|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №1 |
| к аттестату аккредитации  |
| № BY/112 2.2930 |
| от 16.05.2006 |
| на бланке № \_\_\_\_\_\_\_на 4 листах |
| редакция 01 |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от16 мая 2022 года |
|  |  |

|  |
| --- |
| лаборатории Открытого акционерного общества «Шкловский маслодельный завод» |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № 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. Интернациональная, д. 64, 213010, г. Шклов** |
| 1.1\*\*\* | Молоко коровье сырое | 01.41/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 13928-84СТБ 1036-97 п.7.2 | ГОСТ 13928-84СТБ 1036-97 п.7.2 |
| 1.2\*\* | 01.41/29.145 | Температура | СТБ 1598-2006Сан ПиН, ГН утв. постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013ТНПА и др.докуменатция | ГОСТ 26754-85 п.2.3 |
| 1.3\* | 01.41/12.116 | Степень чистоты | ГОСТ 8218-89 |
| 1.4\* | 01.41/08.037 | Определение массовой доли жира | ГОСТ 5867-90 п.2.2.1 |
| 1.5\* | 01.41/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3.3 |
| 1.6\* | 01.41/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 1.7\* | 01.41/12.042 | Наличие примеси нейтрализующих веществ (сода)  | ГОСТ 24065-80 п.2 |
| 1.8\* | 01.41/12.042 | Наличие примеси нейтрализующих веществ (аммиак) | ГОСТ 24066-80 |
| 1.9\* | 01.41/12.042 | Наличие примеси нейтрализующих веществ (перекись водорода) | ГОСТ 24067-80 |
| 1.10\* | 01.41/08.043 | Содержание соматических клеток  | ГОСТ 23453-2014 п.6 |
| 1.11\* | Молоко коровье сырое | 01.41/11.116 | Органолептические показатели (цвет, консистенция) | СТБ 1598-2006Сан ПиН, ГН утв. постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013ТНПА и др.докуменатция | СТБ 1598-2006 п.6.2 |
| 1.12\* | 01.41/08.030 | Массовой доля белка | СТБ 1598-2006 приложение Б |
| 1.13\* | 10.41/12.116 | Термоустойчивость белка по алкогольной пробе | ГОСТ 25228-82 |
| 1.14\* | 10.41/08.052 | Массовая доля сухого обезжиренного вещества | ГОСТ 3626-73 п.3 |
| 1.15\* | 10.41/03.152 | Антибиотики: антибиотики β-лактамового типа, тетрациклиновой группы, левомицетина и стрептомицина | ГОСТ 32219-2013 п.5.4 |
| 2.1\*\*\* | Молоко и молочные про-дукты | 10.51/42.000 | Отбор проб. | ГОСТ 26809.1-2014 ГОСТ 13928-84 ГОСТ 26669-85ГОСТ 26670-91 СТБ 1036-97  | ГОСТ 26809.1-2014 п.4ГОСТ 13928-84 ГОСТ 26669-85ГОСТ 26670-91 СТБ 1036-97 |
| 2.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели (внешний вид и консистенция, вкус, запах, цвет). | СТБ 1746-2017СТБ 315-2017СТБ 2263-2016 СТБ 2206- 2017 СТБ 1888-2016СТБ 1887-2016ТУ РБ 190268633.001ТУ ВУ 690253379.006-2005ТУ ВУ 191212488.025-2013 Сан ПиН, ГН утв. постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 1746-2017 п.5.2.1СТБ 315-2017 п.5.2.1СТБ 2206-2017 п.5.2.1СТБ 1888-2016 п.5.2.1СТБ 1887-2016 п.5.2.1 |
| 2.3\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85 п.2 |
| 2.4\* | 10.51/12.116 | Степень чистоты | ГОСТ 8218-89 |
| 2.5\* | 10.51/08.037 | Определение массовой доли жира  | ГОСТ 5867-90 п.2.2.1, 2.2.2, 2.2.5, 2.2.6 |
| 2.6\* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3.3.1 |
| 2.7\* | 10.51/08.031 | Плотность  | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 2.8\* | Молоко и молочные про-дукты | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги и сухих веществ | СТБ 1746-2017СТБ 315-2017СТБ 2263-2016 СТБ 2206- 2017 СТБ 1888-2016СТБ 1887-2016ТУ РБ 190268633.001ТУ ВУ 690253379.006-2005ТУ ВУ 191212488.025-2013 Сан ПиН, ГН утв. постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 3626-73 п.2, п.3, п.5 |
| 2.9\* | 10.51/12.116 | Пероксидаза | ГОСТ 3623-2015 п.6 |
| 2.10\* | 10.51/29.145 | Температура продукта при выпуске с предприятия | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 2.11\* |  | 10.51/01.086 | Общее количество микроорганизмов | ГОСТ 9225-84 п.4.2 |
| 2.12\* |  | 10.51/01.086 | Общее количество мезофильных аэробных и факультатив-ноаэробных микроорганизмов, КОЕ/г | ГОСТ 9225-84 п.4.5ГОСТ 10444.15-94  |
| 2.13\* |  | 10.51/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (БГКП) | ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 2.14\* |  | 10.51/01.086 | Количество молочнокислых бактерий | ГОСТ 10444.11-2013  |
| 2.15 |  | 10.51/01.086 | Количество дрожжей и плесеней | ГОСТ 10444.12-2013  |
| 2.16\* |  | 10.51/01.086 | Бифидобактерии | ГОСТ 33924-2016 п.8.1 |
| 2.17\* |  | 10.51/01.086 | Ингибирующие веществ | ГОСТ 23454-2016 п.7 |
| 3.1\*\*\* | Вода питьеваяцентрализованного водо-снабжения | 100.09/42.000 | Отбор проб | ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006)МУК РБ 11-10-1-2002 | ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006)МУК РБ 11-10-1-2002 |
| 3.2\* | 100.09/01.086 | Общее количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г | СанПиН 10-124 РБ 99ТНПА и др.докуменатция | МУК РБ 11-10-1-2002 п.8.1 |
| 3.3\* | Вода питьеваяцентрализованного водо-снабжения | 100.09/01.086 | Общее количествоколиформных и термотолерантных колиформных бактерий | СанПиН 10-124 РБ 99ТНПА и др.докуменатция | МУК РБ 11-10-1-2002 п.8.3 |
|  |

**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