|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение № 1 к аттестату аккредитации№ ВУ/112 2. 5016от 02 марта 2018 годаНа бланке 0004314На листах Редакция 01 |

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от 02 марта 2018 года

производственной лаборатории производственного цеха «Сенненский»

Производственного унитарного предприятия «Оршанский молочный комбинат»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  № пунк-тов | Наименование объектаиспытаний | Код | Характеристикаобъекта испытаний | Обозначение НПА, в том числе ТНПА устанавливающих требования к |
| объектам испытаний | методам испытаний |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1.1 | Молоко коровье | 01.41/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 26809-86ГОСТ 13928-84ГОСТ 9225-84 | ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 26809-86ГОСТ 13928-84ГОСТ 9225-84 |
| 1.2 |  | 01.41/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет | СТБ 1598-2006  | СТБ 1598-2006 п.4.7.1ГОСТ 28283-2015 |
| 1.3 |  | 01.41/29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85 п.2.3 |
| 1.4 |  | 01.41/08.153 | Степень чистоты  | ГОСТ 8218-89 |
| 1.5 |  | 01.41/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.2.1 |
| 1.6 |  | 01.41/08.149 | Кислотность  | ГОСТ 3624-92 п.3.1. 3.3.1 |
| 1.7 |  | 01.41/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 1.8 |  | 01.41/08.043 | Количество соматических клеток  | ГОСТ 23453-2014 п.6 |
| 1.9 |  | 01.41/08.169 | Массовая доля белка | ГОСТ 25179-90 п.3 |
| 1.10 | 01.41/01.086 | Общее количество микроорганизмов, бактериальная обсемененность |  | ГОСТ 9225-84 п.4.2 |
| 1.11 | 01.41/01.086 | КМАФАнМ  | ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 1.12 | 01.41/08.082 | Наличие нейтрализующих веществ:- соды- аммиака | ГОСТ 24065-80 п.2ГОСТ 24066-80 |
| 1.13 | 01.41/08.08208.10.2018дата ТКА | Наличие перекиси водорода | ГОСТ 24067-80 |
| 2.1 | Продукты молочные  | 10.51/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 26809-86ГОСТ 9225-84ГОСТ 13928-84 | ГОСТ 26809-86ГОСТ 9225-84ГОСТ 13928-84 |
| 2.2 | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, вкус, запах, консистенция, цвет | СТБ 1890-2008СТБ 1858-2009СанПиН и ГН, утв. постановлением МЗ РБ 21.06.2013 № 52ЕСЭ и ГТ, утв. 28.05.2010 Решением Комиссии Таможенного союза №299ТНПА и другая документация | ГОСТ 29245-91 |
| 2.3 | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85п.2.3 |
| 2.4 | 10.51/08.153 | Степень чистоты | ГОСТ 29245-91 |
| 2.5 | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 29247-91 п.4 |
| 2.6 | 10.51/08.149 | Кислотность  | ГОСТ 30305.3-95п.5 |
| 2.7 | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги  | ГОСТ 29246-91п.3.1ГОСТ 3626-73 п.6 |
| 2.8 | 10.51/08.052 | Массовая доля сухих веществ | ГОСТ 3626-73 п.8 |
| 2.9 | 10.51/01.086 | КМАФАнМ  | ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 2.10 | 10.51/01.086 | БГКП | ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 3.1 | Вода питьевая | 100.09/42.000 | Отбор проб | СТБ ГОСТ Р 51592-2001СТБ ГОСТ Р 51593-2001СТБ 1188-99МУК РБ №11-10-1-2002 | СТБ ГОСТ Р 51592-2001СТБ ГОСТ Р 51593-2001СТБ 1188-99МУК РБ №11-10-1-2002 |
| 3.2 | 100.09/01.086 | Общее число мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (ОМЧ) | СанПиН 10-124 РБ | СТБ 1188-99МУК РБ №11-10-1-2002 п.8.1 |
| 3.3 | 100.09/01.086 | Общие колиформные бактерии (ОКБ) | СТБ 1188-99МУК РБ №11-10-1-2002 п.8.3 |
| 3.4 | 100.09/01.086 | Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ) | СТБ 1188-99МУК РБ №11-10-1-2002 п.8.3 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| Руководитель органапо аккредитации Республики Беларусь - директор государственногопредприятия "БГЦА" | Т.А. Николаева |

 |  |