|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №1к аттестату аккредитации№ BY/112 2.3224от 12 декабря 2005 годаНа бланке № На 05 листахРедакция 01 |

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от 12 декабря 2021 года

производственной лаборатории

Совместного общества с ограниченной ответственностью «Морозпродукт»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № 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. Октябрьская, д. 133А, 222810, г. Марьина Горка, Пуховичский район, Минская область |
| 1.1\*\* | Мороженое | 10.52/42.000 | Отбор проб | СТБ 1467-2017 | СТБ 1036-97, р.5, п.7.2СТБ 1051-2012ГОСТ ISO 707-2013ГОСТ 26809.1-2014, п.4.1, 4.7ГОСТ 32901-2014, п.5.1-5.4, 5.7 |
| 1.2\* | 10.52/11.116 | Органолептические показатели: вкус и запах, структура, консистенция, цвет, внешний вид мороженого | СТБ 1467-2017 п.7.3,7.4 |
| 1.3\* | 10.52/08.037 | Массовая доля жира | СТБ 1467-2017СТБ 8019-2002 | ГОСТ 5867-90, п.2.2.1МВИ.МН 4769-2013 |
| 1.4\* | 10.52/08.052 | Массовая доля сухих веществ | ГОСТ 3626-73, р.4 |
| 1.5\* | 10.52/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92, п.3.3.2 |
| 1.6\* | 10.52/08.149 | Массовая доля сахарозы | ГОСТ 3628-78, р.2 |
| 1.7\* | 10.52/08.052 | Взбитость мороженого | СТБ 1467-2017, п.7.11 |
| 1.8\* | 10.52/29.040 | Масса нетто | ГОСТ 3622-68, р.2СТБ 8035-2012 |
| 1.9\* | 10.52/08.052 | Массовая доля пищевого покрытия | СТБ 1467-2017, п.7.27 |
| 1.10\* | Мороженое | 10.52/01.086 | БГКП | Гигиенический норматив, утв. постановлением МЗ РБ от 21.06.2013 № 52ЕСТ, утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299ТНПА и другая документация | ГОСТ 32901-2014, п.8.5ГОСТ 9225-84, п.4.6 |
| 1.11\* | 10.52/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 32901-2014, п.8.4ГОСТ 9225-84, п.4.5 |
| 2.1\*\* | Льды сладкие пищевые | 10.89/42.000 | Отбор проб | ТУ BY 190698789.029-2013ТУ BY 101501860.004-2016СТБ 8019-2002 | СТБ 1036-97, р.5, п.7.2СТБ 1051-2012ГОСТ ISO 707-2013ГОСТ 31904-2012, р.4, п.5.2 |
| 2.2\* | 10.89/11.116 | Органолептические показатели: вкус и запах, структура, консистенция, цвет, внешний вид льдов сладких пищевых | ТУ BY 190698789.029-2013, п.3.1.3ТУ BY 101501860.004-2016, п.3.1.2 |
| 2.3\* | 10.89/08.052 | Массовая доля сухих веществ | ГОСТ ISO 2173-2013 |
| 2.4\* | 10.89/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92, п.3.3.2 |
| 2.5\* | 10.89/08.149 | Массовая доля сахарозы | ГОСТ 3628-78, р.2 |
| 2.6\* | 10.89/29.040 | Масса нетто | ГОСТ 3622-68, р.2СТБ 8035-2012 |
| 2.7\* | 10.89/08.052 | Массовая доля пищевого покрытия | ТУ BY 190698789.029-2013, п.5.12ТУ BY 101501860.004-2016, п.5.10СТБ 1467-2017, п.7.27 |
| 2.8\* | 10.89/08.052 | Взбитость льдов сладких пищевых | СТБ 1467-2017, п.7.11 |
| 2.10\* | Льды сладкие пищевые | 10.89/01.086 | БГКП (колиформы) | Гигиенический норматив, утв. постановлением МЗ РБ от 21.06.2013 № 52ЕСТ, утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299ТНПА и другая документация  | ГОСТ 31747-2012, п.4.1, 6.4, 9.1 |
| 2.11\* | 10.89/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 2.12\* | 10.89/01.086 | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 2.13\* | 10.89/01.086 | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 3.1\*\* | Десерты взбитые замороженные.Щербеты | 10.89/42.000 | Отбор проб | ТУ BY 101501860.003-2015 | СТБ ISO 707-2013ГОСТ 26809.1-2014, п.4.7ГОСТ 31904-2012, п.4, 5.2ГОСТ 26669-85СТБ 1036-97, р.5, п.7.2СТБ 1051-2012 |
| 3.2\* | 10.89/11.116 | Органолептические показатели: вкус и запах, структура, консистенция, цвет, внешний вид  | ТУ BY 101501860.003-2015, п.2.1.2 |
| 3.3\* | 10.89/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90, п.2.2.1МВИ.МН 4769-2013 |
| 3.4\* | 10.89/08.052 | Массовая доля сухих веществ | ГОСТ 3626-73, р.4 |
| 3.5\* | 10.89/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92, п.3.3.2 |
| 3.6\* | 10.89/08.149 | Массовая доля сахарозы | ГОСТ 3628-78, р.2 |
| 3.7\* | 10.89/29.040 | Масса нетто | ГОСТ 3622-68, р.2СТБ 8035-2012 |
| 3.8\* | 10.89/08.052 | Массовая доля пищевого покрытия | СТБ 1467-2017, п.7.27 |
| 3.10\* | 10.89/08.052 | Взбитость десертов | СТБ 1467-2017, п.7.11 |
| 3.11\* | Десерты взбитые замороженные.Щербеты | 10.89/01.086 | БГКП | Гигиенический норматив, утв. постановлением МЗ РБ от 21.06.2013 № 52 ЕСТ, утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299ТНПА и другая документация  | ГОСТ 32901-2014п.8.5ГОСТ 9225-84 п.8.6ГОСТ 31747-2012, п.4.1, 6.4, 9.1 |
| 3.12\* | 10.89/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 32901-2014п.8.4ГОСТ 9225-84, п.8.5ГОСТ 10444.15-94 |
| 4.1\*\* | Молоко сухое | 10.51/42.000 | Отбор проб | СТБ 1858-2009 | СТБ ISO 707-2013ГОСТ 26809.1-2014 п.4.9СТБ 1036-97, р.5, п.7.2СТБ 1051-2012 |
| 4.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет | ГОСТ 29245-91, р.3 |
| 4.3\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 29247-91, р.4 |
| 4.4\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 29246-91, п.3.1 |
| 4.5\* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 30305.3-95, р.5 |
| 4.6\* | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | Гигиенический норматив, утв. постановлением МЗ РБ от 21.06.2013 № 52ЕСТ, утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299ТНПА и другая документация | ГОСТ 32901-2014, п.8.5ГОСТ 9225-84, п.4.6 |
| 4.7\* | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 32901-2014, п.8.4ГОСТ 9225-84, п.4.5 |
| 5.1\*\* | Молоко цельное сгущенное с сахаром | 10.51/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 31688-2012 | СТБ ISO 707-2013ГОСТ 26809.1-2014 п.4.8ГОСТ 32901-2014, п.5.1-5.4, 5.12СТБ 1036-97, р.5, п.7.2СТБ 1051-2012 |
| 5.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет | ГОСТ 31688-2012, п.5.1.2ГОСТ 29245-91, р.3 |
| 5.3\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 29247-91, р.3 |
| 5.4\* | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | Гигиенический норматив, утв. постановлением МЗ РБ от 21.06.2013 № 52ЕСТ, утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299ТНПА и другая документация  | ГОСТ 32901-2014, п.8.5ГОСТ 9225-84, п.4.6 |
| 5.5\* | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 32901-2014, п.8.4ГОСТ 9225-84, п.4.5 |
| 6.1\* | Масло из коровьего молока | 10.51/42.000 | Отбор проб | СТБ 1890-2017 | СТБ ISO 707-2013ГОСТ 26809.2-2014, п.4.1, 5.1, 5.2ГОСТ 9225-84, р.1, 3СТБ 1036-97, р.5, п.7.2СТБ 1051-2012 |
| 6.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет | СТБ 1890-2017, р.5.2 |
| 6.3\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73, р.6 |
| 6.4\* | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | Гигиенический норматив, утв. постановлением МЗ РБ от 21.06.2013 № 52ЕСТ, утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299ТНПА и другая документация  | ГОСТ 32901-2014п.8.5ГОСТ 9225-84, п.4.6 |
| 6.5\* | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 32901-2014, п.8.4ГОСТ 9225-84, п.4.5 |
| 7.1\*\* | Кофе натуральный жареный | 10.83/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 32775-2014 | ГОСТ 15113.0-77, р.2СТБ 1036-97, р.5, п.7.2.2СТБ 1053-2015 |
| 7.2\* | 10.83/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид и цвет, аромат и вкус | ГОСТ 32775-2014, п.5.1.2, приложение Б.4, Б.4.2ГОСТ 34115-2017ГОСТ 34116-2017 |
| 7.3\* | 10.83/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ ISO 11294-2014 |
| 8.1\*\* | Какао-порошок | 10.82/42.000 | Отбор проб | СТБ 1205-2012ГОСТ 108-76ГОСТ 108-2014 | ГОСТ 5904-82, р.2ГОСТ 31904-2012СТБ 1036-97, р.5, п.7.2СТБ 1053-2015 |
| 8.2\* | 10.82/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид и цвет, аромат и вкус | ГОСТ 5897-90, п.2.2.3ГОСТ 29245-91, р.3 |
| 8.3\* | 10.82/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 5900-2014, р.7 |
| 8.4\* | 10.82/01.086 | БГКП (колиформы) | Гигиенический норматив, утв. постановлением МЗ РБ от 21.06.2013 № 52ЕСТ, утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299ТНПА и другая документация  | ГОСТ 26972-86, п.4.2 |
| 8.5\* | 10.82/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 26972-86, п.4.1ГОСТ 10444.15-94 |
| 8.6\* | 10.82/01.086 | Плесневые грибы | ГОСТ 26972-86, п.4.3ГОСТ 10444.12-2013 |
| 9.1\*\* | Вода питьевая | 100.09/42.000 | Отбор проб | СТБ 1188-99СанПиН 10-124 РБ 99 | ГОСТ 18963-73, р.1 |
| 9.2\* | 100.09/01.086 | Общее микробное число образующих колоний бактерий в 1 см3 | ГОСТ 18963-73, р.3, 4МУК РБ №11-10-1-2002, п.8.2 |
| 9.3\* | 100.09/01.086 | Общие колиформные бактерии, число бактерий в 100 см3 | ГОСТ 18963-73, р.3, 4МУК РБ №11-10-1-2002, п.8.2 |
| 9.4\* | 100.09/01.086 | Термотолерантные колиформные бактерии, число бактерий в 100 см3 | ГОСТ 18963-73, р.3, 4МУК РБ №11-10-1-2002, п.8.2 |

 Примечание:

 \* – деятельность осуществляется непосредственно в ООС;

 \*\* – деятельность осуществляется за пределами ООС.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Руководитель органапо аккредитации Республики Беларусь – директор государственного предприятия «БГЦА» |  |  | Е.В.Бережных |