|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Приложение №1 |  |
| к аттестату аккредитации |  |
| № BY/112 2.3705 |  |
| от 20.04.2009 |  |
| на бланке № \_\_\_\_ |  |
| на 2 листах |  |
| редакция |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ от** «01» февраля 2023 года  производственной лаборатории  Пуховичского производственного участка  Открытого акционерного общества «Слуцкий сыродельный комбинат» | | | | |
|  | | | | |
| № 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. Петра Гучка, д. 4, 222810, г. Марьина Горка, Пуховичский район, Минская область | | | | | |
| 1.1\*\* | Молоко коровье сырое | 01.41/42.000 | Отбор проб | СТБ 1598-2006  СанПиН и ГН, утв.  Постановлением  МЗ РБ от 21.06.2013 №52  ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 1036-97 п.7.2  ГОСТ 9225-84 п.1  ГОСТ 13928-84  ГОСТ 26809.1-2014 |
| 1.2\* | 01.41/11.116 | Органолептические показатели:  цвет, консистенция,  вкус и запах | СТБ 1598-2006 п.6.2 |
| 1.3\* | 01.41/08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3 |
| 1.4\* | 01.41/29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85 |
| 1.5\* | 01.41/11.116 | Степень чистоты, группа | ГОСТ 8218-89 |
| 1.6\* | 01.41/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 1.7\* | 01.41/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 1.8\* | 01.41/08.052 | Массовая доля сухого обезжиренного вещества | ГОСТ 3626-73 п.3 |
| 1.9\* | 01.41/08.149 | Массовая доля белка | СТБ 1598-2006 приложение Б |
| 1.10\* | 01.41/11.116 | Теромоустойчивость по алкогольной пр**о**бе, группа | ГОСТ 25228-82 |
| 1.11\* | Определение соды | ГОСТ 24065-80 р.2 |
| 1.12\* | Определение аммиака | ГОСТ 24066-80 |
| 1.13\* | Определение перекиси водорода | ГОСТ 24067-80 |
| 1.14\* | Молоко коровье сырое | 01.41/11.116 | Ингибирующие вещества | СТБ 1598-2006  СанПиН и ГН, утв.  Постановлением  МЗ РБ от 21.06.2013 №52  ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37  ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 23454-2016 п.8 |
| 1.15\* | 01.41/01.086 | Общее количество микроорганизмов  (бактериальная обсеменённость методом пробы на редуктазу) | ГОСТ 9225-84 п.4.2 |
| 1.16\* | 01.41/01.086 | КМАФАнМ  Количество микроорганизмов при 30ºС | ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 1.17\* | 01.41/08.043 | Соматические клетки | ГОСТ 23453-2014 п.6 |
| 2.1\*\* | Вода питьевая | 100.09/42.000 | Отбор проб | СТБ 1188-99  СанПиН 10-124 РБ 99  ТНПА и другая документация на продукцию | МУК РБ № 11-10-1-2002 п.3 |
| 2.2\* | 100.09/01.086 | Общее микробное число | ГОСТ 18963-73 п.4.1  МУК РБ № 11-10-1-2002 п.8.1 |
| 2.3\* | Общие колиформные бактерии | ГОСТ 18963-73 п.4.2  (бродильный метод)  МУК РБ № 11-10-1-2002 п.8.3 |
| 2.4\* | Термотолерантные колиформные бактерии | ГОСТ 18963-73 п.4.2  (бродильный метод)  МУК РБ № 11-10-1-2002 п.8.3 |

Примечание:

\*Лабораторная деятельность осуществляется непосредственно в лаборатории

\*\* – деятельность осуществляется непосредственно в ООС и за пределами ООС;

Руководитель органа

по аккредитации

Республики Беларусь –

директор государственного

предприятия «БГЦА» Е.В. Бережных