|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №1  к аттестату аккредитации  № BY/112 2.1192  от 31.03.1998  на бланке №  на 18 листах  редакция 03 |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от 13 сентября 2024 года  производственной лаборатории  открытого акционерского общества «Березовский мясоконсервный комбинат» | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  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. Свердлова, 1, 225209, г. Береза, Брестская область | | | | | | |
| 1.1  \*\*\* | Колбасные изделия и продукты мясные вареные, копчено-запеченные, варено-копченые, полукопченые, сырокопченые, колбасы кровяные, ливерные, зельцы и паштеты  из мяса всех видов убойных животных и мяса птицы | 10.13/42.000 | Отбор образцов | | СТБ 2247-2012  СТБ 126-2016  СТБ 1060-97  СТБ 196-2016  СанПиН и ГН, утв. Пост. МЗ РБ №52 от 21.06.2013  ГН, утв.Пост. СМ РБ 25.01.2021 №37 (далее ГН от 25.01.2021 №37)  СанПиН 2.3.2.1078-01 РФ \*\*\*\*  Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования (решение комиссии ТС №299 от 28.05.2011)  ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту | ГОСТ 9792-73  ГОСТ 26669-85  СТБ 1036-97  СТБ ГОСТ Р 51447-2001  ГОСТ 31904-2012 |
| 1.2\* | 10.13/08.149  10.13/08.074 | Массовая доля  белка | | ГОСТ 25011-2017 п.6  ГОСТ 34567-2019 |
| 1.3\* | 10.13/08.164  10.13/08.074 | Массовая доля жира | | ГОСТ 23042-2015  п. 8, п. 7  ГОСТ 34567-2019 |
| 1.4\* | 10.13/08.052  10.13/08.074 | Массовая доля  влаги | | ГОСТ 9793-2016  п.9  ГОСТ 34567-2019 |
| 1.5\* | 10.13/08.149 | Массовая доля  поваренной соли | | ГОСТ 9957-2015 п.7 |
| 1.6\* | Колбасные изделия и продукты мясные вареные, копчено-запеченные, варено-копченые, полукопченые, сырокопченые, колбасы кровяные, ливерные, зельцы и паштеты  из мяса всех видов убойных животных и мяса птицы | 10.13/08.156 | Массовая доля нитрита натрия | | СТБ 2247-2012  СТБ 126-2016  СТБ 1060-97  СТБ 196-2016  СанПиН и ГН, утв. Постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013  ГН от 25.01.2021№37  СанПиН 2.3.2.1078-01 РФ \*\*\*\*  Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования, (решение комиссии Таможенного союза №299 от 28.05.2011) (далее по тексту Единые санитарные требования)  ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту | ГОСТ 8558.1-2015 п.7 |
| 1.7\* | 10.13/11.116 | Органолептичес-кие показатели: внешний вид. цвет, вкус, кон-систенция, запах, вид на разрезе | | ГОСТ 9959-2015  п. 8.3-8.6 |
| 1.8\* | 10.13/08.156 | Массовая доля фосфора | | ГОСТ 9794-2015 п.8  СТБ ГОСТ Р 51482-2001 |
| 1.9\* | 10.13/08.149 | Массовая доля крахмала | | ГОСТ 10574-2016  п.п. 6,7 |
| 1.10\* | 10.13/01.086 | КМАФАнМ | | ГОСТ 9958-81 п.4.1  ГОСТ 10444.15-94 |
| 1.11\* |  | 10.13/01.086  10.13/18.115 | БГКП (колиформы) | | ГОСТ 9958-81 п.4.2  ГОСТ 31747-2012  (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) |
| 1.12\* |  | 10.13/01.086  10.13/18.115 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (до  идентификации) | | ГОСТ 9958-81 п.4.3  ГОСТ 31659-2012  (ISO 6579:2002) |
| 1.13\* |  | 10.13/01.086  10.13/18.115 | Сульфитредуцирующие клостридии | | ГОСТ 9958-81 п.4.6  ГОСТ 29185-2014  (ISO 15213:2003) |
| 1.14\* |  | 10.13/01.086  10.13/18.115 | S. aureus | | ГОСТ 10444.2-94  ГОСТ 31746-2012  (ISO 6888-3:2003, ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999) |
| 1.15\* |  | 10.13/01.086  10.13/18.115 | Escherichia coli (для сырокопченых, сыровяленых продуктов) | | ГОСТ 30726-2001 |
| 1.16\* |  | 10.13/01.086  10.13/18.115 | Listeria monocytogenes (до идентификации) | |  | ГОСТ 32031-2012  ГОСТ 32031-2022 |
| 2.1  \*\*\* | Пельмени замороженные | 10.13/42.000 | Отбор образцов | | СТБ 974-2016  СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь №52 от 21.06.2013  ГН от 25.01.2021№ 37  СанПиН 2.3.2.1078-01 РФ \*\*\*\*  Единые санитарные требования  ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту | СТБ 974-2016  п. 6.1.1, 6.1.4  ГОСТ 4288-76  ГОСТ 26669-85  СТБ 1036-97  ГОСТ 31904-2012 |
| 2.2\* |  | 10.13/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, вкус, запах | | ГОСТ 9959-2015  п. 8  ГОСТ 4288-76 |
| 2.3\* |  | 10.13/08.149 | Массовая доля поваренной соли в сырых пельменях | | ГОСТ 9957-2015  п.7 |
| 2.4\* |  | 10.13/29.040 | Масса 1 пельменя | | СТБ 974-2016 п.7.13 |
| 2.5\* |  | 10.13/08.052 | Массовая доля мясного фарша к массе пельменя | | СТБ 974-2016 п.7.18 |
| 2.6\* |  | 10.13/29.061 | Толщина тестовой оболочки пельменя | |  | СТБ 974-2016 п.7.16 |
| 2.7\* |  | 10.13/08.164  10.13/08.074 | Массовая доля жира в фарше пельменей | | ГОСТ 23042-2015  п.п. 7, 8  ГОСТ 34567-2019 |
| 2.8\* |  | 10.13/08.052 | Количество деформирован-ных пельменей с трещинами, сколами оболочки из теста | | СТБ 974-2016 п.7.17 |
| 2.9\* |  | 10.13/01.086 | КМАФАнМ | |  | ГОСТ 4288-76 п.2.11.4  ГОСТ 10444.15-94 |
| 2.10\* |  | 10.13/01.086  10.13/18.115 | БГКП (колиформы) | |  | ГОСТ 4288-76 п.2.11.5  ГОСТ 31747-2012  (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) |
| 2.11\* |  | 10.13/01.086  10.13/18.115 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (до идентификации) | |  | ГОСТ 4288-76 п.2.11.6  ГОСТ 31659-2012  (ISO 6579:2002) |
| 2.12\* |  | 10.13/01.086  10.13/18.115 | Плесени | |  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 2.13\* |  | 10.13/01.086  10.13/18.115 | Listeria monocytogenes (до идентификации) | |  | ГОСТ 32031-2012  ГОСТ 32031-2022 |
| 2.14\* |  | 10.13/08.074  10.13/08.149 | Массовая доля белка в фарше пельменей | |  | ГОСТ 34567-2019  ГОСТ 25011-2017 п.6 |
| 3.1  \*\*\* | Жир сырец животный | 10.41/42.000 | Отбор образцов | | ТУ BY 100098867.332-2013  СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь  №52 от 21.06.2013  ГН от 25.01.2021№37  СанПиН 2.3.2.1078-01 РФ \*\*\*\*  Единые санитарные требования  ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту | ГОСТ 26669-85  СТБ 1036-97  ГОСТ 21237-75  ГОСТ 31904-2012 |
| 3.2\* |  | 10.41/11.116 | Органолептические показатели: цвет, запах, вкус, консистенция | | ТУ BY 100098867.332-2013  ГОСТ 7269-2015 |
| 3.3\* |  | 10.41/01.086  10.41/18.115 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (до идентификации) | | ГОСТ 21237-75 п.4.2.9  ГОСТ 31659-2012  (ISO 6579:2002) |
| 3.4\* |  | 10.41/01.086  10.41/18.115 | Listeria monocytogenes (до идентификации) | | ГОСТ 32031-2012  ГОСТ 32031-2022 |
| 4.1  \*\*\* | Жиры животные топленые, пищевые | 10.41/42.000 | Отбор образцов | | ГОСТ 25292-2017  СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь №52 от 21.06.2013  ГН от 25.01.2021№37  СанПиН 2.3.2.1078-01 РФ \*\*\*\*  Единые санитарные требования  ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту | ГОСТ 8285-91 п.2.1  ГОСТ 26669-85  СТБ 1036-97  ГОСТ 31904-2012 |
| 4.2\* |  | 10.41/11.116 | Цвет при температуре  15 °С -20 °С | | ГОСТ 8285-91 п.2.2 |
| 4.3\* |  | 10.41/11.116 | Запах, вкус (для пищевых) | | ГОСТ 8285-91 п.2.2 |
| 4.4\* | 10.41/11.116 | Прозрачность в расплавленном состоянии | | ГОСТ 8285-91 п.2.2 |
| 4.5\* |  | 10.41/11.116 | Консистенция при  15 °С -20 °С | | ГОСТ 8285-91 п.2.2 |
| 4.6\* |  | 10.41/08.052 | Массовая доля  влаги | | ГОСТ 8285-91 п.2.3 |
| 4.7\* |  | 10.41/08.149 | Кислотное число | |  | ГОСТ 8285-91 п.2.4.3 |
| 4.8\* |  | 10.41/08.149 | Перекисное число | |  | ГОСТ 8285-91 п.2.4.2 |
| ТУ BY 100098867.254-2020  СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь №52 от 21.06.2013  ГН от 25.01.2021№37  СанПиН 2.3.2.1078-01 РФ \*\*\*\*  Единые санитарные требования  ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту |
| 4.9\* |  | 10.41/01.086  10.41/18.115 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (до идентификации) | | ГОСТ 31659-2012  (ISO 6579:2002) |
| 5.1  \*\*\* | Продукт переработки крови сухой . Альбумин | 10.89/42.000 | Отбор образцов | | ТУ BY 100098867.254-2020 п.2.5  ГОСТ 26669-85  СТБ 1036-97  ГОСТ 31904-2012 |
| 5.2\* |  | 10.89/01.086 | КМАФАнМ | | ГОСТ 10444.15-94 |
| 5.3\* |  | 10.89/01.086  10.89/18.115 | БГКП (колиформы) | | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) |
| 5.4\* |  | 10.89/01.086  10.89/18.115 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (до идентификации) | | ГОСТ 31659-2012  (ISO 6579:2002) |
| 5.5\* |  | 10.89/01.086  10.89/18.115 | Сульфитредуциру-ющие клостридии | | ГОСТ 29185-2014  (ISO 15213:2003) |
| 5.6\* |  | 10.89/01.086  10.89/18.115 | S. aureus | | ГОСТ 10444.2-94  ГОСТ 31746-2012  (ISO 6888-3:2003, ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999) |
| 5.7\* |  | 10.89/01.086  10.89/18.115 | Бактерии рода  Proteus | | ГОСТ 21237-75 |
| 6.1  \*\*\* | Сухие корма (мука кормовая) | 10.91/42.000 | Отбор образцов | | ГОСТ 17536-82  Ветеринарно-санитарные правила обеспечения безопасности кормов, кормовых добавок и сырья для производства комбикормов,  утвержденные Постановлением Минсельхозпрода Республики Беларусь от 10.02.2011 №10 (в редакции Постановления Минсельхозпрода  Республики Беларусь от 20.05.2011 №33) | ГОСТ 17681-82 п.1  ГОСТ 25311-82 п.1  ГОСТ 26669-85  СТБ 1036-97 |
| 6.2\* | 10.91/11.116 | Органолептические показатели: цвет, запах, консистенция | | ГОСТ 17536-82 п.1.5 |
| 6.3\* | 10.91/08.052 | Крупность помола | | ГОСТ 17681-82 п.2.1 |
| 6.4\* | 10.91/08.052 | Массовая доля посторонних примесей:  - металломагнитных  примесей;  - минеральных примесей, нерастворимых в соляной кислоте | | ГОСТ 17681-82 п.2.2, п.2.7 |
| 6.5\* |  | 10.91/08.052 | Массовая доля  влаги | | ГОСТ 17681-82 п.2.3.2 |
| 6.6\* |  | 10.91/08.149 | Массовая доля  протеина | | ГОСТ 13496.4-93 п.2 |
| 6.7\* |  | 10.91/08.164 | Массовая доля жира | | ГОСТ 17681-82 п.2.6 |
| 6.8\* |  | 10.91/08.052 | Массовая доля золы | | ГОСТ 26226-95 п.1 |
| 7.1  \*\*\* | Мясо: парное, охлажденное, подмороженное, замороженное (все виды убойных животных) | 10.11/42.000 | Отбор образцов | | ГОСТ 31777-2012  ГОСТ 31476-2012  ГОСТ 32225-2013  ГОСТ 34120-2017  СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь  №52 от 21.06.2013  ГН от 25.01.2021№37  СанПиН 2.3.2.1078-01 РФ \*\*\*\*  Единые санитарные требования  ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту | ГОСТ 21237-75 п.1  ГОСТ 7269-2015 п.1  ГОСТ 26669-85  СТБ 1036-97  ГОСТ 31904-2012  ГОСТ 34120-2017 |
| 7.2\* | 10.11/01.086  10.11/18.115 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (до идентификации) | | ГОСТ 21237-85  ГОСТ 31659-2012  (ISO 6579:2002) |
| 7.3\* |  | 10.11/01.086  10.11/18.115 | БГКП (колиформы) | | ГОСТ 21237-85  ГОСТ 31747-2012  (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) |
| 7.4\* |  | 10.11/01.086  10.11/18.115 | Бактерии рода Proteus | | ГОСТ 21237-85 |
| 7.5\* | 10.11/01.086  10.11/18.115 | Сульфидредуцирующие клостридии | | ГОСТ 29185-2014  (ISO 15213:2003) |
| 7.6\* |  | 10.11/01.086 | КМАФАнМ | | ГОСТ 10444.15-94 |
| 7.7\* |  | 10.11/01.086  10.11/18.115 | Бактерии кокковой группы | | ГОСТ 21237-85 п.4.2.3 |
| 7.8\* |  | 10.11/01.086  10.11/18.115 | Listeria monocytogenes (до идентификации) | | ГОСТ 32031-2012  ГОСТ 32031-2022 |
| 8.1  \*\*\* | Субпродукты | 10.11/4200 | Отбор образцов | | ТУ BY 100098867.331-2013  СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь  №52 от 21.06.2013  ГН от 25.01.2021№37  Единые санитарные требования  ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту | ГОСТ 21237-85  ГОСТ 26669-85  СТБ 1036-97  ГОСТ 31904-2012 |
| 8.2\* |  | 10.11/01.086  10.11/18.115 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (до идентификации) | | ГОСТ 21237-85  ГОСТ 31659-2012  (ISO 6579:2002) |
| 8.3\* |  | 10.11/01.086  10.11/18.115 | Listeria monocytogenes (до идентификации) | | ГОСТ 32031-2012  ГОСТ 32031-2022 |
| 9.1  \*\*\* | Вода питьевая | 100.09/42.000 | Отбор проб | | ГОСТ Р 56237-2014  ГОСТ 31861-2012  МУК РБ 11-10-1-2002 | ГОСТ Р 56237-2014  ГОСТ 31861-2012  МУК РБ 11-10-1-2002 |
| 9.2\* |  | 100.09/01.086 | Общее микробное число | | ГН от 25.01.2021№37 | МУК РБ 11-10-1-2002 п.8.1 |
| 9.3\* |  | 100.09/18.115100.09/01.086 | Общие колиформные бактерии | |  | МУК РБ №11-10-1-2002 п.8.3 |
| 9.4\* |  | 100.09/18.115100.09/01.086 | Термотолерантные колиформные бактерии | |  | МУК РБ №11-10-1-2002 п.8.3 |
| 10.1  \*\*\* | Фарши мясные, мясорастительные  Полуфабрикаты рубленые мясорастительные | 10.13/42.000 | Отбор образцов | | ТУ BY 790261412.050-2010  СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь №52 от 21.06.2013  ГН от 25.01.2021№37  СанПиН  2.3.2.1078-01 РФ \*\*\*\*  Единые санитарные требования ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту | ГОСТ 26669-85  СТБ 1036-97  ГОСТ 4288-76  п.п. 1.3, 2.1.1  ТУ BY 790261412.050-2010  СТБ ГОСТ Р 51447-2001  ГОСТ 31904-2012 |
| 10.2\* | 10.13/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет, вид на разрезе | | ГОСТ 4288-76 п.1.3  ГОСТ 9959-2015  п. 8.7 |
| 10.3\* | 10.13/08.14910.13/08.074 | Массовая доля  белка | | ГОСТ 25011-2017 п.6  ГОСТ 34567-2019 |
| 10.4\* | 10.13/08.156 | Массовая доля  фосфора | | ГОСТ 9794-2015 п.8  СТБ ГОСТ Р 51482-2001 |
| 10.5\* |  | 10.13/08.164 10.13/08.074 | Массовая доля жира | | ГОСТ 23042-2015  п.7, п. 8  ГОСТ 34567-2019 |
| 10.6\* |  | 10.13/08.149 | Массовая доля  поваренной соли | |  | ГОСТ 9957-2015 п.7 |
| 10.7\* |  | 10.13/08.052  10.13/08.074 | Массовая доля влаги | |  | ГОСТ 9793-2016 п.9  ГОСТ 34567-2019 |
| 10.8\* |  | 10.13/08.149 | Массовая доля крахмала | |  | ГОСТ 10574-2016  п.п. 6,7 |
| 10.9\* |  | 10.13/01.086  10.13/18.115 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (до идентификации) | |  | ГОСТ 4288-76  п.2.11.6  ГОСТ 31659-2012  (ISO 6579:2002) |
| 10.10\* |  | 10.13/01.086  10.13/18.115 | БГКП (колиформы) | |  | ГОСТ 4288-76 п.2.11.5  ГОСТ 31747-2012  (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) |
| 10.11\* | Фарши мясные, мясорастительные  Полуфабрикаты рубленые мясорастительные | 10.13/01.086 | КМАФАнМ | | ТУ BY 790261412.050-2010  СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь №52 от 21.06.2013  ГН от 25.01.2021№37  СанПиН  2.3.2.1078-01 РФ \*\*\*\*  Единые санитарные требования ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту | ГОСТ 4288-76 п.2.11.4  ГОСТ 10444.15-94 |
| 10.12\* | 10.13/01.086  10.13/18.115 | Сульфитредуцирующие клостридии | | ГОСТ 29185-2014  (ISO 15213:2003) |
| 10.13\* |  | 10.13/01.086  10.13/18.115 | Listeria monocytogenes (до идентификации) | | ГОСТ 32031-2022  ГОСТ 32031-2012 |
| 11.1  \*\*\* | Полуфабрикаты мясные натуральные | 10.13/42.000 | Отбор образцов | | СТБ 1020-2008  СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь  №52 от 21.06.2013  ГН от 25.01.2021№37  СанПиН 2.3.2.1078-01 РФ \*\*\*\*  Единые санитарные требования  ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту  СТБ 1020-2008  СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь  №52 от 21.06.2013  ГН от 25.01.2021№37  СанПиН 2.3.2.1078-01 РФ \*\*\*\*  Единые санитарные требования  ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту | ГОСТ 26669-85  СТБ 1036-97  СТБ 1020-2008  СТР ГОСТ Р 51447-2001  ГОСТ 31904-2012 |
| 11.2\* |  | 10.13/08.052 | Определение массовой доли мякотных тканей | | СТБ 1020-2008 п.5.2 |
| 11.3\* |  | 10.13/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах | | ГОСТ 9959-2015  п.8 |
| 11.4\* |  | 10.13/08.149 | Массовая доля  поваренной соли | | ГОСТ 9957-2015 п.7 |
| 11.5\* |  | 10.13/08.156 | Массовая доля  нитрита натрия | | ГОСТ 8558.1-2015  п. 7 |
| 11.6\* |  | 10.13/08.164  10.13/08.074 | Массовая доля жира | | ГОСТ 23042-2015 п.7, п. 8  ГОСТ 34567-2019 |
| 11.7\* |  | 10.13/08.149  10.13/08.074 | Массовая доля  белка | | ГОСТ 25011-2017 п.6  ГОСТ 34567-2019 |
| 1.8\* |  | 10.13/11.116 | Определение свежести | | ГОСТ 7269-2015 |
| 11.9\* |  | 10.13/08.156 | Массовая доля  фосфора | | ГОСТ 9794-2015 п.8  СТБ ГОСТ Р 51482-2001 |
| 11.10\* | Полуфабрикаты мясные натуральные | 10.13/01.086 | КМАФАнМ | | ГОСТ 4288-76 п.2.11.4  ГОСТ 10444.15-94 |
| 11.11\* |  | 10.13/01.086  10.13/18.115 | БГКП (колиформы) | | ГОСТ 31747-2012  (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) |
| 11.12\* |  | 10.13/01.086  10.13/18.115 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (до идентификации) | | ГОСТ 4288-76 п.2.11.6  ГОСТ 31659-2012  (ISO 6579:2002) |
|  |
| 11.13\* |  | 10.13/01.086  10.13/18.115 | Listeria monocytogenes (до идентификации | | ГОСТ 32031-2012  ГОСТ 32031-2022 |
| 12.1  \*\*\* | Равиоли замороженные, вареники замороженные | 10.13/42.000  10.85/42.000  10.89/42.000 | Отбор образцов | | ТУ РБ 200025739.025-2000  ТУ РБ 200025739.220-2002  СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь №52 от 21.06.2013  ГН от 25.01.2021№37  СанПиН 2.3.2.1078-01 РФ \*\*\*\*  Единые санитарные требования  ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту    ТУ РБ 200025739.025-2000  ТУ РБ 200025739.220-2002  СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь №52 от 21.06.2013  ГН от 25.01.2021№37  СанПиН 2.3.2.1078-01 РФ \*\*\*\*  Единые санитарные требования  ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту | ГОСТ 4288-76  п.п. 1.3, 2.1.1  ГОСТ 26669-85  СТБ 1036-97  ГОСТ 31904-2012 |
| 12.2\* |  | 10.13/08.164  10.85/08.164  10.89/08.164 | Массовая доля жира в фарше | | ГОСТ 23042-2015 п.7, п. 8 |
| 12.3\* |  | 10.13/08.149  10.85/08.149  10.89/08.149 | Массовая доля  поваренной соли | | ГОСТ 9957-2015 п.7 |
| 12.4\* |  | 10.13/08.149  10.85/08.149  10.89/08.149 | Массовая доля крахмала в фарше | | ГОСТ 10574-2016  п.п.6,7 |
| 12.5\* |  | 10.13/08.149  10.85/08.149  10.89/08.149 | Кислотность в начинке вареников | | ГОСТ 3624-92 п.3.3.3 |
| 12.6\* | 10.13/01.086  10.85/01.086  10.89/01.086 | КМАФАнМ | | ГОСТ 4288-76 п.2.11.4  ГОСТ 10444.15-94 |
| 12.7\* | 10.13/01.086  10.85/01.086  10.89/01.086 | БГКП (колиформы) | | ГОСТ 31747-2012  (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) |
| 12.8\* | Равиоли замороженные, вареники замороженные | 10.13/01.086  10.85/01.086  10.89/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (до идентификации) | | ГОСТ 31659-2012  (ISO 6579:2002) |
| 12.9\* | 10.13/01.086  10.85/01.086  10.89/01.086 | Сульфитредуцирующие клостридии | | ГОСТ 29185-2014  (ISO 15213:2003) |
| 12.10\* | 10.13/01.086  10.85/01.086  10.89/01.086 | S.aureus (вареники) | | ГОСТ 10444.2-94  ГОСТ 31746-2012  (ISO 6888-3:2003, ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999) |
| 12.11\* | 10.13/01.086  10.85/01.086  10.89/01.086 | Плесени | | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 12.12\* |  | 10.13/01.086  10.85/01.086  10.89/01.086 | Listeria monocytogenes (до идентификации) | | ГОСТ 32031-2012  ГОСТ 32031-2022 |
| 12.13\* |  | 10.13/08.074  10.85/08.074  10.89/08.074 | Массовая доля жира | | ГОСТ 34567-2019 |
| 13.1  \*\*\* | Консервы мясные, мясорастительные, ветчинные, консервы из мяса птицы и консервы из макаронных изделий с субпродуктами | 10.12/42.000  10.13/42.000 | Отбор образцов | | ГОСТ 32125-2013  ГОСТ 31478-2012  ГОСТ 8286-90  ГОСТ 9936-2015  ГОСТ 9937-79  ГОСТ 10149-62  ГОСТ 12319-77  ГОСТ 15170-91  СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь  №52 от 21.06.2013  ГН от 25.01.2021№37  СанПиН 2.3.2.1078-01 РФ \*\*\*\*  Единые санитарные требования  ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту | ГОСТ 8756.0-70  ГОСТ 26669-85  СТБ 1036-97  СТБ ГОСТ Р 51447-2001  ГОСТ 31904-2012 |
| 13.2\* | 10.12/29.040  10.13/29.040 | Масса нетто | | ГОСТ 33741-2015 п.8 |
| 13.3\* | 10.12/11.116  10.13/11.116 | Органолептические показатели: цвет, запах, вкус, консистенция. внешний вид | | ГОСТ 33741-2015 п.7 |
| 13.4\* | 10.12/08.052  10.13/08.052 | Массовая доля составных частей | | ГОСТ 33741-2015 п.9 |
| 13.5\* | 10.12/08.149  10.13/08.149 | Массовая доля поваренной соли | | ГОСТ 26186-84  п.п. 3, 2 |
| 13.6\* | 10.12/08.164  10.13/08.164  10.12/08.074  10.13/08.074 | Массовая доля жира | | ГОСТ 26183-84  ГОСТ 34567-2019 |
| 13.7\* | 10.12/08.156  10.13/08.156 | Массовая доля нитрита | | ГОСТ 8558.1-2015 п.7 |
| 13.8\* | 10.12/08.149  10.13/08.149  10.12/08.074  10.13/08.074 | Массовая доля  белка | | ГОСТ 25011-2017 п.6  ГОСТ 34567-2019 |
| 13.9\* | 10.12/08.149  10.13/08.149 | Массовая доля крахмала | | ГОСТ 10574-2016  п.п.6,7 |
| 13.10\* | Консервы мясные, мясорастительные, ветчинные, консервы из мяса птицы и консервы из макаронных изделий с субпродуктами | 10.12/08.156  10.13/08.156 | Массовая доля  фосфора | | ГОСТ 32125-2013  ГОСТ 31478-2012  ГОСТ 8286-90  ГОСТ 9936-2015  ГОСТ 9937-79  ГОСТ 10149-62  ГОСТ 12319-77  ГОСТ 15170-91  СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь  №52 от 21.06.2013  ГН от 25.01.2021№37  СанПиН 2.3.2.1078-01 РФ \*\*\*\*  Единые санитарные требования  ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту | ГОСТ 9794-2015  п.8  СТБ ГОСТ Р 51482-2001 |
| 13.11\* | 10.12/08.052  10.13/08.052 | Посторонние примеси | | ГОСТ 8756.4-70 |
| 13.12\* |  | 10.12/01.086  10.13/01.086 | Промышленная  стерильность | | ГОСТ 30425-97 |
| 13.13\* |  | 10.12/01.086  10.13/01.086 | Bacillus cereus | | ГОСТ 10444.8-2013  ГОСТ 30425-97 |
| 13.14\* |  | 10.12/01.086  10.13/01.086 | Мезофильные клостридии | | ГОСТ 10444.9-88  ГОСТ 30425-97 п.7.7.2 |
| 13.15\* |  | 10.12/01.086  10.13/01.086 | Staphylococcus aureus | | ГОСТ 10444.2-94  ГОСТ 30425-97  ГОСТ 31746-2012  (ISO 6888-3:2003, ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999) |
| 13.16\* |  | 10.12/01.086  10.13/01.086 | Дрожжи и плесени | |  | ГОСТ 30425-97 п.7.8  ГОСТ 10444.12-2013 |
| 13.17\* | 10.12/01.086  10.13/01.086 | МАФАнМ | | ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 13.18\* | 10.12/01.086  10.13/01.086 | Молочнокислые микроорганизмы | | ГОСТ 30425-97 п.7.9 |
| 13.19\* |  | 10.12/01.086  10.13/01.086 | КМАФАнМ | | ГОСТ 10444.15-94 |
| 14.1  \*\*\* | Консервы мясорастительные для кормления собак и кошек | 10.92/42.000 | Отбор образцов | | ТУ BY 200025739.012-2006  Ветеринарно-санитарные правила обеспечения безопасности кормов, кормовых добавок и сырья для производства комбикормов,  утвержденные Постановлением Минсельхозпрода Республики Беларусь от 10.02.2011 №10 (в редакции Постановления Минсельхозпрода Республики Беларусь от 20.05.2011 №33)  ТНПА и другая документация,  устанавливающая требования к объекту | ГОСТ 8756.0-70  ГОСТ 26669-85  СТБ 1036-97  СТБ ГОСТ Р 51447-2001  ГОСТ 31904-2012 |
| 14.2\* |  | 10.92/29.040 | Масса нетто | | ГОСТ 33741-2015 п.8 |
| 14.3\* |  | 10.92/11.116 | Органолептические показатели: запах, консистенция, внешний вид | | ГОСТ 33741-2015 п.7 |
| 14.4\* |  | 10.92/08.052 | Массовая доля составных частей | | ГОСТ 33741-2015 п.9 |
| 14.5\* |  | 10.92/08.164  10.92/08.074 | Массовая доля жира | | ГОСТ 26183-84  ГОСТ 34567-2019 |
| 14.6\* | 10.92/08.149  10.92/08.074 | Массовая доля  белка | | ГОСТ 25011-2017 п.6  ГОСТ 34567-2019 |
| 14.7\* |  | 10.92/08.052  10.92/08.074 | Массовая доля  влаги | | ГОСТ 9793-2016  п.9  ГОСТ 34567-2019 |
| 14.8\* |  | 10.92/01.086 | Промышленная стерильность | | ГОСТ 30425-97 |
| 14.9\* | Консервы мясорастительные для кормления собак и кошек | 10.92/01.086 | Bacillus cereus | | ТУ BY 200025739.012-2006  Ветеринарно-санитарные правила обеспечения безопасности кормов, кормовых добавок и сырья для производства комбикормов,  утвержденные Постановлением Минсельхозпрода Республики Беларусь от 10.02.2011 №10 (в редакции Постановления Минсельхозпрода Республики Беларусь от 20.05.2011 №33)  ТНПА и другая документация,  устанавливающая требования к объекту | ГОСТ 10444.8-2013  ГОСТ 30425-97 |
| 14.10\* | 10.92/01.086 | Мезофильные  клостридии | | ГОСТ 10444.9-88  ГОСТ 30425-97 п.7.7.2 |
| 14.11\* |  | 10.92/01.086 | Staphylococcus aureus | | ГОСТ 10444.2-94  ГОСТ 30425-97  ГОСТ 31746-2012  (ISO 6888-3:2003, ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999) |
| 14.12\* |  | 10.92/01.086 | Дрожжи и плесени | | ГОСТ 30425-97 п.7.8  ГОСТ 10444.12-2013 |
| 14.13\* |  | 10.92/01.086 | МАФАнМ | | ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 14.14\* |  | 10.92/01.086 | Молочнокислые микроорганизмы | | ГОСТ 30425-97 п.7.9 |
| 14.15\* |  | 10.92/01.086 | КМАФАнМ | | ГОСТ 10444.15-94 |
| 15.1  \*\*\* | Консервы ветчинные мясные пастеризован-ные | 10.13/42.000 | Отбор образцов | | СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь №52 от 21.06.2013  ГН от 25.01.2021№37  СанПиН 2.3.2.1078-01 РФ \*\*\*\*  Единые санитарные требования  ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту | ГОСТ 8756.0-70  ГОСТ 26669-85  СТБ 1036-97  СТБ ГОСТ Р 51447-2001  ГОСТ 31904-2012 |
| 15.2\* |  | 10.13/29.040 | Масса нетто | | ГОСТ 33741-2015 п.8 |
| 15.3\* |  | 10.13/11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, цвет, консистенция | | ГОСТ 33741-2015 п.7 |
| 15.4\* |  | 10.13/08.052 | Массовая доля составных частей | | ГОСТ 33741-2015 п.9 |
| 15.5\* |  | 10.13/08.149 | Массовая доля поваренной соли | | ГОСТ 26186-84 п.2 |
| 15.6\* |  | 10.13/08.164  10.13/08.074 | Массовая доля жира | | ГОСТ 8756.21-89 п.2  ГОСТ 34567-2019 |
| 15.7\* |  | 10.13/08.156 | Массовая доля нитрита натрия | |  | ГОСТ 8558.1-2015  п.7 |
| 15.8\* |  | 10.13/08.156 | Массовая доля общего фосфора | |  | ГОСТ 9794-2015 п.8  СТБ ГОСТ Р 51482-2001 |
| 15.9\* | Консервы ветчинные мясные пастеризован-ные | 10.13/08.149  10.13/08.074 | Массовая доля  белка | | СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь №52 от 21.06.2013  ГН от 25.01.2021№37  СанПиН 2.3.2.1078-01 РФ \*\*\*\*  Единые санитарные требования  ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту | ГОСТ 25011-2017 п.6  ГОСТ 34567-2019 |
| 15.10\* | 10.13/01.086  10.13/18.115 | S. aureus | | ГОСТ 10444.2-94  ГОСТ 30425-97  ГОСТ 31746-2012  (ISO 6888-3:2003, ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999) |
| 15.11\* |  | 10.13/01.086 | КМАФАнМ | | ГОСТ 10444.15-94 |
| 15.12\* |  | 10.13/01.086  10.13/18.115 | Bacillus cereus | | ГОСТ 10444.8-2013  ГОСТ 30425-97 |
| 15.13\* |  | 10.13/01.086  10.13/18.115 | БГКП | | ГОСТ 31747-2012  (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) |
| 15.14\* |  | 10.13/01.086  10.13/18.115 | Сульфитредуциру-ющие клостридии | | ГОСТ 29185-2014  (ISO 15213:2003) |
| 15.15\* |  | 10.13/01.086  10.13/18.115 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (до идентификации) | | ГОСТ 31659-2012  (ISO 6579:2002) |
| 15.16\* |  | 10.13/01.086  10.13/18.115 | Clostridium perfringens | |  | ГОСТ 10444.9-88  ГОСТ 30425-97 |
| 16.1  \*\*\* | Пищевые продукты | 01.13/42.000  01.24/42.000  01.28/42.000  01.43/42.000  01.45/42.000  01.49/42.000  01.70/42.000  02.20/42.000  08.93/42.000  10.11/42.000  10.12/42.000  10.13/42.000  10.31/42.000  10.41/42.000  10.51/42.000  10.61/42.000  10.62/42.000  10.71/42.000 10.72/42.000  10.84/42.000  10.85/42.000  10.89/42.000  10.91/42.000  10.92/42.000  11.07/42.000 | Отбор образцов | | СТБ 1050-2008  СТБ 1051-2012  СТБ 1052-2011  СТБ 1053-2015  СТБ 1054-2012  СТБ 1055-2012  СТБ 1036-97  МУК 2.6.1.11-8-3-2003  ГОСТ 32164-2013 | СТБ 1050-2008  СТБ 1051-2012  СТБ 1052-2011  СТБ 1053-2015  СТБ 1054-2012  СТБ 1055-2012  СТБ 1036-97  МУК 2.6.1.11-8-3-2003  ГОСТ 32164-2013 |
| 16.2\* | Пищевые продукты | 01.13/04.125  01.24/04.125  01.28/04.125  01.43/04.125  01.45/04.125  01.49/04.125  01.70/04.125  02.20/04.125  08.93/04.125  10.11/04.125  10.12/04.125  10.13/04.125  10.31/04.125  10.41/04.125  10.51/04.125  10.61/04.125  10.62/04.125  10.71/04.125 10.72/04.125  10.84/04.125  10.85/04.125  10.89/04.125  10.91/04.125  10.92/04.125  11.07/04.125 | Содержание цезия- 137 | | ГН №10-117-99  (РДУ-99)  СанПиН 2.3.2.1078-01 РФ \*\*\*\* | МВИ.МН 1181-2011  Методика экспрессного радиометрического определения по гамма-излучению объемной и удельной активности радионуклидов цезия в воде, почве, продуктах питания, продукции животноводства и растениеводства  Утв. зам. Председателя  Госстандарта СССР 19.09.1990  ГОСТ 32161-2013 |
| 16.3\* | 10.11/04.125  10.12/04.125  10.13/04.125 | Содержание стронция-90 | | МВИ.МН 1181-2011 |
| 17.1  \*\*\* | Сельскохозяйственное сырье для переработки на пищевые цели, растительное сырье,  Комбикорма и сырье для производства комбикормов | 01.50/42.000  02.20/42.000  02.30/42.000  01.49/42.000  01.70/42.000  10.91/42.000 | Отбор образцов | | СТБ 1056-2016  МУК 2.6.1.11-8-3-2003 | СТБ 1056-2016  МУК 2.6.1.11-8-3-2003 |
| 17.2\* | Сельскохозяйственное сырье для переработки на пищевые цели, растительное сырье Комбикорма и сырье для производства комбикормов | 01.50/04.125  02.20/04.125  02.30/04.125  01.49/04.125  01.70/04.125  10.91/04.125 | Содержание цезия-137 | | Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в сельскохозяйственном сырье и кормах  Утв. зам. министра с/х и продовольствия РБ 03.08.1999  СанПиН 2.3.2.1078-01 РФ \*\*\*\*  Ветеринарно-санитарные правила обеспечения безопасности кормов, кормовых добавок и сырья для производства комбикормов,  утвержденные Постановлением Минсельхозпрода Республики Беларусь от 10.02.2011 №10 (в редакции Постановления Минсельхозпрода Республики Беларусь от 20.05.2011 №33)  ТНПА и другая документация,  устанавливающая требования к объекту | МВИ.МН 1181-2011  Методика экспрессного радиометрического определения по гамма-излучению объемной и удельной активности радионуклидов цезия в воде, почве, продуктах питания, продукции животноводства и растениеводства  Утв. зам. Председателя Госстандарта СССР 19.09.1990 |
| 17.3\* | 01.50/04.125  02.20/04.125  02.30/04.125  01.49/04.125  01.70/04.125  10.91/04.125 | Содержание стронция-90 | | МВИ.МН 1181-2011 |
| 18.1  \*\*\* | Крупный рогатый скот (туши и полутуши) | 01.41/04.05601.42/04.056  01.43/04.056  01.45/04.056  01.46/04.056 | Прижизненное измерение удельной активности цезия-137 в мышечной ткани крупного рогатого скота | | Республиканские допустимые уровни содержания цезия-137 и стронция-90 в с/х сырье и кормах (РДУ-99)  Утв. 03.08.1999  ГН 10-117-99  (РДУ 99) | МВИ.МН 1861-2003 |
| 19.1  \*\*\* | Рабочие места в производствен-ных и служебных помещениях:  - постоянного пребывания;  - временного пребывания  Территория объектов народного хозяйства и остальные открытые территории населенных пунктов | 100.11/  04.056  100.12/  04.056 | Мощность эквивалентной дозы гамма-излучения | | Контрольные уровни радиоактивного загрязнения для принятия решения о проведении дезактивационных работ  Утв. пред. Комитета по проблемам последствий катастрофы на ЧАЭС 02.08.2004 | МВИ.МН 1906-2020 |
| ул. Комсомольская, 90 225406 г. Барановичи, Брестская область | | | | | | |
| 20.1  \*\* | Колбасные изделия и продукты мясные вареные, копчено-запеченные, варенокопченые, полукопченые, сырокопченые, колбасы кровяные, ливерные, зельцы и паштеты, продукты в желе, полуфабрикаты,  в том числе из мяса птицы. | 10.12/42.000  10.13/42.000 | Отбор и подготовка образцов | | СТБ 196-2016  СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь №52 от 21.06.2013  ГН от 25.01.2021№37  СанПиН 2.3.2.1078-01 РФ \*\*\*\*  Единые санитарные требования  ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту  СТБ 196-2016  СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь №52 от 21.06.2013  ГН от 25.01.2021№37  СанПиН 2.3.2.1078-01 РФ \*\*\*\*  Единые санитарные требования  ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту | СТБ 1036-97  ГОСТ 26669-85  ГОСТ 9792-73  СТБ ГОСТ Р 51447-2001  ГОСТ 31904-2012 |
| 20.2\* | 10.12/08.052  10.13/08.052 | Массовая доля  влаги | | ГОСТ 9793-2016 п.9 |
| 20.3\* | 10.12/08.149  10.13/08.149 | Массовая доля поваренной соли | | ГОСТ 9957-2015 п.7 |
| 20.4\* | 10.12/08.156  10.13/08.156 | Массовая доля нитрита натрия | | ГОСТ 8558.1-2015 п.7 |
| 20.5\* | 10.12/08.149  10.13/08.149 | Массовая доля крахмала | | ГОСТ 10574-2016 п.6,7 |
| 20.6\* | 10.12/08.156  10.13/08.156 | Массовая доля  фосфора | | СТБ ГОСТ Р 51482-2001 |
| 20.7\* |  | 10.12/08.164  10.13/08.164 | Массовая доля жира | | ГОСТ 23042-2015 п.8 |
| 20.8\* |  | 10.12/01.086  10.13/01.086 | КМАФАнМ | | ГОСТ 9958-81 п.4.1  ГОСТ 10444.15-94 |
| 20.9\* |  | 10.12/01.086  10.13/01.086  10.13/18.115  10.12/18.115 | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) | | ГОСТ 9958-81 п.4.2  ГОСТ 31747-2012  (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) |
| 20.10\* | Колбасные изделия и продукты мясные вареные, копчено-запеченные, варенокопченые, полукопченые, сырокопченые, колбасы кровяные, ливерные, зельцы и паштеты, продукты в желе, полуфабрикаты  в том числе из мяса птицы. | 10.12/01.086  10.13/01.086  10.13/18.115  10.12/18.115 | Сульфитредуци-рующие клостридии | | ГОСТ 9958-81 п.4.6  ГОСТ 29185-2014  (ISO 15213:2003) |
| 20.11\* | 10.12/01.086  10.13/01.086  10.13/18.115  10.12/18.115 | S. aureus | | ГОСТ 10444.2-94  ГОСТ 31746-2012  (ISO 6888-3:2003, ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999) |
| 20.12\* | 10.12/01.086  10.13/01.086  10.13/18.115  10.12/18.115 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (до идентификации) | | ГОСТ 9958-81 п.4.3  ГОСТ 31659-2012  (ISO 6579:2002) |
| 20.13\* | 10.12/01.086  10.13/01.086  10.13/18.115  10.12/18.115 | Listeria monocytogenes (до идентификации) | | ГОСТ 32031-2012  ГОСТ 32031-2022 |
| 21.1  \*\*\* | Полуфабрикаты | 10.13/42.000 | Отбор и подготовка образцов | | СТБ 1020-2008  СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь №52 от 21.06.2013  ГН от 25.01.2021№37  СанПиН 2.3.2.1078-01 РФ \*\*\*\*  Единые санитарные требования  ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту  СТБ 1020-2008  СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь №52 от 21.06.2013  ГН от 25.01.2021№37  СанПиН 2.3.2.1078-01 РФ \*\*\*  Единые санитарные требования  ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту | СТБ 1036-97  ГОСТ 26669-85  ГОСТ 4288-76  СТБ ГОСТ Р 51447-2001  ГОСТ 31904-2012 |  | 10.13/08.149 | Массовая доля крахмала |  | ГОСТ 10574-91 п.3 |
| 21.2\* |  | 10.13/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, запах, цвет | | ГОСТ 4288-76 п.2.3 |
| 21.3\* |  | 10.13/29.040 | Масса 1 штуки | | СТБ 974-2016 п.7.13 |
| 21.4\* |  | 10.13/01.086 | КМАФАнМ | | ГОСТ 10444.15-94  ГОСТ 4288-76 |
| 21.5\* |  | 10.13/01.086  10.13/18.115 | БГКП (колиформы) | | ГОСТ 31747-2012  (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006)  ГОСТ 4288-76 |
| 21.6\* |  | 10.13/01.086  10.13/18.115 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (до идентификации) | | ГОСТ 4288-76  ГОСТ 31659-2012  (ISO 6579:2002) |
| 21.7\* |  | 10.13/01.086  10.13/18.115 | Сульфитредуцирующие клостридии | | ГОСТ 29185-2014  (ISO 15213:2003) |
| 21.8\* |  | 10.13/01.086  10.13/18.115 | Listeria monocytogenes (до идентификации) | | ГОСТ 32031-2012  ГОСТ 32031-2022 |
| 21.9\* |  | 10.13/08.156 | Массовая доля  фосфора | | СТБ ГОСТ Р 51482-2001 |
| 21.10\* |  | 10.13/08.164 | Массовая доля жира | | ГОСТ 23042-2015  п.7, п. 8 |
| 21.11\* | Полуфабрикаты | 10.13/08.149 | Массовая доля  поваренной соли | | ГОСТ 9957-2015 п.7 |
| 21.12\* |  | 10.13/08.052 | Массовая доля влаги | | ГОСТ 9793-2016 п.9 |
| 21.13\* |  | 10.13/08.149 | Массовая доля крахмала | | ГОСТ 10574-2016  п.п. 6,7 |

**Примечание:**

\*- деятельность осуществляется непосредственно в ООС

\*\*- деятельность осуществляется непосредственно в ООС и за пределами ООС

\*\*\*- деятельность осуществляется за пределами ООС

\*\*\*\* Используется для оценки соответствия объекта при контрактных поставках продукции в Российскую Федерацию

Руководитель органа

по аккредитации

Республики Беларусь –

директор государственного

предприятия «БГЦА» Е.В.Бережных