дошкольников и школьников 10.13/42.000 Отбор образцов ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 п.2;ТР ТС 034/2013 Раздел XII, п. 128 ГОСТ 26669-85;ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 32164-2013;ГОСТ 9792-73;СТБ 1036-97;СТБ 1050-2008;СТБ 1053-2015 3.2\* 10.13/01.086 Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов ТР ТС 034/2013 Раздел V, п. 15 Приложение 1 ГОСТ 10444.15-94 3.3\* 10.13/01.086, 10.13/18.115 Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) 3.4\* Сульфитредуцирующие клостридии ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) 3.5.1\* 10.13/01.086 S. aureus ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-3:2003,ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999) п.1-п.7,п.8.1,п.9.1-п.9.5,п.9.7,п.10.1,п.10.2,п.11 3.5.2\* 10.13/18.115 3.6.1\* 10.13/01.086 E. coli ГОСТ 30726-2001 3.6.2\* 10.13/18.115 3.7\* 10.13/08.052 Массовая доля влаги ТР ТС 034/2013 Раздел III п. 8 ГОСТ 9793-2016 3.8\* 10.13/08.149 Массовая доля поваренной соли ГОСТ 9957-2015 п.7 3.9\* 10.13/08.156 Массовая доля нитрита натрия ТР ТС 029/2012 Приложение 8;ТР ТС 034/2013 Раздел III п. 8 ГОСТ 8558.1-2015 п. 7 3.10\* Остаточная кислая фосфатаза ТР ТС 034/2013 Раздел III п. 8 ГОСТ 23231-2016 3.11\* Массовая доля общего фосфора ТР ТС 029/2012 Приложение 15;ТР ТС 034/2013 Раздел III п. 8 ГОСТ 9794-2015 п. 8 3.12.1\* 10.13/08.149 Массовая доля белка ТР ТС 034/2013 Раздел III п. 8 ГОСТ 25011-2017 п. 6 3.12.2\* 10.13/08.156 ГОСТ 25011-2017 п. 7 3.13\* 10.13/08.052 Массовая доля жира ГОСТ 23042-2015 п. 7 3.14\* 10.13/11.116 Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вид на разрезе, запах и вкус ТР ТС 034/2013 Раздел III п. 7 ГОСТ 9959-2015 3.15.1\* 10.13/18.115 Плесени ТР ТС 034/2013 Раздел V, п. 15 Приложение 1 ГОСТ 10444.12-2013 3.15.2\* 10.13/05.086 3.16.1\* 10.13/18.115 Дрожжи 3.16.2\* 10.13/01.086 4.1\*\*Колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов (все виды продуктивных животных) 10.13/42.000 Отбор образцов ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 п.2;ТР ТС 034/2013 Раздел XII, п. 128 ГОСТ 26669-85;ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 32164-2013;ГОСТ 9792-73;СТБ 1036-97;СТБ 1050-2008;СТБ 1053-2015 4.2\* 10.13/01.086 Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов ТР ТС 034/2013 Раздел V, п. 15 Приложение 1 ГОСТ 10444.15-94 4.3.1\* Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) 4.3.2\* 10.13/18.115 4.4.1\* 10.13/01.086 Сульфитредуцирующие клостридии ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) 4.4.2\* 10.13/18.115 4.5.1\* S. aureus ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-3:2003,ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999) п.1-п.7,п.8.1,п.9.1-п.9.5,п.9.7,п.10.1,п.10.2,п.11 4.5.2\* 10.13/01.086 4.6\* 10.13/08.052 Массовая доля влаги ТР ТС 034/2013 Раздел III п. 8 ГОСТ 9793-2016 4.7\* 10.13/08.149 Массовая доля поваренной соли ГОСТ 9957-2015 п.7 4.8\* 10.13/08.156 Массовая доля нитрита натрия ТР ТС 029/2012 Приложение 8;ТР ТС 034/2013 Раздел III п. 8 ГОСТ 8558.1-2015 п. 7 4.9\* Остаточная кислая фосфатаза ТР ТС 034/2013 Раздел III п. 8 ГОСТ 23231-2016 4.10\* Массовая доля общего фосфора ТР ТС 029/2012 Приложение 15;ТР ТС 034/2013 Раздел III п. 8 ГОСТ 9794-2015 п. 8 4.11.1\* 10.13/08.149 Массовая доля белка ТР ТС 034/2013 Раздел III п. 8 ГОСТ 25011-2017 п. 6 4.11.2\* 10.13/08.156 ГОСТ 25011-2017 п. 7 4.12\* 10.13/08.052 Массовая доля жира ГОСТ 23042-2015 п. 7 4.13\* 10.13/11.116 Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вид на разрезе, запах и вкус ТР ТС 034/2013 Раздел III п. 7 ГОСТ 9959-2015 5.1\*\*Шпик свиной охлажденный, замороженный и продукты из него 10.13/42.000 Отбор образцов ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 п.2;ТР ТС 034/2013 Раздел XII, п. 128 ГОСТ 26669-85;ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 32164-2013;ГОСТ 9792-73;СТБ 1036-97;СТБ 1050-2008;СТБ 1053-2015 5.2\* 10.13/01.086 Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов ТР ТС 034/2013 Раздел V, п. 15 Приложение 1 ГОСТ 10444.15-94 5.3.1\* 10.13/18.115 Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) 5.3.2\* 10.13/01.086 5.4.1\* 10.13/18.115 S. aureus ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-3:2003,ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999) п.1-п.7,п.8.1,п.9.1-п.9.5,п.9.7,п.10.1,п.10.2,п.11 5.4.2\* 10.13/01.086 5.5\* 10.13/08.052 Массовая доля влаги ТР ТС 034/2013 Раздел III п. 8 ГОСТ 9793-2016 5.6\* 10.13/08.149 Массовая доля поваренной соли ГОСТ 9957-2015 п.7 5.7\* 10.13/08.156 Массовая доля нитрита натрия ТР ТС 029/2012 Приложение 8;ТР ТС 034/2013 Раздел III п. 8 ГОСТ 8558.1-2015 п. 7 5.8\* Остаточная кислая фосфатаза ТР ТС 034/2013 Раздел III п. 8 ГОСТ 23231-2016 5.9\* Массовая доля общего фосфора ТР ТС 029/2012 Приложение 15;ТР ТС 034/2013 Раздел III п. 8 ГОСТ 9794-2015 п. 8 5.10.1\* 10.13/08.149 Массовая доля белка ТР ТС 034/2013 Раздел III п. 8 ГОСТ 25011-2017 п. 6 5.10.2\* 10.13/08.156 ГОСТ 25011-2017 п. 7 5.11\* 10.13/08.052 Массовая доля жира ГОСТ 23042-2015 п. 7 5.12\* 10.13/11.116 Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вид на разрезе, запах и вкус ТР ТС 034/2013 Раздел III п. 7 ГОСТ 9959-2015 6.1.1\*Мясо, субпродукты и продукты их переработки 10.11/01.086, 10.13/01.086, 10.89/01.086 Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1;ТР ТС 034/2013 Раздел VIII, п. 59; Раздел XIII, п. 129 ГОСТ 21237-75 п.4.2.4;ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) п. 1 - п. 7, п. 8.1 - п. 8.4, п. 9, п. 10 6.1.2\* 10.11/18.115, 10.13/18.115, 10.89/18.115 6.2.1\* Listeria monocytogenes ГОСТ 32031-2012 п. 1 - п. 10.5.5, п. 11 - п. 13 6.2.2\* 10.11/01.086, 10.13/01.086, 10.89/01.086 6.3\* 01.49/04.125, 10.11/04.125, 10.13/04.125, 10.89/04.125, 10.41/04.125 Удельная активность цезия-137 ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 4;ТР ТС 034/2013 Раздел VIII, п. 59; Раздел XIII, п. 129 ГОСТ 32161-2013;МВИ.МН 1823-2007 6.4\* 01.49/03.152, 10.11/03.152, 10.13/03.152, 10.89/03.152, 10.41/03.152 Наличие антибиотиков:
- левомицетина ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 п. 2 Приложение 3;ТР ТС 034/2013 Раздел V, п. 18; Раздел VIII, п. 59 Приложение 5 МВИ.МН 2436-2015 6.5\* - тетрациклиновой группы МВИ.МН 3951-2015 6.6\* - бацитрацина МВИ.МН 4652-2013 7.1\*\*Птица, яйца и продукты их переработки 10.12/42.000, 10.13/42.000 Отбор образцов ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел III Раздел V;ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2 ГОСТ 26669-85;ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 32164-2013;ГОСТ 7269-2015;СТБ 1036-97;СТБ 1050-2008;СТБ 1053-2015 7.2\* 10.12/01.086, 10.13/01.086 Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V Приложение 1;ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2 ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 26670-91 7.3.1\* 10.12/18.115, 10.13/18.115 Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) 7.3.2\* 10.12/01.086, 10.13/01.086 7.4.1\* 10.12/18.115, 10.13/18.115 Сульфитредуцирующие клостридии ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) 7.4.2\* 10.12/01.086, 10.13/01.086 7.5.1\* Бактерии рода Proteus ГОСТ 28560-90 7.5.2\* 10.12/18.115, 10.13/18.115 7.6.1\* 10.12/01.086, 10.13/01.086 S. aureus ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-3:2003,ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999) п.1-п.7,п.8.1,п.9.1-п.9.5,п.9.7,п.10.1,п.10.2,п.11 7.6.2\* 10.12/18.115, 10.13/18.115 7.7.1\* 10.12/01.086, 10.13/01.086 E. coli (для сырокопченой и сыровяленой продукции) ГОСТ 30726-2001 7.7.2\* 10.12/18.115, 10.13/18.115 7.8.1\* 10.12/01.086, 10.13/01.086 Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V Приложение 1;ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1 ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) п. 1 - п. 7, п. 8.1 - п. 8.4, п. 9, п. 10 7.8.2\* 10.12/18.115, 10.13/18.115 7.9.1\* 10.12/01.086, 10.13/01.086 Listeria monocytogenes ГОСТ 32031-2012 п. 1 - п. 10.5.5, п. 11 - п. 13 7.9.2\* 10.12/18.115, 10.13/18.115 7.10.1\* Плесени ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V Приложение 1;ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2 ГОСТ 10444.12-2013 7.10.2\* 10.12/05.086, 10.13/05.086 7.11.1\* 10.12/18.115, 10.13/18.115 Дрожжи 7.11.2\* 10.12/01.086, 10.13/01.086 7.12\* 10.12/04.125, 10.13/04.125 Удельная активность цезия-137 ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V пункт 18;ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 4 ГОСТ 32161-2013;МВИ.МН 1823-2007 7.13\* 10.12/03.152, 10.13/03.152 Наличие антибиотиков:
- левомицетина ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V пункт 21;ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 п. 2 Приложение 3 МВИ.МН 2436-2015 7.14\* - тетрациклиновой группы МВИ.МН 3951-2015 7.15\* - бацитрацина МВИ.МН 4652-2013

**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