|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №2 |
| к аттестату аккредитации  |
| № BY/112 2.0276 |
| от 31.05.2001  |
| на бланке № \_\_\_\_на 5 листах |
| редакция 03 |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от12 июля 2024 года |

|  |
| --- |
| производственной лаборатории производственного филиала Открытого акционерного общества "Савушкин продукт" в г. Пинске  |
| № 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. Шило, 2, 225710, г. Пинск, Брестский район, Брестская область** |
| 1.1\*\* | Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки, молочная продукция, включая детское питание на молочной основе | 01.41/42.000, 10.41/42.000, 10.42/42.000, 10.51/42.000, 10.89/42.000 | Отбор образцов и подготовка к испытаниям | ТР ТС 021/2011 глава 3, статья 20;ТР ТС 033/2013 раздел 13 | ГОСТ 13928-84;ГОСТ 26669-85;ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 26809.2-2014;ГОСТ 32164-2013;ГОСТ 32901-2014;ГОСТ 9225-84;ГОСТ ISO 707-2013;СТБ 1036-97;СТБ 1051-2012;СТБ 1053-2015 |
| 1.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели : внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах | ТР ТС 021/2011 глава 2, статья 7,20;ТР ТС 033/2013 раздел 2.3, п.6, Приложение 1,3,6,7,14 | ГОСТ 29245-91 |
| 1.3\* | 10.41/08.052, 10.51/08.052 | массовая доля влаги | ГОСТ 29246-91;ГОСТ 3626-73 р.6,6А,2,5 |
| 1.4\* | 10.41/08.149, 10.51/08.149 | Массовая доля соли | ГОСТ 3627-81 р. 5 |
| 1.5\* | 01.41/08.037, 10.41/08.037, 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 29247-91;ГОСТ 5867-90 п. 2.2.1, 2.2.3, 2.2.4 |
| 1.6\* | 01.41/08.149, 10.41/08.149, 10.51/08.149 | Массовая доля белка | ТР ТС 033/2013 раздел 3, п.6, Приложение 1,3,6,14 | ГОСТ 23327-98;ГОСТ 30648.2-99;СТБ ISO 8968-1-2008 |
| 1.7\* | 01.41/08.149, 10.51/08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ 30305.3-95;ГОСТ 3624-92 п.3.3.4, р.2.3, 3, 2.2 |
| 1.8\* | 01.41/08.052, 10.41/08.052, 10.51/08.052 | Массовая доля сухого обезжиренного вещества | ТР ТС 033/2013 раздел 2,3, Приложение 1,3,6,14 | ГОСТ 3626-73 р.3 |
| 1.9\* | 01.41/08.153, 10.51/08.153 | Степень чистоты, группа | ГОСТ 29245-91;ГОСТ 8218-89 р.3 |
| 1.10\* | 01.41/08.082, 10.51/08.082 | Аммиак | ТР ТС 033/2013 раздел 6, п.30-31, раздел 7 | ГОСТ 24066-80 |
| 1.11\* | Сода | ГОСТ 24065-80 |
| 1.12\* | Перекись водорода | ГОСТ 24067-80 |
| 1.13\* | 01.41/08.031, 10.51/08.031 | Плотность | ТР ТС 021/2011 глава 2, статья 7,20;ТР ТС 033/2013 раздел 3, Приложение 1,3,6,14 | ГОСТ 3625-84 |
| 1.14\* | 01.41/29.145, 10.41/29.145, 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85;ГОСТ 3622-68 |
| 1.15\* | 10.51/08.149 | Массовая доля лактозы | ГОСТ 29248-91 р.5 |
| 1.16\* | 10.51/08.052 | Индекс растворимости | ГОСТ 30305.4-95 р.5 |
| 1.17\* | 01.41/08.052, 10.51/08.052 | термоустойчивость по алкогольной пробе | ГОСТ 25228-82 |
| 1.18\* | 01.41/08.169, 10.51/08.169 | водородный показатель (рН) | ГОСТ 32892-2014 |
| 1.19\* | 10.51/08.052 | массовая доля золы | ТР ТС 021/2011 глава 2, статья 7,20;ТР ТС 033/2013 раздел 2,3, Приложение 1,3,6,14 | ГОСТ Р 51463-99 |
| 1.20\* | 10.51/08.149 | Массовая доля сахара | ГОСТ 3628-78 п.2 |
| 1.21\* | 10.51/08.082 | эффективность пастеризации | ГОСТ 3623-2015 п.6.2, 7.1 |
| 1.22\* | 10.51/08.155 | Активность щелочной фосфатазы | СТБ ISO 11816-1-2009 |
| 1.23\* | 01.41/01.086, 10.41/01.086, 10.51/01.086 | БГКП | ТР ТС 021/2011 глава 2, статья 7,20;ТР ТС 033/2013 раздел 5, п.17 ; раздел 7, п.33, 36; Приложение 1,2,5,8,11; раздел 10, п.50,52 | ГОСТ 32901-2014 р.8.5;ГОСТ 9225-84 р.4.6 |
| 1.24\* | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 32901-2014 р.8.4;ГОСТ 9225-84 п.4.6;ГОСТ ISO 4833-2015 |
| 1.25\* | 10.41/01.086, 10.51/01.086 | Плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 33566-2015 |
| 1.26\* | E.coli (до идентификации) | ГОСТ 30726-2001 |
| 1.27\* | 01.41/01.086, 10.41/01.086, 10.51/01.086 | Споры мезофильных анаэробных лактатсбраживающих бактерий | ГОСТ 32012-2012 |
| 1.28\* | 01.41/08.043, 10.51/08.043 | Количество соматических клеток | ТР ТС 033/2013 раздел 5, п.17 ; раздел 7, п.33, 36; Приложение 1,2,5,8,11; раздел 10, п.50,52 | ГОСТ 23453-2014 р.3 |
| 1.29\* | 01.41/01.086, 10.51/01.086 | Определение ингибирующих веществ | ГОСТ 23454-2016 р. 2 |
| 1.30\* | сычужно-бродильная проба | ГОСТ 32901-2014 р.8.2;ГОСТ 9225-84 р.4.4 |
| 1.31\* | Общее количество микроорганизмов (редуктазная проба) | ГОСТ 32901-2014 р.8.1;ГОСТ 9225-84 р.4.2 |
| 1.32\* | Молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013 п.9.2.1-9.2.4 |
| 1.33\* | 01.41/03.152, 10.41/03.152, 10.51/03.152 | Наличие антибиотиков: левомицетин (хлорамфеникол) | ТР ТС 021/2011 глава 2, статья 7; гл. 3, статья 20; Приложение 3,9,10;ТР ТС 033/2013 раздел 5- 7; Приложение 4 | ГОСТ 32219-2013 п.5.4.1;ГОСТ 32254-2013 |
| 1.34\* | Наличие антибиотиков: тетрациклиновая группа | ГОСТ 32219-2013 п.5.4.1, п.5.2.1;ГОСТ 32254-2013 |
| 1.35\* | Наличие антибиотиков: стрептомицин | ГОСТ 32219-2013 п.5.4.1;ГОСТ 32254-2013 |
| 1.36\* | Наличие антибиотиков: пенициллин | ГОСТ 31502-2012;ГОСТ 32219-2013 п.5.4.1, п.5.2.1;ГОСТ 32254-2013 |
| 1.37\* | 01.41/04.125, 10.41/04.125, 10.51/04.125, 10.89/04.125 | Удельная активность радионуклидов цезия 137 | ТР ТС 021/2011 глава 2, статья 7,20; Приложение 4;ТР ТС 033/2013 раздел 7, Приложение 9 | ГОСТ 32161-2013 |
| 1.38\* | 01.41/03.152, 10.41/03.152, 10.51/03.152 | Антибиотики тетрациклиновой группы | ТР ТС 021/2011 глава 2-3, статья 7,20; Приложение 3;ТР ТС 033/2013 раздел 5- 7; Приложение 4 | МВИ.МН 3830-2015 ;МВИ.МН 3951-2015 |
| 1.39\* | 01.41/03.152, 10.51/03.152 | Хлорамфеникол | МВИ.МН 3283-2009 ;МВИ.МН 4230-2015 |
| 1.40\* | 01.41/03.152, 10.41/03.152, 10.51/03.152 | Пенициллин | МВИ.МН 4310-2012 ;МВИ.МН 4885-2014 |
| 1.41\* | Стрептомицин | МВИ.МН 2642-2015 МВИ.МН 4894-2018 |
| 1.42\* | 01.41/08.037, 10.41/08.037, 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ТР ТС 033/2013 раздел 2,3, п.6; Приложение 1,6,12,13,14 | СТБ ISO 2446-2009 |
| 1.43\* | 01.41/08.074, 10.51/08.074 | мочевина | ГОСТ 32255-2013 |
| 1.44\* | массовая доля сухих веществ | ТР ТС 033/2013 раздел 3, п.6; Приложение 1,6,12,13,14 |
| 1.45\* | Массовая доля жира |
| 1.46\* | Массовая доля белка |
| 1.47\* | массовая доля лактозы |
| 1.48\* | 01.41/01.086, 10.51/01.086 | Количество бактерий семейства Enterobacteriaceae | ТР ТС 021/2011 глава 2;ТР ТС 033/2013 раздел 3,10; Приложение 2,8 | ГОСТ 32064-2013;ГОСТ ISO 21528-1-2020 |
| 2.1\*\* | Спред растительно-сливочный, растительно-жировой, маргарин | 10.42/42.000 | Отбор образцов и подготовка к испытаниям | ТР ТС 021/2011 глава 2-3, статья 7,20;ТР ТС 024/2011 глава 4, статья 6,п. 1; Приложение 2 | ГОСТ 26669-85;ГОСТ 31904-2012 |
| 2.2\* | 10.42/01.086 | БГКП | ГОСТ 31747-2012;ГОСТ 9225-84 р.4.6 |
| 2.3\* | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 32901-2014 р.8.4;ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 2.4\* | Плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 2.5\*\* | 10.42/42.000 | Отбор образцов и подготовка к испытаниям | ТР ТС 021/2011 глава 3, статья 20;ТР ТС 024/2011 п.2.2 | ГОСТ 32164-2013;СТБ 1889-2008 р.5.1 |
| 2.6\* | 10.42/11.116 | Органолептические показатели : внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах | СТБ 1889-2008 р.5.2 |
| 2.7\* | 10.42/08.052 | Массовая доля влаги и летучих веществ | ТР ТС 024/2011 Статья 2,5,8 | СТБ 1889-2008 р.5.4, р.5.6 |
| 2.8\* | 10.42/08.037 | Массовая доля жира | СТБ 1889-2008 р.5.11 |
| 2.9\* | 10.42/08.149 | Кислотность | СТБ 1889-2008 р. 5.10 |
| 2.10\* | 10.42/29.145 | температура плавления жира | СТБ 1889-2008 р.5.15 |
| 2.11\* | 10.42/04.125 | Удельная активность радионуклидов цезия 137 | ТР ТС 021/2011 глава 2, статья 7,20; Приложение 4;ТР ТС 024/2011 глава 4, статья 6 | ГОСТ 32161-2013 |

**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