|  |  |
| --- | --- |
|  | НАЦИОНАЛЬНАЯ СИСТЕМА АККРЕДИТАЦИИ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬРЕСПУБЛИКАНСКОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ«БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЦЕНТР АККРЕДИТАЦИИ» |

#### Приложение №1 к аттестату аккредитации

№ BY/112 2.5052

от «13» июля 2018 года

На бланке № 0004492

На 2 листах

Редакция 01

### **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ от «13» июля 2018 года**

производственной лаборатории цеха по производству сыров в г.п. Копысь

производственного унитарного предприятия «Оршанский молочный комбинат»

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № пунктов | | Наименование объекта испытаний | | Код | Характеристика объекта 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 26809.1-2014  ГОСТ 13928-84 | ГОСТ 26809.1-2014  ГОСТ 13928-84 |
| 1.2 | | 01.41/11.116 | Органолептические показатели (цвет, внешний вид и консистенция, вкус и запах). | СТБ 1598-2006  ТНПА и другая нормативная документация | СТБ 1598-2006  ГОСТ 28283-2015 |
| 1.3 | | 01.41/08.118 | Температура. | ГОСТ 26754-85 п.2.3 |
| 1.4 | | 01.41/11.116 | Степень чистоты | ГОСТ 8218-89 |
| 1.5 | | 01.41/08.037 | Массовая доля жира (кислотный метод) | ГОСТ 5867-90 п.2.2.1 |
| 1.6 | | 01.41/08.149 | Кислотность (метод с применением индикатора фенолфталеина) | ГОСТ 3624-92 п.3.3.1 |
| 1.7 | | 01.41/08.031 | Плотность (ареометрический метод) | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 1.8 | | 01.41/08.043 | Количество соматических клеток (метод с применением вискозиметра) | ГОСТ 23453-2014 п.6 |
| 1.9 | | 01.41/08.000 | Массовая доля белка  (экспресс-метод ) | СТБ 1598-2006 (приложение Б) |
| 2.1 | | Сыр | | 10.51/42.000 | Отбор проб. | ГОСТ 26809.2-2014  ГОСТ 3622-86 | ГОСТ 26809.2-2014  ГОСТ 3622-86 |
| 2.2 | | 10.51/11.116 | Органолептические  показатели (внешний вид, рисунок, консистенция, вкус и запах, цвет) | СТБ 1373-2009  ТНПА и другая нормативная документация | СТБ 1373-2009  ГОСТ 33630-2015 |
| 2.3 | | 10.51/08.037 | Массовая доля жира (кислотный метод). | ГОСТ 5867-90 п.п.2.1; 2.2.3 |
| 2.4 | | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги  (ускоренный метод прибором Чижовой) | ГОСТ 3626-73 п.5.1 |
| 2.5 | | 10.51/08.149 | Массовая доля хлористого натрия (метод с азотнокислым серебром) | ГОСТ 3627-81 п.2 |
| 1 |  | 2 | | 3 | 4 | 5 |
| 3.1 | Молоко коровье | 01.41/42.000 | | Отбор проб | ГОСТ 9225-84  ГОСТ 13928-84 | ГОСТ 9225-84  ГОСТ 13928-84 |
| 3.2 | 01.41/01.086 | | Бактериальная обсемененность (метод с резазурином) | СТБ 1598-2006  ТНПА и другая нормативная документация | ГОСТ 9225-84 п.4.2 |
| 3.3 | 01.41/01.086 | | Наличие ингибирующих веществ (метод с тест-культурой термофильного стрептококка и индикатора резазурина) | ГОСТ 23454-2016 п.7 |
| 3.4 | 01.41/01.086 | | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов в 1 см3 молока при 30 ˚С | ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 4.1 | Сыры | 10.51/42.000 | | Отбор проб | ГОСТ 9225-84  ГОСТ 26809.2-2014 | ГОСТ 9225-84  ГОСТ 26809.2-2014 |
| 4.2 | 10.51/01.086 | | Определение бакте­рий группы кишечных палочек (БГКП) | ГН от 21.06.2013г. № 52,  ТНПА и другая нормативная документация | ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 5.1 | Вода питьевая | 100.09/42.000 | | Отбор проб | СТБ ГОСТ Р 51592-2001, СТБ ГОСТ Р 51593-2001, МУК РБ №11-10-1-2002 | СТБ ГОСТ Р 51592-2001, СТБ ГОСТ Р 51593-2001, МУК РБ №11-10-1-2002 |
| 5.2 | 100.09/01.086 | | Общее количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (ОМЧ). | СанПиН 10-124 РБ 99 | МУК РБ №11-10-1-2002 п.8.1 |
| 5.3 | 100.09/01.086 | | Общие колиформные и термотолерантные бактерии (титрационный метод) | СанПиН 10-124 РБ 99 | МУК РБ №11-10-1-2002 п.8.3 |

Руководитель органа

по аккредитации Республики Беларусь –

директор государственного

предприятия «БГЦА» Т.А. Николаева