|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | НАЦИОНАЛЬНАЯ СИСТЕМА АККРЕДИТАЦИИ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ  РЕСПУБЛИКАНСКОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ  «БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЦЕНТР АККРЕДИТАЦИИ» | | |
|  | | Приложение №1  к аттестату аккредитации  № BY/112 02.2.0.4603  от 20 марта 2015 года  На бланке 0000390  На 7 листах  Редакция 04 |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ**

от 22 сентября 2017 года

производственной лаборатории

Производственного унитарного предприятия «Каменецкий сыродельный завод»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № пункта | Наименование объекта испытаний | Код/ТН ВЭД ЕАЭС | Характеристика объекта испытаний | Обозначение нормативных правовых актов (далее- НПА), в том числе технических нормативных правовых актов (далее- ТНПА)  устанавливающих требования к | |
| объектам испытаний | методам испытаний |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1.1 | Молоко коровье сырое  Молоко обезжиренное – сырье, сливки из коровьего молока | 01.41/42.000  10.51/42.000 | Отбор проб | Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам»,  Гигиенический норматив «Показателей безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь № 52 от 21.06.2013 (далее СанНП и ГН, утв. постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь № 52 от 21.06.2013) п.2  СТБ 1598-2006;  СТБ 2263-2016;  СТБ 2277-2016;  ТНПА и другая документация, устанавливающие требования к объекту испытаний | ГОСТ 13928-84 ГОСТ 9225-84  ГОСТ 26809-86  ГОСТ 26809.1-2014  СТБ 1036-97 ГОСТ ISO 707-2013 ГОСТ 32901-2014 р.5 |
| 1.2 | 01.41/11.116  10.51/ 11.116 | Органолептические показатели:  - внешний вид и цвет;  - консистенция;  - запах и вкус | ГОСТ 28283-89  СТБ 1598-2006 п. 6.3;  СТБ 2263-2016 п. 7.3; СТБ 2277-2016 п. 7.2 |
| 1.3 |  | 01.41/29.145  10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85 |
| 1.4 |  | 01.41/08.149  10.51/08.149 | Предельная кислотность | ГОСТ 3624-92 р.4 |
| 1.5 |  | 01.41/08.149  10.51/08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ 3624-92 р.3 |
| 1.6 |  | 01.41/08.031  10.51/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 р.2 |
| 1.7 |  | 01.41/08.037  10.51/08.037  01.41/32.030  10.51/32.030 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 р.2  МВИ БР 280-2015 |
| 1.8 |  | 01.41/08.052  10.51/08.052 | Массовая доля сухих веществ | ГОСТ 3626-73 р. 3 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1.9 | Молоко коровье сырое  Молоко обезжиренное – сырье, сливки из коровьего молока | 01.41/08.052  10.51/08.052  01.41/32.030  10.51/32.030 | Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка | СанПиН и ГН, утв. Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь № 52 от 21.06.2013 п.2;  СТБ 1598-2006;  СТБ 2263-2016;  СТБ 2277-2016;  ТНПА и другая документация, устанавливающие требования к объекту испытаний | ГОСТ 3626-73 р. 3  МВИ БР 280-2015 |
| 1.10 | 01.41/08.133  10.51/08.133  01.41/32.030  10.51/32.030 | Массовая доля белка | ГОСТ 25179-2014 р. 5  ГОСТ 25179-90 р.3,4  СТБ 1598-2006  Приложения А, Б  МВИ БР 280-2015 |
| 1.11 | 01.41/08.169  10.51/08.169 | Водородный показатель (рН) | ГОСТ 26781-85  ГОСТ 32892-2014 |
| 1.12 | 01.41/01.086  10.51/01.086 | Наличие ингибирующих веществ | ГОСТ 23454-79 р. 2  ГОСТ 23454-2016 р.7, 8 |
| 1.13 | 01.41/08.153  10.51/08.153 | Степень чистоты, группа | ГОСТ 8218-89 |
| 1.14 | 01.41/01.086  10.51/01.086 | Общее количество микроорганизмов (бактериальная обсемененность, включая мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы), количество микроорганизмов при 300С | ГОСТ 9225-84 р. 4.5  ГОСТ 10444.15-94  ГОСТ 32901-2014 р.8.4 |
| 1.15 | 01.41/08.043  10.51/08.043  01.41/17.163  10.51/17.163 | Содержание соматических клеток | ГОСТ 23453-2014  МВИ.БР 108-2011 |
| 1.16 |  | 01.41/01.086  10.51/01.086 | Редуктазная проба |  | ГОСТ 9225-84 р.4.2  ГОСТ 32901-2014 р.8.1 |
| 1.17 | 01.41/01.086  10.51/01.086 | Сычужно-бродильная проба | ГОСТ 9225-84 п.4.4  ГОСТ 32901-2014 р.8.2 |
| 1.18 | 01.41/01.086  10.51/01.086 | Проба на брожение | ГОСТ 9225-84 п.4.3 |
| 1.19 | 01.41/01.086  10.51/01.086 | Количество спор мезофильных лактатсбраживающих анаэробных бактерий | ГОСТ 32012-2012 п.7 |
| 1.20 | 01.41/12.042  10.51/12.042 | Наличие соды | ГОСТ 24065-80 |
| 1.21 | 01.41/12.042  10.51/12.042 | Наличие аммиака | ГОСТ 24066-80 |
| 1.22 | 01.41/12.042  10.51/12.042 | Наличие перекиси водорода | ГОСТ 24067-80 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1.23 | Молоко коровье сырое  Молоко обезжиренное – сырье, сливки из коровьего молока | 01.41/12.042  10.51/12.042 | Эффективность пастеризации:  -фосфатаза  - пероксидаза | СанПиН и ГН, утв. Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь № 52 от 21.06.2013 п.2;  СТБ 1598-2006;  СТБ 2263-2016;  СТБ 2277-2016;  ТНПА и другая документация, устанавливающие требования к объекту испытаний | ГОСТ 3623-2015 п.7.1, п. 6.2 |
| 1.24 | 01.41/03.071  10.51/03.071 | Антибиотики:  - стрептомицин  - тетрациклиновая группа;  - хлорамфеникол (левомицетин)  - пенициллины | ГОСТ 32254-2013  ГОСТ 32219-2013 п.5.4  ГОСТ 32254-2013  ГОСТ 32219-2013  п.5.4  ГОСТ 32254-2013  ГОСТ 32219-2013п. 5.4    ГОСТ 32254-2013  ГОСТ 31502-2012 |
| 2.1 | Молоко и молочная продукция | 10.51/ 42.000 | Отбор проб подготовка их к испытаниям | СанПиН и ГН, утв. Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь № 52 от 21.06.2013г. п.2;  СТБ 1373-2016  ГОСТ Р 53512-2009  СТБ 1858-2009  СТБ 8019-2002  СТБ 8035-2012  ТНПА и другая документация, устанавливающие требования к объекту испытаний | СТБ 1036-97  ГОСТ 26809.1-2014  ГОСТ 26809.2-2014  ГОСТ 9225-84,  ГОСТ 26669-85  ГОСТ ISO 707-2013  ГОСТ 26809-86  ГОСТ 32901-2014 р.5 |
| 2.2 | 10.51/29.040 | Масса нетто (для весовых сыров) | ГОСТ 3622-68 р. 2  СТБ 1373 -2016 п.6.6 |
| 2.3 | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 р.2 |
| 2.4 | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 р. 5, |
| 2.5 | 01.41/08.169  10.89/08.169 | Водородный показатель (рН) | ГОСТ 26781-85  ГОСТ 32892-2014 |
| 2.6 |  | 10.51/08.149 | Массовая доля поваренной соли  (хлористого натрия) |  | ГОСТ 3627-81 р.р. 2,4 |
| 2.7 | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 р. 2  ГОСТ 26754-85 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 2.8 | Молоко и молочная продукция | 10.51/11.116 | Органолептические показатели:  - внешний вид и цвет;  - консистенция;  - запах и вкус  - размеры | СанПиН и ГН, утв. Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь № 52 от 21.06.2013г. п.2;  СТБ 1373-2016  ГОСТ Р 53512-2009  СТБ 1858-2009  СТБ 8019-2002  СТБ 8035-2012  ТНПА и другая документация, устанавливающие требования к объекту испытаний | ГОСТ 28283-89  ГОСТ 29245-91  ТУ РБ 100098867.119-2001 п.4.2  ТУ BY 190513389.169-2014 п 3.2  ТУ РБ 100098867.121-2001 п.4.2  ТУ ВУ 100098867.221-2007 п.4.2  СТБ 1858-2009 п.7.2  ТУ ВУ 10009867.215-2007 п.4.6  ТУ ВУ 200030514.090-2010 п. 3.2  СТБ 1373-2016 п. 6.2, 6.3, 6.4  ГОСТ Р 53512-2009 п.8.5, п. 8.3  ТУ РБ 00751350.241-99 п. 4.2  ТУ BY 200030514.088-2010 п. 4.10, п.4.8  ТУ РБ 200030514.032-2003 п. 4.8  ТУ РБ 200030514.037-2003 п. 4.10, п. 4.9  ТУ РБ 200030514.039-2003 п. 4.7  ТУ BY  200030514.063-2005 п. 3.7  ТУ BY00030514.064-2005п.3.7  ТУBY00030514.065-2005 п. 4.7  ТУ BY200030514.069-2006 п. 4.10, 4.9  ТУ BY200030514.070-2006 п. 3.7  ТУ BY200030514.074-2008 п. 4.2  ТУ BY200030514.075-2008 п. 4.2  ТУ BY200030514.097-2011 п. 3.8  ТУ BY200030514.203-2011 п. 4.7 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 2.8 | Молоко и молочная продукция | 10.51/11.116 | Органолептические показатели:  - внешний вид и цвет;  - консистенция;  - запах и вкус  - размеры | СанПиН и ГН, утв. Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь № 52 от 21.06.2013г. п.2;  СТБ 1373-2016  ГОСТ Р 53512-2009  СТБ 1858-2009  СТБ 8019-2002  СТБ 8035-2012  ТНПА и другая документация, устанавливающие требования к объекту испытаний | ТУ BY200030514.202-2011 п. 4.8  ТУ BY200030514.210-2011 п. 4.10  ТУ BY200030514.213-2012 п. 4.10  ТУ BY200030514.099-2011 п. 3.8  ТУ BY200030514.044-2003 п. 4.2  ТУ BY 00751350.242-99  п. 4.2  ТУBY190513389.028-2010  п. 4.6  ТУ BY190513389.029-2010 п. 4.5  ТУ BY200030514.219-2012 п. 3.7  ТУ BY200030514.096-2010 п. 3.4  ТУ BY200030514.234-2013 п. 4.7, 4.6  ТУ ВУ 100098867.179-2005 п 4.2 ТУ BY 200030514.240-2014 п.4.10, п.4.9 ТУ ВУ 200030514.243-2015 п.3.3 |
| 2.9 | 10.51/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 9225-84 р.4.6  ГОСТ 32901-2014 р.8.5.1 |
| 2.10 | 10.51/1.086 | Количество спор мезофильных лактатсбраживающих анаэробных бактерий | ГОСТ 32012-2012 п.7 |
| 2.11 | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 р. 4.5  ГОСТ 10444.15-94  ГОСТ 32901-2014 р.8.4 |
| 2.12 | 10.51/01.086 | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013  ГОСТ 33566-2015 |
| 2.13 | 10.51/05.086 | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013  ГОСТ 33566-2015 |
| 2.14 | 10.51/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 р.2 |
| 2.15 | 10.51/08.052 | Массовая доля сухих веществ | ГОСТ 3626-73 р.3 |
| 2.16 | 10.51/08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ 3624-92 р.3 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 2.17 | Молоко и молочная продукция | 10.51/12.042 | Эффективность пастеризации:  -фосфатаза  - пероксидаза | СанПиН и ГН, утв. Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь № 52 от 21.06.2013г. п.2;  СТБ 1373-2016  ГОСТ Р 53512-2009  СТБ 1858-2009  ТНПА и другая документация, устанавливающие требования к объекту испытаний | ГОСТ 3623-2015 п.7.1, п. 6.2 |
| 2.18 | 10.51./03.071 | Антибиотики:  - стрептомицин  - тетрациклиновая группа;  - хлорамфеникол (левомицетин)  - пенициллины | ГОСТ 32254-2013  ГОСТ 32219-2013 п.5.4.  ГОСТ 32254-2013  ГОСТ 32219-2013  п.5.4  ГОСТ 32254-2013  ГОСТ 32219-2013п. 5.4  ГОСТ 32254-2013 |
| 3.1 | Концентрат белково-жировой формованный  Полуфабрикат для производства молочных и молокосодержащих продуктов | 10.89/42.000 | Отбор проб | СанПиН и ГН, утв. Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь № 52 от 21.06.2013г. п.2;  ТУ BY 19051389.163-2014  ТУ ВУ 190513389.094-2013  ТНПА и другая документация, устанавливающие требования к объекту испытаний | ГОСТ 26809-86  ГОСТ 31904-2012  ГОСТ ISO 707-2013 |
| 3.2 | 10.89/11.116 | Органолептические показатели:  - внешний вид и цвет;  - консистенция;  - запах и вкус  - размеры | ГОСТ 28283-89  ТУ BY 19051389.163-2014 п.4.9, п.4.10  ТУ ВУ 190513389.094-2013 п.4.7, 4.8 |
| 3.3 | 10.89/29.040 | Масса нетто (для весовых сыров) | ГОСТ 3622-68 р. 2 |
| 3.4 | 10.89/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 р.2 |
| 3.5 | 10.89/08.052 | Массовая доля влаги; | ГОСТ 3626-73 р. 5, |
| 3.6 | 10.89/08.149 | Массовая доля соли(хлористого натрия) | ГОСТ 3627-81 р.р. 2,4 |
| 3.7 | 10.89/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 р. 2  ГОСТ 26754-85 |
| 3.8 | 10.89/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 3.9 | 10.89/01.086 | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 3.10 | 10.89/01.086 | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 4.1 | Вода питьевая | 100.09/42.000 | Отбор проб | СТБ 1188-99  СанПиН № 10-124 РБ 99 | СТБ ГОСТ Р 51592-2001 СТБ ГОСТ Р 51593-2001  МУК РБ 11-10-1-2002 |
| 4.2 | 100.09/01.086 | Общее микробное число | МУК РБ 11-10-1-2002  р. 8.1 |
| 4.3 | 100.09/01.086 | Общие и термотолерантные колиформные бактерии | МУК РБ 11-10-1-2002  р. 8.2 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 5.1 | Пищевая продукция.Продовольственное сырье | 10.51/42.000  10.89/42.000  01.41/42.000 | Отбор проб.  Определение однородности партии. | ГОСТ 32164-2013  СТБ 1051-2012  МУК 11-8-3-2003 | ГОСТ 32164-2013  СТБ 1051-2012  МУК 11-8-3-2003 |
| 6.1 | Рабочие места в производственных 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. Председателем Комитета по проблемам последствий катастрофы на ЧАЭС 02.08.2004 | МВИ.МН 2513-2006 |

Руководитель органа по аккредитации

Республики Беларусь-директор

государственного предприятия «БГЦА» Т.А.Николаева