|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №1 |
| к аттестату аккредитации  |
| № BY/112 2.0824 |
| от 31.12.1997 |
| на бланке № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_на 18 листах |
| редакция 04 |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от20 сентября 2024 года |

|  |  |
| --- | --- |
|

|  |
| --- |
| производственной лаборатории |

Открытого акционерного общества «Бабушкина крынка» - управляющая компания холдинга «Могилевская молочная компания «Бабушкина крынка» |
| № 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. Ак. Павлова, д. 3, 212013, г. Могилев** |
| 1.1\*\*\* | Молоко и молочная продукция | 01.41/42.00010.51/42.000 | Отбор проб (образцов) | СТБ 1036-97ГОСТ 13928-84ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 26809.2-2014 ГОСТ 9225-84ГОСТ 26669-85ГОСТ 31762-2012ГОСТ 32901-2014СТБ 8035-2012 | СТБ 1036-97ГОСТ 13928-84ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 26809.2-2014 ГОСТ 9225-84ГОСТ 26669-85ГОСТ 31762-2012ГОСТ 32901-2014СТБ 8035-2012 |
| 2.1\* | Молоко коровье заготовляемоеМолоко обезжиренное пастеризован-ноеСыворотка молочнаяСливки – сырьеСливки пастеризован-ныеПахтаПермеат молочный | 01.41/11.11610.51/11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, цвет, внешний вид, консистенция | СТБ 1598-2006СТБ 2263-2016СТБ 2277-2016ТУ РБ 100098867.119-2001ТУ BY 100098867.179-2005ТУ BY 100098867.164-2020ТУ BY 100098867.387-2015ТУ BY 192762412.035-2019 | СТБ 1598-2006 п.6.2СТБ 2277-2016 п.7.2СТБ 2263-2016 п.7.2, 7.3ТУ РБ 100098867.119-2001ТУ BY 100098867.179-2005ТУ BY 100098867.164-2020ТУ BY 100098867.387-2015ТУ BY 192762412.035-2019 |
| 2.2\* | Молоко коровье заготовляемоеМолоко обезжиренное пастеризованноеСыворотка молочнаяСливки – сырьеСливки пастеризован-ныеПахтаПермеат молочный | 01.41/08.03110.51/08.031 | Плотность  | СТБ 1598-2006СТБ 2263-2016СТБ 2277-2016ТУ РБ 100098867.119-2001ТУ BY 100098867.179-2005ТУ BY 100098867.164-2020ТУ BY 100098867.387-2015ТУ BY 192762412.035-2019ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № № 52 от 21.06.2013ГН, утв. Постановление Совета Министров №37 от 25.01.2021 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 3625-84 п. 2 |
| 2.3\* | 01.41/29.14510.51/29.145 | Температура  | ГОСТ 26754-85 ГОСТ 3622-68 |
| 2.4\* | 01.41/11.11610.51/11.116 | Группа чистоты | ГОСТ 8218-89 п.3 |
| 2.5\* | 01.41/12.04210.51/12.042 | Термоустойчивость | ГОСТ 25228-82 |
| 2.6\* | 01.41/08.03710.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.2 |
| 2.7\* | 01.41/08.14910.51/08.149 | Кислотность  | ГОСТ 3624-92 п.3.3.1ГОСТ 30305.3-95 |
| 2.8\* | 01.41/12.042 | Фосфатаза  | ГОСТ 3623-2015 п.7 |
| 2.9\* | 01.41/08.14910.51/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 25179-2014 п.5 СТБ 1598-2006ГОСТ 23327-98ГОСТ 30648.2-99 п.4.3.1 |
| 2.10\* | 01.41/08.05210.51/08.052 | Массовая доля сухих обезжиренных веществ | ГОСТ 3626-73 п.3 ТУ BY 100098867.179-2005ТУ BY 100098867.387-2015 |
| 2.11\* | 01.41/08.14910.51/08.149 | Массовая доля лактозы |  ГОСТ 29248-91 п.5 |
| 2.12\* | 01.41/12.04210.51/12.042 | Сода | ГОСТ 24065-80 п. 2 |
| 2.13\* | 01.41/12.04210.51/12.042 |  Аммиак | ГОСТ 24066-80 |
| 2.14\* | 01.41/12.04210.51/12.042 | Перекись водорода | ГОСТ 24067-80 |
| 2.15\* | 01.41/01.08610.51/01.086 | Бактериальная обсемененность | ГОСТ 9225-84 п.4.2ГОСТ 32901-2014 п.8.1 |
| 2.16\* | 01.41/08.04310.51/08.043 | Содержание соматических клеток | ГОСТ 23453-2014 п.6 |
| 2.17\* | 01.41/01.08610.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5ГОСТ 32901-2014 п.8.4ГОСТ10444.15-94 |
| 2.18\* | Молоко коровье заготовляемое | 01.41/01.08610.51/01.086 | Количество микроорганизмов при 30°С  | Регламент (ЕС) № 853/2004 Европейского парламента и Совета ЕС | ISO 4833-1:2013ISO 4833-2:2013 |
| 2.19\* | Молоко коровье заготовляемоеМолоко обезжиренное пастеризованноеСыворотка молочнаяСливки – сырьеСливки пастеризован-ныеПахтаПермеат молочный | 01.41/03.15210.51/03.152 | Ингибирующие вещества: антибиотики, формалин, перекись водорода и другие моющие, дезинфицирующие и консервирующие вещества | СТБ 1598-2006СТБ 2263-2016СТБ 2277-2016ТУ РБ 100098867.119-2001ТУ BY 100098867.179-2005ТУ BY 100098867.164-2020ТУ BY 100098867.387-2015ТУ BY 192762412.035-2019ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № № 52 от 21.06.2013ГН, утв. Постановление Совета Министров №37 от 25.01.2021 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 23454-2016 |
| 2.20\* | 01.41/03.15210.51/03.152 | Антибиотики тетрациклиновой группы | МВИ.МН 3951-2015 МВИ.МН 3830-2015 |
| 2.21\* | 01.41/03.15210.51/03.152 | Остаточное количество стрептомицина | МВИ. МН 2642 -2015 МВИ.МН 4894-2018 |
| 2.22\* | 01.41/03.15210.51/03.152 | Содержание хлорамфеникола | МВИ.МН 3283-2009 МВИ.МН 4230-2015 |
| 2.23\* | 01.41/03.15210.51/03.152 | Содержание пенициллина | МВИ. МН 4310-2012 МВИ.МН 4885-2014 |
| 2.25\* | 01.41/03.15210.51/03.152 | Антибиотики, сульфаниламиды, аминогликозиды | ГОСТ 32254-2013  |
| 2.26\* | 01.41/03.15210.51/03.152 | Антибиотики бета-лактамового типа, тетрациклиновой группы, левомицетина и стрептомицина | ГОСТ 32219-2013 ГОСТ 32254-2013 |
| 2.27\* | 01.41/08.05210.51/08.052 | Массовая доля СОМО | ГОСТ 3626-73 р.1, р.2, р.3 |
| 2.28\* | 01.41/12.042 | Пероксидаза  | ГОСТ 3623-2015 п.6 |
| 2.29\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 30305.1-95 |
| 3.1\* | Молоко питьевое Сливки питьевые | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, цвет, внешний вид, консистенция | СТБ 1746-2017СТБ 1887-2016ТУ BY 100098867.650-2023 п.2.1ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 1746-2017 п.7.2, 7.3СТБ 1887-2016 п.7.2ТУ BY 100098867.650-2023 п.2.1 |
| 3.2\* | Молоко питьевое Сливки питьевые | 10.51/12.042 | Фосфатаза | СТБ 1746-2017СТБ 1887-2016ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013ГН, утв. Постановление Совета Министров №37 от 25.01.2021 ТУ BY 100098867.650ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 3623-2015 п. 7 |
| 3.3\* | 10.51/12.042 | Пероксидаза  | ГОСТ 3623-2015п.6 |
| 3.4\* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3.3 |
| 3.5\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.2.1,2.2.2 |
| 3.7\* | 10.51/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98ГОСТ 30648.2-99 |
| 3.8\* | 10.51/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 3.9\* | 10.51/11.116 | Группа чистоты | ГОСТ 8218-89  |
| 3.10\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2.22ГОСТ 26754-85 |
| 3.11\* | 10.51/01.086 | БГКП | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п. 8.5 |
| 3.12\* | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5ГОСТ 32901-2014 п. 8.4 |
| 3.13\* | 10.51/03.152 | Антибиотики тетрациклиновой группы | МВИ.МН 3951-2015 МВИ.МН 3830-2015 |
| 3.14\* | 10.51/03.152 | Остаточное количество стрептомицина | МВИ.МН 2642 - 2015 МВИ.МН 4894-2018 |
| 3.15\* | 10.51/03.152 | Содержание хлорамфеникола | МВИ.МН 3283-2009 МВИ.МН 4230-2015 |
| 3.16\* | 10.51/03.152 | Определение содержания пенициллина | МВИ. МН 4310-2012 МВИ.МН 4885-2014 |
| 3.17\* | 10.51/08.052 | СОМО | СТБ 1746-2017 п.7.9СТБ 1887-2016 п.7.6ГОСТ 3626-73ТУ BY 100098867.650-2023  |
| 3.18\* | 10.51/08.052 | Массовая доля сухих веществ | ГОСТ 3626-73 |
| 4.1\* | КефирБифидокефирПродукты кефирные Напитки кисломолочные обогащенныеПродукты специализированные молочные с пониженным содержанием лактозы  | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, цвет, внешний вид, консистенция | СТБ 970-2017ТУ BY 700012278.084-2021ТУ BY 100098867.630-2023ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 970-2017 п.7.2ТУ BY 700012278.084-2021ТУ BY 100098867.630-2023 |
| 4.2 | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.2.2 |
| 4.3\* | КефирБифидокефирПродукты кефирные Напитки кисломолочные обогащенныеПродукты специализированные молочные с пониженным содержанием лактозы  | 10.51/08.149 | Кислотность | СТБ 970-2017ТУ BY 700012278.084-2021ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013ГН, утв. Постановление Совета Министров №37 от 25.01.2021 ТУ BY 100098867.630-2023ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 3624-92 п.3.3.1 |
| 4.4\* | 10.51/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98ГОСТ 30648.2-99 |
| 4.5\* | 10.51/12.042 | Пероксидаза | ГОСТ 3623-2015п.6 |
| 4.6\* | 10.51/29.049 | Условная вязкость | СТБ 970-2017 п.7.11ТУ BY 100098867.630-2023 |
| 4.7\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 4.8\* | 10.51/01.086 | БГКП | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п. 8.5 |
| 4.9\* | 10.51/01.086 | Количество бифидобактерий  | Метод определения бифидобактерий в пищевых продуктах. Инструкция по применению, утв. МЗ РБ 19.03.2010 рег. № 071-0210 |
| 4.10\* | 10.51/01.086 | Количество молочнокислых бактерий | ГОСТ 10444.11-2013ГОСТ 33951-2016 |
| 4.11\* | 10.51/01.086 | Дрожжи и плесени | ГОСТ 10444.12-2013ГОСТ 33566-2015ГОСТ ISO 6611-2013 |
| 4.12\* | 10.51/08.052 | СОМО | СТБ 970-2017 п.7.8ГОСТ 3626-73ТУ BY 100098867.630-2023 |
| 4.13\* | 10.51/08.052 | Массовая доля сухих веществ | ГОСТ 3626-73 |
| 5.1\* | СметанаПродукты сметанные | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, внешний вид, консистенция | СТБ 1888-2016ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013ГН, утв. Постановление Совета Министров №37 от 25.01.2021 ТУ BY 100098867.640-2023ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 1888-2016п.7.2ТУ BY 100098867.640-2023 |
| 5.2\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 5.3\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.2.2 |
| 5.4\* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3.3.2 |
| 5.5\* | 10.51/12.042 | Пероксидаза | ГОСТ 3623-2015 п.6 |
| 5.6\* | 10.51/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98ГОСТ 30648.2-99 |
| 5.7\* | 10.51/01.086 | БГКП | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п. 8.5 |
| 5.8\* | 10.51/01.086 | Количество бифидобактерий | Метод определения бифидобактерий в пищевых продуктах. Инструкция по применению, утв. МЗ РБ 19.03.2010 рег. № 071-0210 |
| 5.9\* | СметанаПродукты сметанные | 10.51/01.086 | Количество молочнокислых бактерий | СТБ 1888-2016ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013ГН, утв. Постановление Совета Министров №37 от 25.01.2021 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 10444.11-2013 ГОСТ 33951-2016 |
| 5.10\* | 10.51/01.086 | Дрожжи и плесени | ГОСТ 10444.12-2013ГОСТ 33566-2015 ГОСТ ISO 6611-2013 |
| 5.11\* | 10.51/08.052 | СОМО | СТБ 1888-2016 п.7.8ГОСТ 3626-73 |
| 5.12\* | 10.51/08.052 | Массовая доля сухих веществ | ГОСТ 3626-73 |
| 6.1\* | Кисломолочные продукты | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, цвет, внешний вид, консистенция | СТБ 1552-2017СТБ 2206-2017ТУ BY 700012278.068-2020ТУ BY 700012278.069-2020ТУ BY 700012278.071-2020 ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013ГН, утв. Постановление Совета Министров №37 от 25.01.2021 ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 1552-2017 п.7.3,7.4СТБ 2206-2017 п. 7.2,7.3ТУ BY 700012278.068-2020ТУ BY 700012278.069-2020ТУ BY 700012278.071-2020 |
| 6.2\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.2.2СТБ 1552-2017 п.7.9 |
| 6.3\* | 10.51/12.042 | Фосфатаза, пероксидаза | ГОСТ 3623-2015 п.п.6,7 |
| 6.4\* | 10.51/08.052 | Массовая доля сухих веществ | ГОСТ 3626-73 п.2, 3 |
| 6.5\* | 10.51/08.149 | Массовая доля сахарозы | ГОСТ 3628-78 п.2 |
| 6.6\* | 10.51/08.149 | Массовая доля общего сахара | ГОСТ 3628-78 п.5 |
| 6.7\* | 10.51/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98ГОСТ 30648.2-99 |
| 6.9\* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3.3.1 |
| 6.10\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 6.11\* | 10.51/01.086 | Количество бифидобактерий | Метод определения бифидобактерий в пищевых продуктах. Инструкция по применению, утв. МЗ РБ 19.03.2010рег. № 071-0210 |
| 6.12\* | 10.51/01.086 | Количество молочнокислых бактерий | ГОСТ 10444.11-2013 п.4.2ГОСТ 33951-2016 |
| 6.13\* | 10.51/01.086 | БГКП | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п. 8.5 |
| 6.14\* | 10.51/01.086 | Дрожжи и плесени | ГОСТ 10444.12-2013ГОСТ 33566-2015 ГОСТ ISO 6611-2013 |
| 6.15\* | 10.51/08.052 | СОМО | СТБ 1552-2017 п.7.12СТБ 2206-2017 п.7.8ГОСТ 3626-73 |
| 7.1\* | ТворогТворожные продукты | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, внешний вид, консистенция | СТБ 315-2017СТБ 2283-2016 ТУ BY 100098867.230-2009 ТУ BY 190513389.175-2015ТУ BY 700012278.054-2017ТУ BY 700012278.019-2010 ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013ГН, утв. Постановление Совета Министров №37 от 25.01.2021 ТУ BY 100098867.660-2023ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 315-2017 п.7.2СТБ 2283-2016 п.п.7.2, 7.3ТУ BY 100098867.230-2009 ТУ BY 190513389.175-2015ТУ BY 700012278.054-2017ТУ BY 700012278.019-2010 ТУ BY 100098867.660-2023 |
| 7.2\* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3.3.3 |
| 7.3\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.2.2 |
| 7.4\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 п.5.1 |
| 7.5\* | 10.51/12.042 | Фосфатаза | ГОСТ 3623-2015 п.7 |
| 7.6\* | 10.51/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 3627-81 п.4 |
| 7.7\* | 10.51/08.149 | Массовая доля сахарозы | ГОСТ 3628-78 п.п. 2, 4 |
| 7.8\* | 10.51/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98ГОСТ 30648.2-99 |
| 7.9\* | 10.51/29.145 | Температура  | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 7.10\* | 10.51/01.086 | БГКП | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п. 8.5 |
| 7.11\* | 10.51/01.086 |  Дрожжи и плесени | ГОСТ 10444.12-2013ГОСТ 33566-2015 |
| 7.12\* | 10.51/01.086 |  Количество молочнокислых бактерий | ГОСТ 10444.11-2013 п.4.2ГОСТ 33951-2016 |
| 7.13\* | 10.51/01.086 | Количество бифидобактерий | Метод определения бифидобактерий в пищевых продуктах. Инструкция по применению, утв. МЗ РБ 19.03.2010 рег. № 071-0210 |
| 7.14\* | 10.51/08.052 | СОМО | СТБ 315-2017 п.7.10 |
| 7.15\* | 10.51/08.052 | Массовая доля сухих веществ | ГОСТ 3626-73 |
| 8.1\* | Сыры, в т. ч. плавленыеМасса сырнаяБрынза | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, вкус, запах, консистенция, цвет | СТБ 736-2017СТБ 2190-2017ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013ГН, утв. Постановление Совета Министров №37 от 25.01.2021 ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 736-2017 п.7.2, 7.3СТБ 2190 -2017 п.7.2,7.3ГОСТ 33630-2015 |
| 8.2\* | Сыры, в т. ч. плавленыеМасса сырнаяБрынза | 10.51/29.145 | Температура | СТБ 736-2017СТБ 2190-2017ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013ГН, утв. Постановление Совета Министров №37 от 25.01.2021 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 8.3\* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3.3.3 |
| 8.4\* | 10.51/12.042 | Фосфатаза | ГОСТ 3623-2015 п.7 |
| 8.5\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира(массовая доля жира в сухом веществе) | ГОСТ 5867-90 п.2.2.3,2.3.3,2.3.4 |
| 8.6\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73, п.5.1 |
| 8.7\* | 10.51/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 3627-81 п.4 |
| 8.8\* | 10.51/01.086 | БГКП | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п. 8.5 |
| 8.9\* | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5ГОСТ 32901-2014 п. 8.4 |
| 8.10\* | 10.51/01.086 | Дрожжи и плесени | ГОСТ 10444.12-2013ГОСТ 33566-2015 ГОСТ ISO 6611-2013 |
| 9.1\* | Продукты из пахтыСыворотка молочная пастеризован-наяНапитки на основе молочной сыворотки | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, вкус, запах, консистенция, цвет | ТУ BY 100098867.371-2015ТУ BY 100098867.190-2005ТУ BY 700012278.111-2021ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013ГН, утв. Постановление Совета Министров №37 от 25.01.2021 ТНПА и другая документация на продукцию | ТУ BY 100098867.371-2015 п. 2.1.3ТУ BY 100098867.190-2005ТУ BY 700012278.111-2021 |
| 9.2\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.2 |
| 9.3\* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3.3.1 |
| 9.4\* | 10.51/12.042 | Пероксидаза | ГОСТ 3623-2015 п.6 |
| 9.5\* | 10.51/12.042 | Фосфатаза | ГОСТ 3623-2015 п.7 |
| 9.6\* | 10.51/08.052 | Массовая доля сухих веществ | ГОСТ 3626-73 п.п. 2, 3 |
| 9.7\* | 10.51/08.149 | Массовая доля сахарозы | ГОСТ 3628-78п.2 |
| 9.8\* | 10.51/08.031 | Плотность  | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 9.9\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 9.10\* | 10.51/01.086 | БГКП | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п. 8.5 |
| 9.11\* | 10.51/01.086 |  КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 32901-2014 п. 8.4 |
| 9.12 | 10.51/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 30648.2-99ГОСТ 23327-98 |
| 9.13 | 10.51/08.052 | СОМО | ГОСТ 3626-73 |
| 10.1\* | Масло из коровьего молокаСпреды Масло с пищевкусовыми компонентами  | 10.41/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, вкус, запах, консистенция, цвет | СТБ 1890-2017ГОСТ 32899-2014ТУ BY 700012278.115-2021ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013ГН, утв. Постановление Совета Министров №37 от 25.01.2021 ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 1890-2017 п.7.2ГОСТ 32899-2014п. 7.4ГОСТ 33632-2015ТУ BY 700012278.115-2021 |
| 10.2\* | 10.41/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 10.3\* | 10.41/12.042 | Термоустойчивость | СТБ 1890-2017 п.7.5 |
| 10.4\* | 10.41/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 10.5\* | 10.41/08.149 |  Титруемая кислотность плазмы | ГОСТ 3624-92 п.3.3.4 |
| 10.6\* | 10.41/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 п.6,7 |
| 10.7\* | 10.41/08.052 | Массовая доля обезжиренного сухого вещества | ГОСТ 3626-73 п.8,9 |
| 10.8\* | 10.41/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 3627-81 п.5 |
| 10.9\* | 10.41/08.169 | рН плазмы | ГОСТ 26781-85 п.6 |
| 10.10\* | 10.41/08.149 | Массовая доля сахарозы | ГОСТ 3628-78 п.2 |
| 11.1\* | Молоко сухоеСыворотка молочная сухаяПахта сухаяПермеат молочный сухойСливки сухие | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, вкус, запах, консистенция, цвет | СТБ 1858-2022СТБ 2219-2017 ГОСТ 33922-2016ТУ BY 100098867.219-2007ТУ BY 100098867.275-2011ТУ BY 100098867.151-2003ТУ BY 190513389.277-2015ТУ 9223-036-91151093-2016ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013ГН, утв. Постановление Совета Министров №37 от 25.01.2021 ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 1858-2022 п.7.2СТБ 2219-2017 п. 7.3ГОСТ 29245-91ТУ BY 100098867.219-2007ТУ BY 100098867.275-2011ТУ BY 100098867.151-2003ТУ BY 190513389.277-2015ТУ 9223-036-91151093-2016 |
| 11.2\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 29246-91 п.3.2, п.2 |
| 11.3\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 29247-91 п.4 |
| 11.4\* | 10.51/29.040 | Индекс растворимости | ГОСТ 30305.4-95  |
| 11.5\* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 30305.3-95 п.5 |
| 11.6\* | 10.51/11.116 | Группа чистоты | ГОСТ 29245-91 п.7 |
| 11.7\* | 10.51/08.052 | Степень деминерализации07.04.2023дата принятия решений | ТУ BY 100098867.219 - 2007 п. 4.3.2 |
| 11.8\* | Молоко сухоеСыворотка молочная сухаяПахта сухаяПермеат молочный сухойСливки сухие | 10.51/08.149 | Массовая доля лактозы | СТБ 1858-2022СТБ 2219-2017 ГОСТ 33922-2016ТУ BY 100098867.219-2007ТУ BY 100098867.275-2011ТУ BY 100098867.151-2003ТУ BY 190513389.277-2015ТУ 9223-036-91151093-2016ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013ГН, утв. Постановление Совета Министров №37 от 25.01.2021 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 29248-91 п.5 |
| 11.9\* | 10.51/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 30648.2-99ГОСТ 23327-98 |
| 11.10\* | 10.51/08.149 | Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке | СТБ 1858-2022 п.7.6ГОСТ 30648.2-99ГОСТ 33922-2016 п.6.5 |
| 11.11\* | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5ГОСТ 32901-2014 п. 8.4 |
| 11.12\* | 10.51/01.086 | БГКП | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п. 8.5 |
| 11.13\* | 10.51/01.086 | Дрожжи и плесени | ГОСТ 10444.12-2013ГОСТ 33566-2015 ГОСТ ISO 6611-2013 |
| 11.14\* | 10.51/03.152 | Антибиотики тетрациклиновой группы | МВИ.МН 3951-2015 МВИ.МН 3830-2015 |
| 11.15\* | 10.51/03.152 | Определение остаточного количества стрептомицина | МВИ. МН 2642 - 2015 МВИ.МН 4894-2018 |
| 11.16\* | 10.51/03.152 | Определение содержания хлорамфеникола | МВИ.МН 3283-2009МВИ.МН 4230-2015МВИ.МН 4678-2018 |
| 11.17\* | 10.51/03.152 | Определение содержания пенициллина | МВИ. МН 4310-2012 МВИ.МН 4885-2014 |
| 11.18\* | 10.51/08.052 | СОМО | СТБ 2219-2017 п. 7.9СТБ 1858-2022 п.7.6ГОСТ 33922-2016п.6.5 |
| 12.1\* | Мороженое  | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: вкус, аромат, консистенция, цвет, структура, внешний вид | СТБ 1467-2017ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013ГН, утв. Постановление Совета Министров №37 от 25.01.2021 ТУ BY 100098867.631-2023ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 1467-2017 п.7.3, 7.4ТУ BY 100098867.631-2023 |
| 12.2\* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3.3.2 |
| 12.3\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.2.2 |
| 12.4\* | 10.51/08.052 | Массовая доля сухих веществ | ГОСТ 3626-73 п.4 |
| 12.5\* | 10.51/08.149 | Массовая доля сахарозы | ГОСТ 3628-78 п.2 |
| 12.6\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 12.7\* | 10.51/01.086 | БГКП | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п. 8.5 |
| 12.8\* | 10.51/01.086 |  КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5ГОСТ 32901-2014 п. 8.4 |
| 13.1\* | Молоко питьевое стерилизованное | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, цвет, внешний вид и консистенция | СТБ 1746-2017ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013ГН, утв. Постановление Совета Министров №37 от 25.01.2021 ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 1746-2017 п.7.2, п. 7.3 |
| 13.2\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.2 |
| 13.3\* | 10.51/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98 |
| 13.4\* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3.3.1 |
| 13.5\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2.22ГОСТ 26754-85 |
| 13.6\* | 10.51/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 13.7\* | 10.51/11.116 | Группа чистоты | ГОСТ 8218-89 п.3 |
| 13.8\* | 10.51/01.086 | Промышленная стерильностьпосле термостатной выдержки при температуре 37 ºС в течение 3-5 суток:а) отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и др.), отсутствие изменений вкуса и консистенции;б)допускаются изменения:1) титруемой кислотности не более чем на 2 ºТ;2)КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см3 | ГОСТ 32901-2014 |
| 13.9\* | 10.51/03.152 | Антибиотики тетрациклиновой группы | МВИ.МН 3951-2015 МВИ.МН 3830-2015 |
| 13.10 | 10.51/03.152 | Остаточное количество стрептомицина | МВИ. МН 2642 -2015 МВИ.МН 4894-2018 |
| 13.11\* | 10.51/03.152 | Содержание хлорамфеникола | МВИ.МН 3283-2009 МВИ.МН 4230-2015 |
| 13.12\* | 10.51/03.152 | Содержание пенициллина | МВИ. МН 4310-2012 МВИ.МН 4885-2014 |
| 13.13\* | 10.51/08.052 | СОМО | СТБ 1746-2017 п.7.9 |
| 13.14\* | 10.51/08.052 | Массовая доля сухих веществ | ГОСТ 3626-73 |
| 14.1\* | Молоко питьевое стерилизованноедля питания детей раннего возраста | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, цвет, внешний вид и консистенция | СТБ 1860-2016 ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013ГН, утв. Постановление Совета Министров №37 от 25.01.2021 ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 1860-2016 п.п. 7.2, 7.3 |
| 14.2\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 30648.1-99 п.4 |
| 14.3\* | 10.51/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 30648.2-99ГОСТ 23327-98 |
| 14.5\* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 30648.4-99 п.4ГОСТ 26754-85 |
| 14.6\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2.22ГОСТ 26754-85 |
| 14.7\* | 10.51/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 14.8\* | 10.51/11.116 | Группа чистоты | ГОСТ 8218-89 п.3 |
| 14.9\* | 10.51/01.086 | Промышленная стерильность:после термостатной выдержки при температуре 37 ºС в течение 3-5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и др.), отсутствие изменений вкуса и консистенции;б) допускаются изменения:1) титруемой кислотности не более чем на 2 ºТ;2)КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см3 | ГОСТ 32901-2014 |
| 14.10\* | 10.51/03.152 | Антибиотики тетрациклиновой группы | МВИ.МН 3951-2015 МВИ.МН 3830-2015 |
| 14.11\* | 10.51/03.152 | Остаточное количество стрептомицина | МВИ. МН 2642 - 2015 МВИ.МН 4894-2018 |
| 14.12\* | 10.51/03.152 | Содержание хлорамфеникола | МВИ.МН 3283-2009 МВИ.МН 4230-2015 |
| 14.13\* | 10.51/03.152 | Содержание пенициллина | МВИ. МН 4310-2012 МВИ.МН 4885-2014 |
| 15.1\* | Кефир для питания детей раннего возраста | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, цвет, консистенция, внешний вид | СТБ 1859-2016ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 1859-2016 п. 7.2 |
| 15.2\* | Кефир для питания детей раннего возраста | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | СТБ 1859-2016ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013ГН, утв. Постановление Совета Министров №37 от 25.01.2021 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 30648.1-99 п.4 |
| 15.3\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 15.4\* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 30648.4-99 п.4 |
| 15.5\* | 10.51/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 30648.2-99  |
| 15.6\* | 10.51/12.042 | Пероксидаза | ГОСТ 3623-2015 п.6 |
| 15.7\* | 10.51/01.086 | БГКП | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п.8.5 |
| 15.8\* | 10.51/01.086 | Дрожжи и плесени | ГОСТ 30706-2000 ГОСТ ISO 6611-2013 |
| 15.9\* | 10.51/01.086 | Количество молочнокислых бактерий | ГОСТ 10444.11- 2013 ГОСТ 33951-2016 |
| 16.1\*\*\* | Молоко и молочные продукты, вспомогатель-ное сырье, вторичное сырье, прочие продукты и виды кормов | 01.41/42.00010.51/42.00010.41/42.000 10.89/42.00010.91/42.000 | Отбор проб | СТБ 1051-2012СТБ 1053-2015СТБ 1056-2016ГОСТ 32164-2013 | СТБ 1051-2012СТБ 1053-2015СТБ 1056-2016ГОСТ 32164-2013 |
| 17.1\* | Молоко и молочные продукты, вспомогательное сырье, вторичное сырье, прочие продукты и виды кормов | 01.41/04.12510.51/04.12510.41/04.12510.89/04.12510.91/04.125 | Объемная (удельная) активность цезия-137 | РДУ-99ГН 10-117-99Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов в пищевых продуктах и питьевой воде, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РБ 26.04.1999РДУ-99Республиканские допустимые уровни содержания цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах в сельскохозяйственном сырье и кормах,утв. МСХиП РБ 03.08.1999 | МВИ 179-95, утв. Белстандарт 10.02.1995МВИ.МН 4779-2013 |
| 18.1\*\* | Рабочие места различных видов трудовой деятельности. Производственная территория. | 100.12/04.056 | Мощность эквивалентной дозы гамма излучения | ГН от 28.12.2012 № 213 | МВИ.ГМ.1906-2020  |
| **Производственная лаборатория цеха по производству сыров** **(ул. Лорченко, д. 20, 213051, г. Белыничи, Могилевская область)** |
| 19.1\*\*\* | Молоко коровье заготовляемое | 01.41/42.000 | Отбор проб и подготовка к анализу | СТБ 1036-97ГОСТ 9225-84 ГОСТ 26809.1-2014СТБ 1053-2015ГОСТ 32164-2013ГОСТ 32901-2014СТБ 1598-2006ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № № 52 от 21.06.2013ГН, утв. Постановление Совета Министров №37 от 25.01.2021 ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 1036-97ГОСТ 9225-84 ГОСТ 26809.1-2014СТБ 1053-2015ГОСТ 32164-2013ГОСТ 32901-2014 |
| 19.2\* | 01.41/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, цвет | СТБ 1598-2006 п.6.2 |
| 19.3\* | 01.41/08.031 | Плотность  | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 19.4\* | 01.41/29.145 | Температура  | ГОСТ 26754-85 п.2.3 |
| 19.5\* | 01.41/11.116 | Группа чистоты | ГОСТ 8218-89 п.3 |
| 19.6\* | 01.41/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.2 |
| 19.7\* | 01.41/08.149 | Кислотность  | ГОСТ 3624-92 п.3.3.1 |
| 19.8\* | 01.41/08.149 | Массовая доля белка | СТБ 1598-2006Приложение Б |
| 19.9\* | 01.41/12.042 |  Сода | ГОСТ 24065-80 п.2 |
| 19.10\* | 01.41/12.042 |  Аммиак | ГОСТ 24066-80 |
| 19.11\* | 01.41/12.042 | Перекись водорода | ГОСТ 24067-80 |
| 19.12\* | 01.41/01.086 | Бактериальная обсемененность | ГОСТ 9225-84 п.4.2ГОСТ 32901-2014 п. 8.1 |
| 19.13\* | 01.41/01.086 | Содержание соматических клеток | ГОСТ 23453-2014 п.5, п.6 |
| 19.14\* | 01.41/03.152 | Ингибирующие вещества: антибиотики, формалин, перекись водорода и другие моющие, дезинфицирующие и консервирующие вещества |  ГОСТ 23454-2016 |
| 19.15\* | 10.51/03.152 | Антибиотики тетрациклиновой группы | МВИ.МН 3951-2015МВИ.МН 3830-2015 |
| 19.16\* | 10.51/03.152 | Остаточное количество стрептомицина | МВИ. МН 2642 – 2015МВИ.МН 4894-2018 |
| 19.17\* | 10.51/03.152 | Содержание хлорамфеникола | МВИ.МН 3283-2009 МВИ.МН 4230-2015 |
| 19.18\* | Молоко коровье заготовляемое | 10.51/03.152 | Содержание пенициллина | СТБ 1598-2006ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № № 52 от 21.06.2013ГН, утв. Постановление Совета Министров №37 от 25.01.2021 ТНПА и другая документация на продукцию | МВИ. МН 4310-2012 МВИ.МН 4885-2014 |
| 19.20\* | 10.51/03.152 | Антибиотики бета-лактамового типа, тетрациклиновой группы, левомицетина и стрептомицина | ГОСТ 32219-2013  |
| 19.21\* | 10.51/03.152 | Антибиотики бета-лактамового типа, тетрациклиновой группы, левомицетина и стрептомицина | ГОСТ 32219-2013 ГОСТ 32254-2013 |
| 20.1\*\*\* | Сыры | 10.51/42.000 | Отбор проб и подготовка их к анализу | СТБ 1036-97ГОСТ 9225-84ГОСТ 26809.2-2014СТБ 1036-97ГОСТ 32164-2013ГОСТ 32901-2014  | СТБ 1036-97ГОСТ 9225-84ГОСТ 26809.2-2014п.5.3СТБ 1036-97ГОСТ 32164-2013ГОСТ 32901-2014 п. 5.10 |
| 20.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, вкус, запах, консистенция, цвет | СТБ 1373-2016ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013ГН, утв. Постановление Совета Министров №37 от 25.01.2021 ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 1373-2016 п.6.2, 6.3 |
| 20.3\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.2.3, 2.3.3,2.3.4 |
| 20.4\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 п.5.1 |
| 20.5\* | 10.51/08.052 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 3627-81 п.2 |
| 20.6\* | 10.51/01.086 | БГКП | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п. 8.5 |
| 21.1\*\*\* | Молоко и молочные продукты, вспомогатель-ное сырье, вторичное сырь | 01.41/42.00010.51/42.00010.89/42.00010.91/42.000 | Отбор проб | СТБ 1051-2012СТБ 1053-2015СТБ 1056-2016ГОСТ 32164-2013 | СТБ 1051-2012СТБ 1053-2015СТБ 1056-2016ГОСТ 32164-2013 |
| 21.2\*\* | Молоко и молочные продукты, вспомогательное сырье, вторичное сырье | 01.41/04.12510.51/04.125 10.89/04.12510.91/04.125 | Объемная (удельная) активность цезия-137 | РДУ-99ГН 10-117-99Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов в пищевых продуктах и питьевой воде, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РБ 26.04.1999РДУ-99Республиканские допустимые уровни содержания цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах в сельскохозяйственном сырье и кормах,утв. МСХиП РБ 03.08.1999 | МВИ 179-95,утв. Белстандарт 10.02.1995МВИ.МН 1823-2007 |
| 23.1\*\* | Рабочие места различных видов трудовой деятельности. Производственная территория. | 100.12/04.056 | Мощность эквивалентной дозы гамма излучения | ГН от 28.12.2012 № 213 | МВИ.ГМ.1906-2020  |
| **ул. Ак. Павлова, д. 3, 212013, г. Могилев** |
| 24.1\* | Молоко коровье заготовляемое | 01.41/08.149 | Предельная кислотность | СТБ 1598-2006СТБ 2263-2016СТБ 2277-2016ТУ РБ 100098867.119-2001ТУ BY 100098867.179-2005ТУ BY 100098867.164-2020ТУ BY 100098867.387-2015ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013ГН, утв. Постановление Совета Министров №37 от 25.01.2021 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 3624-92 п.4 |
| 25.1\* | Молоко коровье заготовляемоеМолоко обезжиренное пастеризован-ноеСыворотка молочная | 01.41/03.15210.51/03.152 | Содержание антибактериальных веществ | ГОСТ Р 59326-2021 |
| 26.1\* | Молоко питьевое | 10.51/03.152 | Содержание антибактериальных веществ | СТБ 1746-2017СТБ 1887-2016ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013ГН, утв. Постановление Совета Министров №37 от 25.01.2021 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ Р 59326-2021 |
| 27.1\* | Молоко и молочная продукция  | 10.51/29.040 | Содержимое упаковочной единицы (объем, масса фасованного товара) | СТБ 1746-2017СТБ 1860-2016 ТУ BY 100098867.371-2015СТБ 1887-2016 СТБ 970-2017СТБ 1888-2016СТБ 1552-2017СТБ 2206-2017СТБ 315-2017СТБ 2283-2016 ТУ BY 100098867.230-2009 ТУ BY 190513389.175-2015 СТБ 1858-2009СТБ 2219-2017ТУ BY 100098867.219-2007 СТБ 1467-2017СТБ 1859-2016СТБ 736-2017СТБ 1890-2017ГОСТ 32899-2014ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 3622-68 п.2.23СТБ 8035-2012 |
| 27.2\* | 10.51/29.040 | Среднее содержимое партии | СТБ 8035-2012 |
| 28.1\*\*\* | Вода | 100.09/42.000 |  Отбор проб | ГОСТ 31942-2012(ISO 19458:2006)ГОСТ 31861-2012 | ГОСТ 31942-2012(ISO 19458:2006)ГОСТ 31861-2012 |
| 28.2\* | 100.09/01.086 | Общее микробное число | ГН, утв. Постановление Совета Министров №37 от 25.01.2021  | ГОСТ 34786-2021 п.7.1 |
| 28.3\* | 100.09/01.086 | Общие колиформные бактерии | ГОСТ 34786-2021 п.9.1,9.3 |
| 28.4\* | 100.09/01.086 | Общие термотолерантные колиформные бактерии |
| **Производственная лаборатория цеха по производству сыров (г. Белыничи)****ул. Лорченко, 20, 213051, г. Белыничи, Могилевская область** |
| 29.1\* | Молоко коровье заготовляемое | 01.41/08.149 | Предельная кислотность | СТБ 1598-2006ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013ГН, утв. Постановление Совета Министров №37 от 25.01.2021 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 3624-92 п.4 |
| 29.2\* | 01.41/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5ГОСТ 32901-2014 п.8.4 |
| 30.1\*\*\* | Вода | 100.09/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 31942-2012(ISO 19458:2006)ГОСТ 31861-2012 | ГОСТ 31942-2012(ISO 19458:2006)ГОСТ 31861-2012 |
| 30.2\* | 100.09/01.086 | Общее микробное число | ГН, утв. Постановление Совета Министров №37 от 25.01.2021  | ГОСТ 34786-2021 п.7.1 |
| 30.3\* | 100.09/01.086 | Общие колиформные бактерии | ГОСТ 34786-2021 п.9.1,9.3 |
| 30.4\* | 100.09/01.086 | Общие термотолерантные колиформные бактерии |

**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