|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №1 к аттестату аккредитации№ ВY/112 2.0976от 29 апреля 1996 года на бланке № на 6 листахредакция 01 |

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ**

от 19 декабря 2021 года

производственной лаборатории

Светлогорского филиала Производственного унитарного предприятия

«Калинковичский молочный комбинат»

| № п/п | Наименование объекта | Код | Наименованиехарактеристики (показатель,параметры) | Обозначение документа, устанавливающего требования к объекту | Обозначение документа, устанавливающего метод исследований (испытаний) иизмерений, в том числе правилаотбора образцов |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| д. 18, 246284, с/с Чирковичский, Светлогорский район, Гомельская область |  |
| 1.1\*\*\* | Молококоровье | 01.41/42.000 | Отбор проб | СТБ 1598-2006Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утверждённый Постановлением Минздрава 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация на продукцию  | ГОСТ 13928-84СТБ 1036-97, п.7.2 СТБ 1051-2012 ГОСТ 9225-84, п.1ГОСТ 26809.1-2014 |
| 1.2\* | 01.41/11.116 | Органолептические показатели (цвет, консистенция, внешний вид,вкус и запах) | СТБ 1598-2006 п.6.2 |
| 1.3\* | 01.41/29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85 |
| 1.4\* | 01.41/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84, п.2 |
| 1.5\* | 01.41/08.153 | Группа чистоты | ГОСТ 8218-89 |
| 1.6\* | 01.41/08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ 3624-92, п.3 |
| 1.7\* | 01.41/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90, п.2.2.1 |
| 1.8\* | 01.41/32.03001.41/08.133 | Массовая доля белка | СТБ 1598-2006, приложение БГОСТ 25179-90 п.3 |
| 1.9\* | 01.41/01.086 | Общее количество микроорганизмов | ГОСТ 9225-84 п.4.2 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1.10\* | Молококоровье | 01.41/01.086 | Количество микроорганизмов при 300 С | СТБ 1598-2006Гигиенический норматив, утверждённый Постановлением Минздрава 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация на продукцию  | ГОСТ 9225-84, п.4.5 |
| 1.11\* | 01.41/08.043 | Количество соматических клеток | ГОСТ 23453-2014, п.5 |
| 1.12\* | 01.41/01.086 | Ингибирующие вещества | ГОСТ 23454-2016 |
| 1.13\* | 01.41/12.042 | Сода | ГОСТ 24065-80 п.2 |
| 1.14\* | 01.41/12.042 | Аммиак  | ГОСТ 24066-80 |
| 1.15\* | 01.41/12.042 | Перекись водорода | ГОСТ 24067-80 |
| 1.16\* | 01.41/08.052 | Массовая доля сухого обезжиренного вещества | ГОСТ 3626-73, п.3 |
| 1.17\* | 01.41/03.152 | Стрептомицин | МВИ.МН 2642-2015 |
| 1.18\* | 01.41/03.152 | Хлорамфеникол(левомицитин) | МВИ.МН 2436-2015 |
| 1.19\* | 01.41/03.152 | Тетрациклин | МВИ.МН 3951-2015 |
| 1.20\* | 01.41/03.152 | Метронидазол  | МВИ.МН 5335-2015 |
| 1.21\* | 01.41/01.086 | Общее количество спор мезофильных анаэробных лактатсбраживающих бактерий | ГОСТ 32012-2012, п.7 |
| 1.22\* | 01.41/01.086 | Сычужно бродильная проба | ГОСТ 32901-2014, п.8.2 |
| 1.23\* | 01.41/01.086 | Проба на брожение | ГОСТ 9225-84, п.4.3 |
| 2.1\*\*\* | Молоко питьевое.Молоко коровье «Вкусное» пастеризованное | 10.51/42.000 | Отбор проб | СТБ 1746-2017ТУ РБ 100722175.006 -2001 Гигиенический норматив, утверждённый Постановлением Минздрава 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация  | ГОСТ 26809.1-2014, п.3.4СТБ 1036-97, п.7.2СТБ 1051-2012 ГОСТ 9225-84, п.1 |
| 2.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели (цвет, консистенция, внешний вид,вкус и запах) | СТБ 1746-2017,п.п.7.2, 7.3ТУ РБ 100722175.006-2001, п.4.6 |
| 2.3\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90, п.2.2.1 |
| 2.4\* | 10.51/08.031 | Плотность  | ГОСТ 3625-84, п.2 |
| 2.5\* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92, п.3 |
| 2.6\* | 10.51/08.052 | Сухое обезжиренное вещество | ГОСТ 3626-73, п.3 |
| 2.7\* | 10.51/08.153 | Степень чистоты | ГОСТ 8218-89 |
| 2.8\* | 10.51/29.145 | Температура  | ГОСТ 26754-85 |
| 2.9\* | 10.51/12.042 | Фосфатаза  | ГОСТ 3623-2015, п.7 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 2.10\* | Молоко питьевое.Молоко коровье «Вкусное» пастеризованное | 10.51/08.149 | Содержание витамина «С» | СТБ 1746-2017ТУ РБ 100722175.006 -2001 Гигиенический норматив, утверждённый Постановлением Минздрава 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация  | ГОСТ 7047-55, р.3 |
| 2.11\* | 10.51/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек | ГОСТ 9225-84, п.4.6 |
| 2.12\* | 10.51/01.086 | Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 9225-84, п.4.5 |
| 2.13\* | 10.51/29.040 | Номинальный объем | СТБ 1746-2017, п.7.5ГОСТ 3622-68, п.2.23 |
| 3.1\* | Пищевые продукты:- молоко и цельномолочная продукция;- сыры сычужные. | 10.51/04.125 | Объемная (удельная) активность цезия-137 | ГН 10-117-99(РДУ-99) | МВИ 179-95МВИ 114-94 |
| 4.1\* | Сельскохозяйственное сырьё: молоко | 01.41/04.125 | Объемная активность цезия-137 | Республиканские допустимые уровни содержания цезия-137 и стронция-90 в сельскохозяйственном сырье и кормах, утв. Минсельхозпродом 03.08.1999, Согл. с Главным Государственным ветеринарным инспектором Республики Беларусь 28.07.1999 | МВИ 179-95МВИ 114-94 |
| 5.1 \*\*\* | Вода питьевая | 100.09/42.000 | Отбор проб | СТБ ГОСТ Р 51592-2001ГОСТ 31861-2012 ГОСТ 31862-2012ГОСТ 18963-73, п.1 | СТБ ГОСТ Р 51592-2001ГОСТ 31861-2012 ГОСТ 31862-2012ГОСТ 18963-73, п.1 |
| 5.2\* | 100.09/04.125 | Объемная активность цезия-137 | ГН 10-117-99(РДУ-99) | МВИ 179-95 |
| 5.3\* | 100.09/08.082 | Железо общее | СанПиН 10-124 РБ 99 | ГОСТ 4011-72 п.2 |
| 5.4\* | 100.09/11.116 | Запах | ГОСТ 3351-74, п.2 |
| 5.5\* | 100.09/11.116 | Привкус  | ГОСТ 3351-74, п.3 |
| 5.6\* | 100.09/08.149 | Хлор остаточный связанный | ГОСТ 18190-72, п.2 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 5.7\* | Вода питьевая | 100.09/08.149 | Хлор остаточный свободный | СанПиН 10-124 РБ 99 | ГОСТ 18190-72, п.3 |
| 5.8\* | 100.09/01.086 | Общие колиформные бактерии | ГОСТ 18963-73, п.4.2МУК РБ № 11-10-1-2002, п.8.3 |
| 5.9\* | 100.09/01.086 | Термотолерантные колиформные бактерии | МУК РБ № 11-10-1-2002, п.8.3 |
| 5.10\* | 100.09/01.086 | Общее микробное число | МУК РБ № 11-10-1-2002, п.8.1 |
| 6.1\*\* | Объекты окружающей среды | 100.11/04.056 | Мощность эквивалентной дозы гамма-излучения | Контрольные уровни радиоактивного загрязнения для принятия решения о проведении дезактивационных работ, утв. Комчернобылем 02.08.2004 | МВИ.ГМ.1906-2020 |
| 7.1\*\*\* | Сыворотка молочная (подсырная) | 10.51/42.000 | Отбор проб | ТУ РБ 100098867.119-2001Гигиенический норматив, утверждённый Постановлением Минздрава 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация  | ГОСТ 26809.1-2014СТБ 1036-97, п.7.2СТБ 1051-2012 ГОСТ 9225-84, п.1 |
| 7.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели (цвет, консистенция, внешний вид,вкус и запах) | ТУ РБ 100098867.119-2001, п.5 |
| 7.3\* | 10.51/08.052 | Массовая доля сухих веществ | ГОСТ 3626-73, п.3 |
| 7.4\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90, п.2 |
| 7.5\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68,п.2.22.2 |
| 7.6\* | 10.51/08.149 | Кислотность  | ГОСТ 3624-92, п.3 |
| 7.7\* | 10.51/08.149 | Плотность  | ГОСТ 3625-84, п.2 |
| 7.8\* | 10.51/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек | ГОСТ 9225-94, п.4.6 |
| 7.9\* | 10.51/01.086 | Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 10444.15-94 |
| 8.1\*\*\* | Сыворотка концентрированная | 10.51/42.000 | Отбор проб  | ТУ BY 100098867.179-2005 | ГОСТ 26809.1-2014, п.3.4СТБ 1036-97 СТБ 1051-2012 ГОСТ 9225-84  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 8.2\* | Сыворотка концентрированная | 10.51/11.116 | Органолептические показатели (цвет, консистенция, внешний вид,вкус и запах) | ТУ BY 100098867.179-2005Гигиенический норматив, утверждённый Постановлением Минздрава 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация | ТУ РБ 100098867.179-2005 п.п.4.2, 4.3, 4.4 |
| 8.3\* | 10.51/08.149 | Кислотность  | ГОСТ 30305.3-95, п.5 |
| 8.4\* | 10.51/08.052 | Массовая доля сухих веществ | ГОСТ 30305.1-95 |
| 8.5\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 30305.1-95 |
| 8.6\* | 10.51/01.086 | Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 10444.15-94 |
| 8.7\* | 10.51/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек | ГОСТ 9225-94, п.4.6ГОСТ 32901-2014, п.8.5 |
| 9.1\*\*\* | Сыры полутвердые и твердые | 10.51/42.000 |  Отбор проб | СТБ 1373-2016ТУ BY490424842.002-2017ТУ BY190513389.008-2008ТУ BY190513389.018-2010Гигиенический норматив, утверждённый Постановлением Минздрава 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация на продукцию  | ГОСТ 26809.2-2014 п.3.4СТБ 1036-97 СТБ 1051-2012 ГОСТ 9225-84 ГОСТ 32901-2014,п.5.10 |
| 9.2\*\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели (внешний вид, консистенция, вкус и запах, рисунок, цвет теста, форма, линейные размеры) | СТБ 1373-2016 п.п.6.2, 6.3, 6.4ТУ BY 490424842.002-2017п.п.4.2, 4.3, 4,4ТУ BY190513389.008-2008п.п.4.5, 4.6 ТУ BY190513389.018-2010 |
| 9.3\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира в сухом веществе | ГОСТ 5867-90, п.2 |
| 9.4\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73, п.2 |
| 9.5\* | 10.51/08.149 | Массовая доля хлористого натрия | ГОСТ 3627-81 |
| 9.6\* |  | Массовая доля влаги в обезжиренном веществе | СТБ 1373-2016, п.6.11 (расчетный метод) |
| 9.7\* | 10.51/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек | ГОСТ 9225-84, п.4.6ГОСТ 32901-2014, п.8.5 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 9.8\*\* | Сыры полутвердые и твердые | 10.51/29.040 | Масса нетто | СТБ 8019-2002 | ГОСТ 3622-68, п.п.2.23, 3.9СТБ 1373-2016,п.п.6.6, 6.7 |
| 10.1\*\*\* | Полуфабрикаты сырные | 10.51/42.000 |  Отбор проб | ТУ BY100098867.234-2009Гигиенический норматив, утверждённый Постановлением Минздрава 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация на продукцию  | ГОСТ 26809.2-2014 СТБ 1036-97 СТБ 1051-2012 ГОСТ 9225-84  |
| 10.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели (внешний вид консистенция, вкус и запах, рисунок, цвет теста, форма, линейные размеры) | ТУ BY100098867.234-2009, п.п.4.5, 4.6 |
| 10.3\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира в сухом веществе | ГОСТ 5867-90, п.2 |
| 10.4\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73, п.2 |
| 10.5\* | 10.51/08.149 | Массовая доля хлористого натрия | ГОСТ 3627-81 |
| 10.6\* | 10.51/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек | ГОСТ 9225-84, п.4.6ГОСТ 32901-2014, п.8.5 |
| 10.7\*\*\* | 10.51/29.040 | Масса нетто | СТБ 8019-2002 | ГОСТ 3622-68, п.п.2.23, 3.9 |

**Примечание:**

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

Руководитель органа

по аккредитации

Республики Беларусь -

директор государственного

предприятия «БГЦА» Е.В. Бережных