|  |  |
| --- | --- |
|  | НАЦИОНАЛЬНАЯ СИСТЕМА АККРЕДИТАЦИИ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬРЕСПУБЛИКАНСКОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ «БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЦЕНТР АККРЕДИТАЦИИ»  |
|  | Приложение №1 к аттестату аккредитации№ BY/112 02.2.0.4603от 20 марта 2015 года На бланке 0000390На 7 листахРедакция 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 сыроеМолоко обезжиренное – сырье, сливки из коровьего молока | 01.41/42.00010.51/42.000 | 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.2СТБ 1598-2006;СТБ 2263-2016;СТБ 2277-2016;ТНПА и другая документация, устанавливающие требования к объекту испытаний | ГОСТ 13928-84ГОСТ 9225-84 ГОСТ 26809-86ГОСТ 26809.1-2014СТБ 1036-97ГОСТ ISO 707-2013 ГОСТ 32901-2014 р.5 |
| 1.2 | 01.41/11.11610.51/ 11.116 | Органолептические показатели:- внешний вид и цвет;- консистенция;- запах и вкус | ГОСТ 28283-89СТБ 1598-2006 п. 6.3;СТБ 2263-2016 п. 7.3;СТБ 2277-2016 п. 7.2 |
| 1.3 |  | 01.41/29.14510.51/29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85 |
| 1.4 |  | 01.41/08.14910.51/08.149 | Предельная кислотность | ГОСТ 3624-92 р.4 |
| 1.5 |  | 01.41/08.14910.51/08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ 3624-92 р.3 |
| 1.6 |  | 01.41/08.03110.51/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 р.2 |
| 1.7 |  | 01.41/08.03710.51/08.03701.41/32.03010.51/32.030 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 р.2МВИ БР 280-2015 |
| 1.8 |  | 01.41/08.05210.51/08.052 | Массовая доля сухих веществ | ГОСТ 3626-73 р. 3 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1.9 | Молоко коровье сыроеМолоко обезжиренное – сырье, сливки из коровьего молока | 01.41/08.05210.51/08.05201.41/32.03010.51/32.030 | 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. 3МВИ БР 280-2015 |
| 1.10 | 01.41/08.13310.51/08.13301.41/32.03010.51/32.030 | Массовая доля белка | ГОСТ 25179-2014 р. 5ГОСТ 25179-90 р.3,4 СТБ 1598-2006 Приложения А, БМВИ БР 280-2015  |
| 1.11 | 01.41/08.16910.51/08.169 | Водородный показатель (рН) | ГОСТ 26781-85ГОСТ 32892-2014 |
| 1.12 | 01.41/01.08610.51/01.086 | Наличие ингибирующих веществ | ГОСТ 23454-79 р. 2ГОСТ 23454-2016 р.7, 8 |
| 1.13 | 01.41/08.15310.51/08.153 | Степень чистоты, группа | ГОСТ 8218-89 |
| 1.14 | 01.41/01.08610.51/01.086 | Общее количество микроорганизмов (бактериальная обсемененность, включая мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы), количество микроорганизмов при 300С | ГОСТ 9225-84 р. 4.5ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 32901-2014 р.8.4 |
| 1.15 | 01.41/08.04310.51/08.04301.41/17.16310.51/17.163 | Содержание соматических клеток | ГОСТ 23453-2014МВИ.БР 108-2011 |
| 1.16 |  | 01.41/01.08610.51/01.086 | Редуктазная проба |  | ГОСТ 9225-84 р.4.2ГОСТ 32901-2014 р.8.1 |
| 1.17 | 01.41/01.08610.51/01.086 | Сычужно-бродильная проба | ГОСТ 9225-84 п.4.4ГОСТ 32901-2014 р.8.2 |
| 1.18 | 01.41/01.08610.51/01.086 | Проба на брожение | ГОСТ 9225-84 п.4.3 |
| 1.19 | 01.41/01.08610.51/01.086 | Количество спор мезофильных лактатсбраживающих анаэробных бактерий | ГОСТ 32012-2012 п.7 |
| 1.20 | 01.41/12.04210.51/12.042 | Наличие соды | ГОСТ 24065-80 |
| 1.21 | 01.41/12.04210.51/12.042 | Наличие аммиака | ГОСТ 24066-80 |
| 1.22 | 01.41/12.04210.51/12.042 | Наличие перекиси водорода | ГОСТ 24067-80 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1.23 | Молоко коровье сыроеМолоко обезжиренное – сырье, сливки из коровьего молока | 01.41/12.04210.51/12.042 | 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 | 01.41/03.07110.51/03.071 | Антибиотики:- стрептомицин - тетрациклиновая группа;- хлорамфеникол (левомицетин)- пенициллины | ГОСТ 32254-2013ГОСТ 32219-2013 п.5.4 ГОСТ 32254-2013ГОСТ 32219-2013п.5.4ГОСТ 32254-2013ГОСТ 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 1373-2016ГОСТ Р 53512-2009СТБ 1858-2009СТБ 8019-2002СТБ 8035-2012ТНПА и другая документация, устанавливающие требования к объекту испытаний | СТБ 1036-97ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 26809.2-2014ГОСТ 9225-84,ГОСТ 26669-85ГОСТ ISO 707-2013 ГОСТ 26809-86ГОСТ 32901-2014 р.5 |
| 2.2 | 10.51/29.040 | Масса нетто (для весовых сыров) | ГОСТ 3622-68 р. 2СТБ 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 | 01.41/08.16910.89/08.169 | Водородный показатель (рН) | ГОСТ 26781-85ГОСТ 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. 2ГОСТ 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 1373-2016ГОСТ Р 53512-2009СТБ 1858-2009СТБ 8019-2002СТБ 8035-2012ТНПА и другая документация, устанавливающие требования к объекту испытаний | ГОСТ 28283-89ГОСТ 29245-91ТУ РБ 100098867.119-2001 п.4.2ТУ BY 190513389.169-2014 п 3.2ТУ РБ 100098867.121-2001 п.4.2ТУ ВУ 100098867.221-2007 п.4.2СТБ 1858-2009 п.7.2ТУ ВУ 10009867.215-2007 п.4.6ТУ ВУ 200030514.090-2010 п. 3.2СТБ 1373-2016 п. 6.2, 6.3, 6.4 ГОСТ Р 53512-2009 п.8.5, п. 8.3ТУ РБ 00751350.241-99 п. 4.2ТУ BY 200030514.088-2010 п. 4.10, п.4.8ТУ РБ 200030514.032-2003 п. 4.8ТУ РБ 200030514.037-2003 п. 4.10, п. 4.9ТУ РБ 200030514.039-2003 п. 4.7ТУ BY200030514.063-2005 п. 3.7ТУ BY00030514.064-2005п.3.7ТУBY00030514.065-2005 п. 4.7ТУ BY200030514.069-2006 п. 4.10, 4.9ТУ BY200030514.070-2006 п. 3.7ТУ BY200030514.074-2008 п. 4.2ТУ BY200030514.075-2008 п. 4.2ТУ 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 1373-2016ГОСТ Р 53512-2009СТБ 1858-2009СТБ 8019-2002СТБ 8035-2012ТНПА и другая документация, устанавливающие требования к объекту испытаний | ТУ BY200030514.202-2011 п. 4.8ТУ BY200030514.210-2011 п. 4.10ТУ BY200030514.213-2012 п. 4.10ТУ BY200030514.099-2011 п. 3.8ТУ BY200030514.044-2003 п. 4.2ТУ BY 00751350.242-99 п. 4.2ТУBY190513389.028-2010 п. 4.6ТУ BY190513389.029-2010 п. 4.5ТУ BY200030514.219-2012 п. 3.7ТУ BY200030514.096-2010 п. 3.4ТУ BY200030514.234-2013 п. 4.7, 4.6ТУ ВУ 100098867.179-2005 п 4.2ТУ BY 200030514.240-2014 п.4.10, п.4.9ТУ ВУ 200030514.243-2015 п.3.3 |
| 2.9 | 10.51/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 9225-84 р.4.6ГОСТ 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. 4.5ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 32901-2014 р.8.4 |
| 2.12 | 10.51/01.086 | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013ГОСТ 33566-2015 |
| 2.13 | 10.51/05.086 | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013ГОСТ 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 1373-2016ГОСТ Р 53512-2009СТБ 1858-2009ТНПА 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 32254-2013ГОСТ 32219-2013 п.5.4. ГОСТ 32254-2013ГОСТ 32219-2013п.5.4ГОСТ 32254-2013ГОСТ 32219-2013п. 5.4  ГОСТ 32254-2013  |
| 3.1 | Концентрат белково-жировой формованныйПолуфабрикат 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 19051389.163-2014ТУ ВУ 190513389.094-2013ТНПА и другая документация, устанавливающие требования к объекту испытаний | ГОСТ 26809-86ГОСТ 31904-2012ГОСТ ISO 707-2013 |
| 3.2 | 10.89/11.116 | Органолептические показатели:- внешний вид и цвет;- консистенция;- запах и вкус- размеры | ГОСТ 28283-89ТУ BY 19051389.163-2014 п.4.9, п.4.10ТУ 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. 2ГОСТ 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 1188-99СанПиН № 10-124 РБ 99 | СТБ ГОСТ Р 51592-2001СТБ ГОСТ Р 51593-2001МУК 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 | 10.51/42.00010.89/42.00001.41/42.000 | Отбор проб. Определение однородности партии. | ГОСТ 32164-2013СТБ 1051-2012МУК 11-8-3-2003 | ГОСТ 32164-2013СТБ 1051-2012МУК 11-8-3-2003  |
| 6.1 | Рабочие места в производственных и служебных помещениях:- постоянного пребывания;- временного пребыванияТерритория объектов народного хозяйства и остальные открытые территории населенных пунктов  | 100.11/04.056100.12/04.056 | Мощность эквивалентной дозы гамма-излучения  | Контрольные уровни радиоактивного загрязнения для принятия решения о проведении дезактивационных работУтв. 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