|  |  |
| --- | --- |
|  | НАЦИОНАЛЬНАЯ СИСТЕМА АККРЕДИТАЦИИ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬРЕСПУБЛИКАНСКОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ «БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЦЕНТР АККРЕДИТАЦИИ»  |
|  | Приложение №1 к аттестату аккредитации№ BY/112 2.2928от 16 мая 2006 годаНа бланке \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_На 7 листахРедакция 02 |
|  |
|  |
|  |
|  |

 **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ**

от«04» июня 2021 года

производственной лаборатории

Открытого акционерного общества «Молочные горки»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование объекта | Код | 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 |
| 1.1\* | Молоко коровье сырое | 01.41/ 42.000 | Отбор проб | ГОСТ 13928-84СТБ 1036-97 СТБ 1051-2012 ГОСТ 32901-2014ГОСТ 26809.1-2014 | ГОСТ 13928-84СТБ 1036-97 СТБ 1051-2012 ГОСТ 32901-2014ГОСТ 26809.1-2014 |
| 1.2 | 01.41/ 11.116 | Цвет | СТБ 1598-2006ГН, утв. 21.06.2013постановлением МЗ РБ №52 | СТБ 1598-2006 п.6.4 |
| 1.3 | 01.41/ 11.116 | Консистенция и внешний вид  | СТБ 1598-2006 п.6.3 |
| 1.4 | 01.41/ 11.116 | Вкус и запах | СТБ 1598-2006 п.6.4,  |
| 1.5 | 01.41/ 08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 1.6 | 01.41/ 08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3.3.1, п.3.4, п.4 |
| 1.7 | 01.41/ 29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85 п.2.3, п.2.4 |
| 1.8 | 01.41/ 12.042 | Степень чистоты | ГОСТ 8218-89 |
| 1.9 | 01.41/ 08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2  |
| 1.11 | 01.41/ 01.086 | Ингибирующие вещества, включая антибиотики  | ГОСТ 23454-2016 |
| 1.12 | 01.41/ 11.116 | Содержание нейтрализующих веществ (сода) | ГОСТ 24065-80 п.2 |
| 1.13 | 01.41/ 11.116 | Содержание нейтрализующих веществ (аммиак) | ГОСТ 24066-80  |
| 1.14 | 01.41/11.116 | Содержание инги-бирующих веществ (перекись водорода) | ГОСТ 24067-80 |
| 1.15 | Молоко коровье сырое | 01.41/ 08.169 | Массовая доля белка | СТБ 1598-2006ГН, утв. 21.06.2013постановлением МЗ РБ №52 | СТБ 1598-2006(приложение А и Б)ГОСТ 25179-90 п.4ГОСТ 30648.2-99ГОСТ 23327-98 |
| 1.16 | 01.41/ 08.052 | Массовая доля сухого обезжиренного вещества  | ГОСТ 3626-73 п.3 |
| 1.17 | 01.41/ 11.116 | Термоустойчивость по алкогольной пробе | ГОСТ 25228-82 |
| 1.18 | 01.41/ 03.071 | Содержание антибиотиков -тетрациклиновая группа | МВИ.МН 3951- 2015  |
| 1.19 | 01.41/ 01.086 | Общее количество микроорганизмов | ГОСТ 32901-2014 п.8.1 |
| 1.20 | 01.41/ 03.152 | Наличие антибиотиков: антибиотики β-лактамового типа, тетрациклиновой группы, левомицетина и стрептомицина | ГОСТ 32219-2013 п. 5.4.1 |
| 1.21 | 01.41/ 08.043 | Количество сома-тических клеток | ГОСТ 23453-2014 п.6 |
| 1.23 | 10.51/ 01.086 | БГКП | ГОСТ 32901-2014 п.8.5 |
| 1.24 | 10.51/ 01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 32901-2014 п.8.4 |
| 1.25 | 01.41/01.086 | Споры мезофильных анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 32012-2012п.7 |
| 2.1 | Молоко обезжиренноеСыворотка молочнаяСливки сырьеСыворотка обезжиренная | 10.51/ 03.152 | Наличие антибиотиков: антибиотики β-лактамового типа, тетрациклиновой группы, левомицетина и стрептомицина | СТБ 2277-2016СТБ 2263-2016ТУ BY 190513389.169-2014ГН, утв. 21.06.2013постановлением МЗ РБ №52ТНПА и другая документация документация на продукцию | ГОСТ 32219-2013 п. 5.4.1 |
| 2.2 | 10.51/ 01.086 | Ингибирующие вещества, включая антибиотики  | ГОСТ 23454-2016 |
| 2.3 | 10.51/ 03.071 | Содержание антибиотиков -тетрациклиновая группа | МВИ.МН 3951- 2015  |
| 3.1\* | Молоко питьевое пастеризованное. Пермеат -полуфабрикат. Продукты кефирные. Сметана. Творог и продукты творожные. Сыворотка молочная сгущенная. Концентрат сывороточных белков Продукты сывороточно-растительныеМолоко обезжиренноеСливки сырье | 10.51/ 42.000 | Отбор проб | СТБ 1036-97 СТБ 1051-2012ГОСТ 32901-2014 ГОСТ 26669-85ГОСТ 13928-84ГОСТ 26809.1-2014 | СТБ 1036-97 СТБ 1051-2012ГОСТ 32901-2014 ГОСТ 26669-85ГОСТ 13928-84ГОСТ 26809.1-2014 |
| 3.2 | Молоко питьевое пастеризованное. Пермеат -полуфабрикат. Продукты кефирные. Сметана. Творог и продукты творожные. Сыворотка молочная сгущенная. Концентрат сывороточных белков Продукты сывороточно-растительныеМолоко обезжиренноеСливки сырье | 10.51/ 11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, внешний вид, консистенция, цвет | СТБ 2263-2016СТБ 2277-2016СТБ 1888-2016СТБ 315-2017 ТУ BY 190513389.169-2014TУ BY 190513389.127-2013ТУ BY 190513389.177-2015ТУ ВY 190513389.121-2013ГН, утв. 21.06.2013постановлением МЗ РБ №52ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 2263-2016 п.7.2-7.3СТБ 2277-2016 п.7.2СТБ 1888-2016 п.7.2СТБ 315-2017п.7.2-7.3ТУ РБ 100098867.119-2001 п.5.2ТУ BY 190513389.169-2014 п.3.2TУ BY 190513389.157-2013 п.3.2TУ BY 190513389.127-2013 п.4.6TУ BY 190513389.126-2013 п.4.5TУ BY 190513389.130-2013 п.4.2TУ BY 190513389.132-2013 п.4.2. ТУ BY 190513389.177-2015 п.4.2TУ BY 190513389.116-2013 п.4.6ТУ BY 190513389.119-2013 п.4.2ТУ ВY 190513389.121-2013 п.3.2 |
| 3.3 | Молоко питьевое пастеризованное. Пермеат -полуфабрикат. Продукты кефирные. Сметана. Творог и продукты творожные. Сыворотка молочная сгущенная. Концентрат сывороточных белков Продукты сывороточно-растительныеМолоко обезжиренноеСливки сырье | 10.51/ 08.031 | Плотность | СТБ 2263-2016СТБ 2277-2016СТБ 1888-2016СТБ 315-2017 СТБ 8019-2002ТУ BY 190513389.169-2014TУ BY 190513389.127-2013ТУ BY 190513389.177-2015ТУ ВY 190513389.121-2013ГН, утв. 21.06.2013постановлением МЗ РБ №52ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 3.4 | 10.51/ 08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3.3-3.4, п.4ГОСТ 30305.3-95 п.5 |
| 3.5 | 10.51/ 29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85 ГОСТ 3622-68 |
| 3.6 | 10.51/ 12.042 | Степень чистоты | ГОСТ 8218-89 |
| 3.7 | 10.51/ 08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.2, п.2.3 |
| 3.8 | 10.51/ 08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 п.3, п.5.1ГОСТ 30305.1-95 п.4 |
| 3.9 | 10.51/ 11.116 | Фосфатаза | ГОСТ 3623-2015 п.7 |
| 3.10 | 10.51/11.116 | Пероксидаза | ГОСТ 3623-2015 п. 6.2 |
| 3.11 | 10.51/ 08.169 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98ГОСТ 25179-90 п.4ГОСТ 30648.2-99 |
| 3.12 | 10.51/ 08.052 | Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка  | СТБ 1888-2016 п.7.8 |
| 3.13 | 10.51/ 08.052 | Массовая доля сухих веществ | ГОСТ 3626-73 п.3ГОСТ 30305.1-95 п.4 |
| 3.14 | 10.51/29.040 | Номинальный объем | ГОСТ 3622-68 СТБ 8019-2002 |
| 3.15 | 10.51/29.040 | Номинальная масса | ГОСТ 3622-68СТБ 8019-2002СТБ 1888-2016 п.7.4 |
| 3.16 | 10.51/ 01.086 | Количество клеток бифидобактерий  | ГОСТ 33924-2016 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 3.17 | Молоко питьевое пастеризованное. Пермеат -полуфабрикат. Продукты кефирные. Сметана. Творог и продукты творожные. Сыворотка молочная сгущенная. Концентрат сывороточных белков Продукты сывороточно-растительныеМолоко обезжиренноеСливки сырье | 10.51/ 01.086 | Количество молочнокислых микроорганизмов | СТБ 2263-2016СТБ 2277-2016СТБ 1888-2016СТБ 315-2017 СТБ 8019-2002ТУ BY 190513389.169-2014TУ BY 190513389.127-2013ТУ BY 190513389.177-2015ТУ ВY 190513389.121-2013ГН, утв. 21.06.2013постановлением МЗ РБ №52ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 33951-2016 |
| 3.18 | 10.51/ 01.086 | БГКП | ГОСТ 32901-2014 п.8.5 |
| 3.19 | 10.51/ 01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-945 ГОСТ 32901-2014 п.8.4 |
| 3.20 | 10.51/ 01.086 | Количество дрожжей, плесневых грибов | ГОСТ 33566-2015 |
| 3.21 | 10.51/ 08.052 | Массовая доля золы | ГОСТ 15113.8-77 |
| 3.22 | 10.51/ 08.149 | Массовая доля лактозы | ГОСТ 29248-91 п.2 |
| 4.1\* | Продукты молочные. СырыСыры сливочные пастеризованные.Продукт сычужныйПродукт белково- жировойСыры и массы сырные для плавления | 10.51/ 42.000 | Отбор проб | СТБ 1036-97 СТБ 1051-2012 ГОСТ 26809.2-2014ГОСТ 32901-2014 | СТБ 1036-97 СТБ 1051-2012 ГОСТ 26809.2-2014ГОСТ 32901-2014 |
| 4.2 | 10.51/ 11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, внешний вид, консистенция, рисунок, цвет теста | СТБ 1373-2016ТУ 9225-026-91151093-2014ТУ BY 190513389.162-2014ТУ BY 190513389.284-2015ГН, утв. 21.06.2013постановлением МЗ РБ №52ТНПА и другая документация на продукцию  | СТБ 1373-2016 п.6.2-6.3ТУ 9225- 026-91151093-2014 п. 4.5 ТУ BY 190513389.146-2013 п.4.2ТУ РБ 100098867.218-2007п.3.2, п.3.5ТУ BY 190513389.091-2012 п.4.6, п.4.7ТУ BY 190513389.043-2011 п.4.6, п.4.7ТУ BY 190513389.083-2012 п.4.6, п.4.7 |
| 4.3 | 10.51/ 08.037 | Массовая доля жира в сухом веществе | ГОСТ 5867-90 п.2.2.3, п.2.3 |
| 4.4 | 10.51/ 08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 п.5.1 |
| 4.5 | 10.51/ 08.133 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 3627-81 п.2 |
| 4.6 | 10.51/ 01.086 | Бактерии группы кишечных палочек | ГОСТ 32901-2014 п.8.5 |
| 4.7 | 10.51/ 29.040 | Масса нетто | ГОСТ 3622-68СТБ 1373-2016 п.6.6, 6.7 |
| 5.1\* | Масла и жиры животные и растительные. Масло из коровьего молока | 10.41/ 42.000 | Отбор проб | СТБ 1036-97 СТБ 1051-2012 ГОСТ 26809.2-2014 ГОСТ 32901-2014 | СТБ 1036-97 СТБ 1051-2012 ГОСТ 26809.2-2014 ГОСТ 32901-2014 |
| 5.2 | 10.41/ 11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, внешний вид, консистенция, цвет | СТБ 1890-2017ГОСТ 32261-2013ТУ BY 190513389.161-2014ТУ 10.51.30-058-13605199-2017 ГН, утв. 21.06.2013постановлением МЗ РБ №52ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 1890-2017 п.7.2ГОСТ 32261-2013 п.7.4ТУ BY 190513389.161-2014ТУ 10.51.30-058-13605199-2017 |
| 5.3 | 10.41/ 08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.2.4, п.2.3  |
| 5.4 | 10.41/ 08.149 | Титруемая кислотность плазмы и кислотность жировой фазы | ГОСТ 3624-92 п.3.3.4, п.3.4 |
| 5.5 | 10.41/ 29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 |
| 5.6 | 10.41/ 08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 п.6-7 |
| 5.7 | 10.41/ 11.116 | Термоустойчивость масла | СТБ 1890-2017 п.7.5ГОСТ 32261-2013 п.7.5 |
| 5.8 | 10.41/ 01.086 | Бактерии группы кишечных палочек | ГОСТ 32901-2014 п.8.5 |
| 5.9 | 10.41/ 01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 32901-2014 п.8.4 |
| 5.10 | 10.41/ 01.086 | Количество дрожжей, плесневых грибов | ГОСТ 33566-2015 |
| 5.11 | 10.41/ 29.040 | Номинальная масса | ГОСТ 3622-68СТБ 8019-2002  |
| 6.1\* | Маргарины и аналогичные пищевые жиры. Спреды | 10.42/ 42.000 | Отбор проб | СТБ 2016-2009 ГОСТ 26669-85СТБ 1036-97СТБ 1051-2012ГОСТ 9225-84ГОСТ 26809.2-2014ГОСТ 32901-2014 | СТБ 2016-2009 ГОСТ 26669-85СТБ 1036-97СТБ 1051-2012ГОСТ 9225-84ГОСТ 26809.2-2014ГОСТ 32901-2014 |
| 6.2 | 10.41/ 11.116 | Органолептические показатели: вкус и запах, внешний вид, консистенция, цвет | СТБ 2016-2009 ГН, утв. 21.06.2013постановлением МЗ РБ №52ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 1889-2008 п.5.2 |
| 6.3 | 10.41/ 08.052 | Массовая доля влаги и летучих веществ | СТБ 1889-2008 п.5.6 |
| 6.4 | 10.41/ 08.037 | Массовая доля жира | СТБ 1889-2008 п. 5.6, п.5.13 |
| 6.5 | 10.41/ 29.040 | Масса нетто фасованного спреда | СТБ 2016-2009 п.7.10 |
| 6.6 | 10.41/ 01.086 | Бактерии группы кишечных палочек | ГОСТ 32901-2014 п.8.5 |
| 6.7 | 10.41/ 01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 32901-2014 п.8.4 |
| 6.8 | 10.41/ 01.086 | Количество дрожжей, плесневых грибов | ГОСТ 33566-2015 |
| 7.1\* | Вода питьевая | 100.09/42.000 | Отбор проб | СанПиН 10-124 РБ 99 утв. 19.10.1999 постановлением Минздрава №46 | ГОСТ 31861-2012ГОСТ 31862-2012ГОСТ Р 56237-2014 |
| 7.2 | 100.09/11.116 | Запах | ГОСТ 3351-74 п.2 |
| 7.3 | 100.09/11.116 | Вкус и привкус | ГОСТ 3351-74 п.3 |
| 7.4 | 100.09/08.156 | Цветность | ГОСТ 31868-2012 |
| 7.5 | 100.09/08.156 | Мутность | ГОСТ 3351-74 п. 5.3 |

\*лабораторная деятельность осуществляется за пределами лаборатории.

\*\*лабораторная деятельность осуществляется за пределами лаборатории и непосредственно в лаборатории

Руководитель органа

по аккредитации

Республики Беларусь –

директор государственного

предприятия «БГЦА» Е.В.Бережных