|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №2 |
| к аттестату аккредитации |
| № BY/112 2.1338 |
| от 10.12.1999 |
| на бланке № \_\_\_\_  на 4 листах |
| редакция 03 |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от23 августа 2024 года |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| производственной лаборатории  коммунального сельскохозяйственного унитарного предприятия  "Совхоз-комбинат "Заря" | | | | | |
| № 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** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **247781, д. Гурины, Мозырский район, Гомельская область** | | | | | |
| 1.1\*\* | Продукты убоя, мясная продукция, в том числе для детского питания; Продукты из шпика; Кулинарные изделия мясные | 10.11/42.000, 10.13/42.000, 10.41/42.000, 10.89/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Статья 20 п.2; ТР ТС 034/2013 Раздел IV п.9 Раздел V п.п.14,15 | ГОСТ 31904-2012; ГОСТ 4288-76 п.2.1; ГОСТ 7269-2015 п.4; ГОСТ 9792-73 п.2, п.3; СТБ 1036-97 п.7.1; СТБ 1050-2008; СТБ 1053-2015; СТБ ГОСТ Р 51447-2001 (ИСО 3100-1-91) |
| 1.2\* | 10.11/04.125, 10.13/04.125 | Удельная (объемная) активность цезия-137 | ТР ТС 021/2011 Приложение 4 | ГОСТ 32161-2013; МВИ.МН 1823-2007 ; МВИ.МН 4779-2013 |
| 1.3\* | 10.11/01.086, 10.13/01.086, 10.41/01.086, 10.89/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ТР ТС 034/2013 Раздел IV п.9 Раздел V п.п.14,15 приложение 1 | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006); ГОСТ 9958-81 п.4.2 |
| 1.4\* | количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 9958-81 п.4.1 |
| 1.5\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94; ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 1.6\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 1.7\* | Бактерии рода Protеus | ГОСТ 21237-75 п.4.2.6; ГОСТ 9958-81 п.4.4 |
| 1.9\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 1.10\* | Плесени |
| 2.1\* | Колбасные изделия, мясные полуфабрикаты, паштеты и кулинарные изделия для питания детей дошкольного и школьного возраста | 10.13/08.149 | Поваренная соль | ТР ТС 034/2013 Раздел V, п. 17 Приложение 4, таблицы 5, 6, 7 | ГОСТ 9957-2015 Метод Мора |
| 2.2\* | 10.13/08.156 | Крахмал | ГОСТ 10574-2016 п.7 |
| 2.3\* | 10.13/08.149 | Нитрит натрия | ГОСТ 8558.1-2015 п.7 |
| 2.4\* | Белок | ГОСТ 25011-2017 л.6.4 |
| 2.5\* | 10.13/08.164 | Жир | ГОСТ 23042-2015 п.7 |
| 2.6\* | 10.13/08.156 | Общий фосфор | ГОСТ 9794-2015 п.8 |
| 3.1\*\* | Молоко и молочная продукция | 01.41/42.000, 10.51/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 статья 20 п.2; ТР ТС 033/2013 Раздел II, V, VII | ГОСТ 26809.1-2014; ГОСТ 31904-2012; СТБ 1036-97 п.7.1; СТБ 1051-2012; СТБ 1053-2015 |
| 3.2\* | 01.41/04.125, 10.51/04.125 | Удельная (объемная) активность цезия-137 | ТР ТС 021/2011 приложение 4; ТР ТС 033/2013 Раздел V, VII | ГОСТ 32161-2013; МВИ.МН 1823-2007 ; МВИ.МН 4779-2013 |
| 3.3\* | 01.41/01.086, 10.51/01.086 | количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 033/2013 Раздел V, VII Приложение 5 Приложение 8 п.1а, 8а, 53 | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 32901-2014 п.8.4; ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 3.4\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 32901-2014 п.8.5; ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 3.5\* | S. aureus | ГОСТ 30347-2016 |
| 3.6\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 3.7\* | Плесени |
| 3.8\* | Молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013 |
| 3.9\* | Содержание соматических клеток в 1 см 3 | ГОСТ 23453-2014 п.6 |
| 3.10\* | 01.41/08.037, 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ТР ТС 033/2013 Раздел V п.16 Раздел VI п.22а Раздел XIII приложение 6 таблица 1 | ГОСТ 5867-90 п.2.2.1 |
| 3.11\* | 01.41/08.149, 10.51/08.149 | Массовая доля белка | СТБ 1598-2006 п.6.11 приложение Б |
| 3.12\* | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3.3.1 |
| 3.13\* | 01.41/08.031, 10.51/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 3.14\* | 01.41/08.052, 10.51/08.052 | Массовая доля сухих обезжиренных веществ | ГОСТ 3626-73 п.3 |
| 3.15\* | 01.41/11.116, 10.51/11.116 | Консистенция, вкус и запах, цвет | ГОСТ 28283-2015 |
| 4.1\*\* | Яйца и продукты их переработки; Рыба; Плодоовощная продукция (специи и пряности сырые) | 03.00/42.000, 10.89/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 статья 20 п.2 | ГОСТ 31904-2012; ГОСТ 32161-2013; СТБ 1036-97 п.7.1; СТБ 1053-2015 |
| 4.2\* | 03.00/04.125, 10.89/04.125 | Удельная (объемная) активность цезия-137 | ТР ТС 021/2011 приложение 4 | ГОСТ 32161-2013; МВИ.МН 1823-2007 ; МВИ.МН 4779-2013 |
| 4.3\* | 10.89/01.086, 20.53/01.086 | количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 статья 7,20 приложение 2 таблица 1 | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 32149-2013 п.7; ГОСТ 9958-81 п.4.1 |
| 4.4\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006); ГОСТ 32149-2013 п.8; ГОСТ 9958-81 п.4.2 |
| 4.5\* | S. aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003); ГОСТ 32149-2013 п.11; ГОСТ 9958-81 п.4.5 |
| 4.6\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 4.7\* | Бактерии рода Protеus | ГОСТ 32149-2013 п.10 |
| 4.8\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003); ГОСТ 9958-81 п.4.6 |
| 4.9\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 4.10\* | Дрожжи |
| 5.1\* | Птица и продукты ее переработки | 10.12/42.000, 10.13/42.000 | Отбор образцов | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел ХIII, п. 123 | ГОСТ 31904-2012; ГОСТ 32161-2013; ГОСТ 7702.2.0-2016; СТБ 1053-2015 |
| 5.2\* | 10.12/04.125, 10.13/04.125 | Удельная (объемная) активность цезия-137 | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V, п. 18; ТР ТС 021/2011 Статья 7, п. 2 приложение 4 | ГОСТ 32161-2013; МВИ.МН 1823-2007 ; МВИ.МН 4779-2013 |
| 5.3\* | 10.12/01.086, 10.13/01.086 | количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V, п. 18 | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 7702.2.1-2017; ГОСТ 9958-81 п.4.1 |
| 5.4\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006); ГОСТ 9958-81 п.4.2 |
| 5.5\* | S. aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003); ГОСТ 7702.2.4-93; ГОСТ 9958-81 п.4.5 |
| 5.6\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 5.7\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003); ГОСТ 9958-81 п.4.6 |
| 5.8\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 5.9\* | Дрожжи |
| 6.1\* | Консерванты, стабилизаторы, эмульгаторы, наполнители и загустители в пищевой продукции | 10.13/08.156, 10.89/08.156 | Нитрит натрия (Е 250) по отдельности или в комбинации в перерасчете на NaNO 2 (остаточные количества) | ТР ТС 029/2012 Статья 7, п.13 Приложение 8,15 | ГОСТ 8558.1-2015 п.7 |
| 6.2\* | Фосфорная кислота (Е338) и пищевые фосфаты | ГОСТ 9794-2015 п.8 |

**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