**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от 09 ноября 2018 года

|  |
| --- |
| производственной лаборатории Производственного унитарного предприятия «Бобруйскмолоко» |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № пунк-тов | Наименование объектаиспытаний | Код  | Характеристика объекта испытаний | Обозначение НПА, в том числе ТНПА, устанавливающих требования к |
| объектам испытаний | методамиспытаний |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1.1 | Молоко и молочная продукция | 01.41/42.00010.51/42.000 | Отбор проб и подготовка проб к испытаниям | СТБ 1036-97СТБ 1053-2015СТБ 1051-2012ГОСТ 13928-84ГОСТ 26809-86ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 9225-84ГОСТ 26669-85ГОСТ 3622-68ГОСТ 31904-2012СТБ 1552-2017 ГОСТ 32901-2014 | СТБ 1036-97СТБ 1053-2015СТБ 1051-2012ГОСТ 13928-84ГОСТ 26809-86ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 9225-84ГОСТ 26669-85ГОСТ 3622-68ГОСТ 31904-2012СТБ 1552-2017ГОСТ 32901-2014 |
| 2.1 | Молоко и молочная продукция.Молоко коровье сырое, сливки сырые | 01.41/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, цвет, консистенция, вкус, запах  | СТБ 1598-2006 СТБ 2277-2016ГН, утв. Постановлением Мин здрава 21.06.2013 №52 ЕСЭиГТ, утв. решением Комиссии таможенного союза 28.05.2010 №299 ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 1598-2006 п.6.2  |
| 2.2 | 01.41/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3.3.1 |
| 2.3 | 01.41/08.153  | Группа чистоты  | ГОСТ 8218-89  |
| 2.4 | 01.41/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п. 2.2.1СТБ 1598-2006 приложение Б |
| 2.5 | 01.41/08.052 | Массовая доля белка | СТБ1598-2006 приложение БГОСТ 23327-98 |
| 2.6 | 01.41/08.052 | Массовая доля сухого обезжиренного вещества | ГОСТ 3626-73 п. 3 |
| 2.7 | 01.41/08.082 | Содержание соды | ГОСТ 24065-80 п.2. |
| 2.8 | 01.41/08.082 | Содержание аммиака | ГОСТ 24066-80 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 2.9 | Молоко и молочная продукция.Молоко коровье сырое, сливки сырые | 01.41/08.082 | Содержание перекиси водорода | СТБ 1598-2006 СТБ 2277-2016ГН, утв. Постановлением Мин здрава 21.06.2013 №52 ЕСЭиГТ, утв. решением Комиссии таможенного союза 28.05.2010 №299 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 24067-80 |
| 2.10 | 01.41/08.082 | Ингибирующие вещества | ГОСТ 23454-2016 п.7  |
| 2.11 | 01.41/29.145 | Термоустойчивость по алкогольной пробе | ГОСТ 25228-82 |
| 2.12 | 01.41/08.031 | Плотность  | ГОСТ 3625-84 п.2. |
| 2.13 | 01.41/29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85 п. 2.3. |
| 2.14 | 01.41/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)  | ГОСТ 9225-84 п.4.5.ГОСТ ISO 7218-2015ГОСТ 32901-2014 |
| 2.15 | 01.41/01.086 | Общее количество микроорганизмов (бактериальная обсемененность  | ГОСТ 9225-84 п.4.2ГОСТ ISO 7218-2015ГОСТ 32901-2014 |
| 2.16 | 01.41/08.043 | Содержание соматических клеток | ГОСТ 23453-2014 п.6 |
| 2.17 | 01.41/08.082 | Антибиотики бета-лактамного типа , тетрациклиновой группы, левомицетина, стрептомицина | ГОСТ 32219-2013 п.5.4 |
| 2.18 | 01.41/08.082 | Антибактериальные вещества (антибиотики, сульфамидные вещества) | ГОСТ 31502-2012 Методические указания по определению остаточных количеств антибактериальных веществ в молоке с использованием стандартного диффузионного теста «ДЕЛЬВОТЕСТ/DELVOTEST®» МУ № 02-1-30/79, утв. ГУ «Белгосветцентр» 16.12.2016 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 3. 1 | Молоко и молочная продукция.Молоко питьевое  | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет | СТБ 1746-2017ГН, утв. Постановлением Минздрава 21.06.2013 № 52 ЕСЭиГТ, утв.решением Комиссии таможенного союза 28.05.2010 № 299ТНПА и др. документация на продукцию | СТБ 1746-2017п.5.2.1 |
| 3.2 | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.2.1. |
| 3.3 | 10.51/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 3.4 | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3.3.1. |
| 3.5 | 10.51/11.116 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 3.6 | 10.51/08.153 | Группа чистоты | ГОСТ 8218-89  |
| 3.7 | 10.51/08.082 | Фосфатаза | ГОСТ 3623-2015 п.7 |
| 3.8 | 10.51/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (БГКП) | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 |
| 3.9 | 10.51/01.086 | Количество мезофильных анаэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ГОСТ 9225-84 п.4.5. ГОСТ 32901-2014 |
| 3.10 | 10.51/01.086 | Промышленная стерильность | ГОСТ 9225-84 п.4.8ГОСТ 32901-2014ГОСТ 30425-97 |
| 3.11 | 10.51/08.052 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98 |
| 3.12 | 10.51/29.040 | Объем фасованного продукта | СТБ 8019-2002 | ГОСТ 3622-68 п. 2.23.5 СТБ 1746-2017 п.7.5 |
| 4.1 | Молоко и молочная продукция.Сливки питьевые | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет | СТБ 1887-2016ГН, утв. Постановлением Минздрава 21.06.2013 №52 ЕСЭиГТ, утв. решением Комиссии таможенного союза 28.05.2010 №299ТНПА и др. документация на продукцию  | СТБ 1887-2016 п.7.2 |
| 4.2 | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.2.2 |
| 4.3 | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3.3.1 |
| 4.4 | 10.51/08.082 | Пероксидаза | ГОСТ 3623-2015 п.6 |
| 4.5 | 10.51/01.086 | Количество мезофильных анаэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)  | ГОСТ 9225-84 п.4.5ГОСТ 32901-2014 |
| 4.6 | 10.51/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (БГКП) | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 4.7 | Молоко и молочная продукция.Сливки питьевые | 10.51/01.086 | Промышленная стерильность | СТБ 1887-2016ГН, утв. Постановлением Минздрава 21.06.2013 №52 ЕСЭиГТ, утв. решением Комиссии таможенного союза 28.05.2010 №299ТНПА и др. документация на продукцию  | ГОСТ 9225-84 п.4.8ГОСТ 32901-2014ГОСТ 30425-97 |
| 4.8 | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 4.9 | 10.51/08.052 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98 |
| 4.10 | 10.51/29.040 | Масса фасованного продукта | СТБ 8019-2002 | ГОСТ 3622-68п. 2.23СТБ 1887-2016 п.7.4 |
| 5. 1 | Молоко и молочная продукция.Сметана.Биосметана | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет | СТБ 1888-2016;ГН, утв. Постановлением Минздрава 21.06.2013 №52  ЕСЭиГТ,. утв. решением Комиссии таможенного союза 28.05.2010 №299 ТНПА и др. документация на продукцию | СТБ 1888-2016 п.7.2 |
| 5.2 | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.2.2. |
| 5.3 | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3.3.2. |
| 5.4 | 10.51/08.082 | Пероксидаза | ГОСТ 3623-2015 п.6 |
| 5.5 | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 5.6 | 10.51/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (БГКП) | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 |
| 5.7 | 10.51/01.086 | Количество молочнокислых микроорганизмов  | ГОСТ 10444.11-89п.4.2, 5.2. |
| 5.8 | 10.51/01.086 | Колличество дрожжей и плесневых грибов  | ГОСТ 10444.12-2013ГОСТ 33566-2015 |
| 5.9 | 10.51/01.086 | Количество бифидобактерий | Метод определения бифидобактерий в пищевых продуктах. Инструкция по применению № 071-0210, утв. Минздрав 19.03.2010 |
| 5.10 | 10.51/08.052 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98 |
| 5.11 | 10.51/29.040 | Масса фасованного продукта | СТБ 8019-2002 | ГОСТ 3622-68 п. 2.23 СТБ 1888-2016 п.7.4 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 6. 1 | Молоко и молочная продукция.Творог, биотворог.Творожные продукты. | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет | СТБ 315-2017ТУ РБ 700012278.001-2004ТУВУ 190513389.101-2010ТУ ВY 192004166.011-2014ГН, утв. Постановлением Минздрава 21.06.2013 №52 ЕСЭиГТ, утв. решением Комиссии таможенного союза 28.05.2010 №299ТНПА и др. документация на продукцию | СТБ 315-2017 п.7.2ТУ РБ 700012278.001-2004 ТУВУ 190513389.101-2010ТУ ВY 192004166.011-2014 |
| 6.2 | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.2.2. |
| 6.3 | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92п.3.3.3 |
| 6.4 | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 п. 5 |
| 6.5 | 10.51/08.149 | Массовая доля сахарозы | ГОСТ3628-78 п.2. |
| 6.6 | 10.51/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 3627-81 п.4. |
| 6.7 | 10.51/08.082 | Фосфатаза | ГОСТ 3623-2015 п.7 |
| 6.8 | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 6.9 | 10.51/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (БГКП) | ГОСТ 9225-84п.4.6ГОСТ 32901-2014 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 6.10 | Молоко и молочная продукция.Творог, биотворог.Творожные продукты. | 10.51/01.086 | Количество дрожжей и плесневых грибов | СТБ 315-2017ТУ РБ 700012278.001-2004ТУВУ 190513389.101-2010ТУ ВY 192004166.011-2014ГН, утв. Постановлением Минздрава 21.06.2013 №52 ЕСЭиГТ, утв. решением Комиссии таможенного союза 28.05.2010 №299ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 10444.12-2013ГОСТ 33566-2015 |
| 6.11 | 10.51/01.086 | Количество молочнокислых микроорганизмов  | ГОСТ 10444.11-89п.4.2, 5.2 |
| 6.12 | 10.51/01.086 | Количество бифидобактерий | Метод определения бифидобактерий в пищевых продуктах. Инструкция по применению № 071-0210, утв. Минздрав 19.03.2010 |
| 6.13 | 10.51/08.052 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98 |
| 6.14 | 10.51/29.040 | Масса нетто фасованного продукта | СТБ 8019-2002 | СТБ 315-2017 п. 7.4, 7.5ГОСТ 3622-68 п.2.23 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 7.1 | Молоко и молочная продукция.Сыворотка молочная концентрированная | 10.51/08.149 | Кислотность | ТУ BY 100098867.179-2005ГН, утв. Постановлением МЗ РБ 21.06.2013 №52 ЕСЭиГТ, утв.решением Комиссии таможенного союза 28.05.2010 №299ТНПА и др. документация на продукцию  | ГОСТ 30305.3-95 п.5 |
| 7.2 | 10.51/08.149 | Массовая доля лактозы | ГОСТ 29248-91 п.5 |
| 7.3 | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 30305.1-95 п.4 |
| 7.4 | 10.51/08.052 | Массовая доля сухих веществ | ТУ BY 100098867.179-2005 п.4.5 |
| 7.5 | 10.51/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (БГКП) | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 |
| 7.6 | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 32901-2014ГОСТ ISO 7218-2015 |
| 7.7 | 10.51/08.052 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98 |
| 7.8 | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: вкус и запах, консистенция, цвет | ГОСТ 29245-91 п.3 |
| 8.1 | Молоко и молочная продукция.Коктейли молочные | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет | ТУ BY 700012278.043-2015ГН, утв. Постановлением Минздрава 21.06.2013 №52 ЕСЭиГТ, утв. решением Комиссии таможенного союза 28.05.2010 №299ТНПА и др. документация на продукцию | ТУ BY 700012278.043-2015 п.4.2. |
| 8.2 | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.2 |
| 8.3 | 10.51/08.149 | Массовая доля общего сахара в пересчете на инвертный | ГОСТ 3628-78 п.2 |
| 8.4 | 10.51/08.149 | Массовая доля сахарозы | ГОСТ 3628-78  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 8.5 | Молоко и молочная продукция.Коктейли молочные | 10.51/08.149 | Кислотность | ТУ BY 700012278.043-2015ГН, утв. Постановлением Минздрава 21.06.2013 №52 ЕСЭиГТ, утв. решением Комиссии таможенного союза 28.05.2010 №299ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 3624-92 п.3.3.1 |
| 8.6 | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 8.7  | 10.51/01.086 | Промышленная стерильность | ГОСТ 30425-97 |
| 8.8 | 10.51/29.040 | Масса нетто упаковочной единицы | СТБ 8019-2002 | ГОСТ 3622-68 п.2.23 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 9.1 | Соковая продукция из фруктов и овощейСоки фруктовые восстановленные, нектары фруктовые | 10.32/42.000 | Отбор проб и подготовка проб к испытаниям | СТБ 1036-97СТБ 1053-2015 ГОСТ 26313-84ГОСТ26671-2014ГОСТ 31904-2012ГОСТ 26669-85 ГОСТ 8756.0-70 | СТБ 1036-97СТБ 1053-2015ГОСТ 26313-84ГОСТ26671-2014ГОСТ 31904-2012ГОСТ 26669-85 ГОСТ 8756.0-70 |
| 9.2 | 10.32/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет | СТБ 1449-2008СТБ 1824-2008 СТБ 962-95ГН, утв. Постановлением Минздрава 21.06.2013 №52 ЕСЭиГТ, утв. решением Комиссии таможенного союза 28.05.2010 №299  | ГОСТ 8756.1-79 п.2ГОСТ 8756.11-2015 п.6 |
| 9.3 | 10.32/35.060 | Массовая доля растворимых сухих веществ | СТБ ГОСТ Р 51433-2007  |
| 9.4 | 10.32/08.169 | Массовая доля титруемых кислот | СТБ ГОСТ Р 51434-2006 |
| 9.5 | 10.32/08.169 | рН | ГОСТ 26188-2016 |
| 9.6 | 10.32/08.153 | Примеси растительного происхождения | ГОСТ 26323-2014 |
| 9.7 | 10.32/08.153 | Посторонние примеси | СТБ 1824-2008 п. 7.2СТБ 1449-2008 п.7.2СТБ 962-95 п.5.4 |
| 9.8 | 10.32/01.086 | Промышленная стерильность | ГОСТ 30425-97 |
| 9.9 | 10.32/29.040 | Объем фасованного продукта | СТБ 8019-2002 | ГОСТ 8756.1-79 п.3 |
| 10.1 | Молоко и молочные продукты | 01.41/04.12510.51/04.125 | Удельная и объемная активность цезия-137 | ГН 10-117-99 (РДУ -99), утв. 26.04.1999 Постановлением Минздрава №16ЕСЭиГТ, утв. 28.05.2010г. решением Комиссии таможенного союза № 299ТНПА и др. документация на продукцию | МВИ.МН 4779-2013 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 11.1 | Соковая продукция из фруктов и овощейСоки фруктовые восстановленные, нектары фруктовые | 10.32/04.125 | Удельная и объемная активность цезия-137 | ГН 10-117-99 (РДУ -99), утв. 26.04.1999 Постановлением Минздрава №16ЕСЭиГТ, утв. 28.05.2010г. решением Комиссии таможенного союза № 299ТНПА и др. документация на продукцию | МВИ.МН 4779-2013Методика выполнения измерений объемной и удельной активности 131I, 134Cs, 137Cs и эффективной удельной активности природных радионуклидов 40K, 226Ra, 32Th на гамма-радиометрах спектрометрического типа РКГ- АТ1320 |
| 12. 1 | Рабочие места. Производственная территория | 100.12/04.125 |  Мощность дозы гамма-излучения | СНиП «Требования радиационной безопасности», утв. Постановлением Минздрава 28.12.2012 № 213ГН «Критерии оценки радиационного воздействия», утв. Постановлением Минздрава 28.12.2012 № 213 | МВИ МН 2513-2006 |
| 13.1 | Вода питьевая централизованного и нецентрализованного водоснабжения | 100.09/42.000 | Отбор проб и подготовка к испытаниям | СанПиН 10-124 РБ 99 | МУК РБ 11-10-1 2001 п.3СТБ ГОСТ Р 51593-2001СТБ ГОСТ Р 51592-2001 |
| 13.2 | 100.09/08.149 | Содержание остаточного активного хлора | ГОСТ 18190-72 п.3 |
| 13.3 | 100.09/11.116 | Запах | ГОСТ 3351-74 п.2 |
| 13.4 | 100.09/11.116 | Вкус | ГОСТ 3351-74 п.3 |
| 13.5 | 100.09/01.086 | Общее микробное число | МУК РБ 11-10-1-2002 п. 8.1 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 13.6 | Вода питьевая централизованного и нецентрализованного водоснабжения | 100.09/01.086 | Общие колиформные бактерии | СанПиН 10-124 РБ 99 | МУК РБ 11-10-1-2002 п. 8.2, 8.3 |
| 13.7 | 100.09/01.086 | Термотолерантные колиформные бактерии | МУК РБ 11-10-1-2002 п.8.2, 8.3 |
| 13.8 | 100.09/04.125 | Удельная (объемная) активность цезия-137 | ГН № 213, утв. Минздравом 28.12. 2012ГН 10-117-99, утв. 26.04.1999 Постановлением Минздрава №16 | МВИ.МН 4779-2013 |

Руководитель органа

по аккредитации Республики Беларусь –

директор Государственного

предприятия «БГЦА» Т.А. Николаева