Приложение №1

 к аттестату аккредитации

 № BY/112 2.2027

 от 02 июня 2003 года

 На бланке №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 На 06 листах

 Редакция 02

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от 24 апреля 2020 годапроизводственной лабораторииОткрытого акционерного общества «Молодечненский молочный комбинат» |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № пунктов | Наименованиеобъекта испытаний | Код | Характеристика объекта испытаний | Обозначение НПА, в том числе ТНПА,устанавливающего требования к |
| объектамиспытаний | методамиспытаний |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1.1 | Молоко коровьеМолоко коровье | 10.51/ 42.000 | отбор проб | СТБ 1598-2006СанНиП, ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013СТБ 1598-2006СанНиП, ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013 | ГОСТ 13928-84ГОСТ 26809.1-2014СТБ 1036-97 р.5, п.7.2ГОСТ 9225-84 п.1.5 ГОСТ 32901-2014 п.5ГОСТ ISO 707-2013 |
| 1.2 | 10.51/ 11.116 | внешний вид, цвет, консистенция | СТБ 1598-2006 п.6.3 |
| 1.3 | 10.51/ 11.116 | вкус и запах | СТБ 1598-2006 п.6.4  |
| 1.4 | 10.51/ 08.031 | плотность | ГОСТ 3625-84 р. 2 |
| 1.5. | 10.51/ 08.149 | титруемая кислотность | ГОСТ 3624-92 р. 3 |
| 1.6 | 10.51/ 11.116 | степень чистоты, группа | ГОСТ 8218-89 |
| 1.7 | 10.51/ 08.037 | массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 р. 2 |
| 1.8 | 10.51/ 11.116 | сода | ГОСТ 24065-80 р. 2 |
| 1.9 | 10.51/ 11.116 | аммиак | ГОСТ 24066-80 |
| 1.10 | 10.51/ 11.116 | перекись водорода | ГОСТ 24067-80 |
| 1.11 | 10.51/ 08.149 | массовая долябелка, % | СТБ 1598-2006 пр БГОСТ 23327-98 |
| 1.12 | 10.51/ 11.116 | термоустойчивость по алкогольной пробе, группа | ГОСТ 25228-82 |
| 1.13 | 10.51/08.052 | массовая долясухого обезжиренноговещества | ГОСТ 3626-73 р.3 |
| 1.14 | 10.51/ 11.116 | общее количество микроорганизмов (редуктазная проба) | ГОСТ 9225-84 п.4.2., п.4.5ГОСТ 32901-2014 |
| 1.15 | 10.51/ 01.086 | количество микроорганизмов при 30 ºС в 1см3 | ГОСТ 9225-84 п.4.2., п.4.5ГОСТ 32901-2014ГОСТ 10444.15-94 |
| 1.16 | 10.51/11.116 | количество соматических клеток | ГОСТ 23453-2014 р.6 |
| 1.17 | 10.51/03.071 | содержание антибиотиков:- пенициллиновая группа,- тетрациклиновая группа,- стрептомицин,- хлорамфеникол (левомицетин) | «Методические рекомендации по качественному экспресс определению МДУ остаточного количества антибиотиков: пенициллиновая, тетрациклиновая группа, стрепто-мицин, хлорамфениколафлатоксин М1 в составе: термостатинкубаторRosaIncuba-tor, термостат-инкубатор со считывающим устройством CharmEZ и наборы для экспресс анализа CharmMRL-BLTET, CharmMRLBLTET2, CharmSTREPTOMYCIN, CharmCHLORAMPHENICOL, CharmMRLAFLATOXINM1» |
| ГОСТ 32254 -2013ГОСТ 32219-2013 |
| 1.18 | 10.51/03.152 | содержаниететрациклина | МВИ.МН. 3951-2015 МВИ.МН 3830-2015 |
| 1.19 | 10.51/03.152 | содержание стрептомицина | МВИ. МН. 2642-2015МВИ.МН 4894-2015 |
| 1.20 | 10.51/03.152 | содержание хлорамфеникола (левомицетина) | МВИ.МН 2436-2015МВИ.МН 4230-2015  |
| 1.21 | 10.51/03.071 | содержание пенициллина | МВИ.МН 5336-2015МВИ.МН 4885-2015 |
| 2.1 | Молоко питьевоеМолоко топленоеМолоко обогащенное и продукты на их основе | 10.51/ 42.000 | отбор проб  | СТБ 1746-2017СанНиП, ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013ТУ РБ 100722175.006-2001ТНПА и другая окументация  | ГОСТ 26809.1-2014СТБ 1036-97 р.5,п.7.2ГОСТ 9225-84 п.1.5ГОСТ 32901-2014 п.5ГОСТ ISO 707-2013 |
| 2.2 | 10.51/ 11.116 | внешний вид, консистенция, цвет | СТБ 1746-2017 п. 7.2 |
| 2.3 | 10.51/ 11.116 | вкус, запах | СТБ 1746-2017 п.7.3 |
| 2.4 | 10.51/ 08.037 | массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 р.2 |
| 2.5 | 10.51/ 08.031 | плотность | ГОСТ 3625-84 р.2 |
| 2.6 | 10.51/ 08.149 | кислотность | ГОСТ 3624-9 р.3 |
| 2.7 | 10.51/ 11.116 | группа чистоты | ГОСТ 8218-89 |
| 2.8 | 10.51/08.116 | фосфатаза | ГОСТ 3623-2015 р.6, п.6,2, р.7,п. 7,1 |
| 2.9 | 10.51/ 08.149 | массовая доля белка | ГОСТ 23327-98 |
| 2.10 | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 32901-2014 |
| 2.11 | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 |
| 3.1 | Сливки питьевые | 10.51/ 42.000 | отбор проб | СТБ 1887-2016СанНиП, ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от21.06.2013ТНПА и другая документация  | ГОСТ 26809.1-2014СТБ 1036-97 р.5,п.7.2ГОСТ 9225-84 п.1.5ГОСТ 32901-2014 п.5ГОСТ ISO 707-2013 |
| 3.2 | 10.51/ 11.116 | внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет | СТБ 1887-2016 п.7.2 |
| 3.3 | 10.51/ 08.037 | массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 р.2 |
| 3.4 | 10.51/ 08.149 | кислотность | ГОСТ 3624-92 р.3 |
| 3.5 | 10.51/08.116 | пероксидаза | ГОСТ 3623-2015 р.6, п.6.2 |
| 3.6 | 10.51/08.052 | массовая доля белка | ГОСТ 23327-98 |
| 3.7 | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84,п.4.5ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 32901-2014 |
| 3.8 | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы)  | ГОСТ 9225-84,п.4.6ГОСТ 32901-2014 |
| 4.1 | Сметана и продукты на их основе  | 10.51/42.000 | отбор проб | СТБ 1888-2016СанНиП, ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013ТНПА и другая документация | ГОСТ 26809.1-2014СТБ 1036-97 р.5,п.7.2ГОСТ 9225-84 п.1.5ГОСТ 32901-2014 п.5 |
| 4.2 | 10.51/11.116 | вкус, запах, консистенция, цвет, внешний вид | СТБ 1888-2016 п.7.2 |
| 4.3 | 10.51/08.037 | массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 р.2 |
| 4.4 | 10.51/08.149 | кислотность | ГОСТ 3624-92 р.3 |
| 4.5 | 10.51/08.116 | пероксидаза | ГОСТ 3623-2015 р.6, п. 6.2 |
| 4.6 | 10.51/08.052 | массовая доля белка | ГОСТ 23327-98 |
| 4.7 | 10.51/01.086 |  БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84,п.4.6ГОСТ 32901-2014 |
| 4.8 | 10.51/01.086 | количество молочнокислых микроорганизмов  | ГОСТ 10444.11-13 ГОСТ 33951-2016 |
| 4.9 | 10.51/01.086 | дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-13ГОСТ 33566-2015 |
| 5.1 | Кефир, и продукты на его основеКефир, и продукты на его основе | 10.51/42.000 | отбор проб  | СТБ 970-2017СанНиП, ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013ТНПА и другая документацияСТБ 970-2017СанНиП, ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013ТНПА и другая документация | ГОСТ 26809.1-2014СТБ 1036-97 р.5,п.7.2ГОСТ 9225-84 п.1.5ГОСТ 32901-2014 п.5 ГОСТ ISO 707-2013 |
| 5.2 | 10.51/11.116 | вкус, запах, консистенция, цвет, внешний вид | СТБ 970-2017 п.7.2 |
| 5.3 | 10.51/08.037 | массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 р.2 |
| 5.4 | 10.51/08.149 | кислотность | ГОСТ 3624-92 р.3 |
| 5.5 | 10.51/08.116 | пероксидаза | ГОСТ 3623-2015 р.6,п. 6.2 |
| 5.6 | 10.51/08.043 | условная вязкость | СТБ 970-2017 п.7.11 |
| 5.7 | 10.51/08.052 | массовая доля белка | ГОСТ 23327-98 |
| 5.8 | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84,п.4.6ГОСТ 32901-2014 |
| 5.9 | 10.51/01.086 | количество молочнокислых микроорганизмов  | ГОСТ 10444.11-13 ГОСТ 33951-2016 |
| 5.10 | 10.51/01.086 | дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-13ГОСТ 33566-2015 |
| 6.1 | Творог, и продуктына его основе | 10.51/42.000 | отбор проб  | СТБ 315-2017СанНиП, ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013ТНПА и другая документация  | ГОСТ 26809.1-2014СТБ 1036-97 р.5,п.7.2ГОСТ 9225-84 п.1.5ГОСТ 32901-2014 п.5ГОСТ ISO 707-2013 |
| 6.2 | 10.51/11.116 | вкус, запах, консистенция, цвет, внешний вид | СТБ 315-2017 п. 7.2 |
| 6.3 | 10.51/08.037 | массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 р.2 |
| 6.4 | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 р.3 |
| 6.5 | 10.51/08.052 | массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 р.5 |
| 6.6 | 10.51/08.149 | массовая доля белка | ГОСТ 30648.2-99 |
| 6.7 | 10.51/08.116 | фосфатаза  | ГОСТ 3623-2015 р.7, п.7.1 |
| 6.8 | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84,п.4.6ГОСТ 32901-2014 |
| 6.9 | 10.51/01.086 | количество молочнокислых микроорганизмов  | ГОСТ 10444.11-13 ГОСТ 33951-2016 |
| 6.10 | 10.51/01.086 | дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-13 ГОСТ 33566-2015 |
| 7.1 | Продукты кисломолочные, в т.ч. обогащенные  | 10.51/42.000 | отбор проб  | СТБ 2206-2017 СанНиП, ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013ТНПА и другая документация  | ГОСТ 26809.1-2014СТБ 1036-97 р.5,п.7.2ГОСТ 9225-84 п.1.5ГОСТ 32901-2014 п.5ГОСТ ISO 707-2013 |
| 7.2 | 10.51/11.116 | вкус, запах, консистенция, цвет, внешний вид | СТБ 2206-2017 п.7.2-7.3 |
| 7.3 | 10.51/08.149 | кислотность | ГОСТ 3624-92 р.3 |
| 7.4 | 10.51/08.037 | массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 р.2 |
| 7.5 | 10.51/08.052 | массовая доля белка | ГОСТ 23327-98 |
| 7.6 | 10.51/08.116 | пероксидаза | ГОСТ 3623-2015 р.6,п.6.2 |
| 7.7 | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84,п.4.6ГОСТ 32901-2014 |
| 7.8 | 10.51/01.086 | количество молочнокислых микроорганизмов  | ГОСТ 10444.11-13 ГОСТ 33951-2016 |
| 7.9 | 10.51/01.086 | дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-13ГОСТ 33566-2015 |
| 8.1 | Продукты из творогаСырки глазированные;  | 10.51/42.000 | отбор проб  | СанНиП, ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013ТУ ВУ 100098867.230-2009ТНПА и другая документацияСанНиП, ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013ТУ ВУ 100098867.230-2009ТНПА и другая документация | ГОСТ 26809.1-2014СТБ 1036-97 р.5,п.7.2ГОСТ 9225-84 п.1.5ГОСТ 32901-2014 п.5 ГОСТ ISO 707-2013 |
| 8.2 | 10.51/11.116 | вкус, запах, консистенция, цвет, внешний вид | ТУВУ 100098867.230-2009 п.4.2-4.3 |
| 8.3 | 10.51/08.037 | массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 р.2 |
| 8.4 | 10.51/08.149 | кислотность | ГОСТ 3624-92 р.3 |
| 8.5 | 10.51/08.052 | массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 р.5 |
| 8.6 | 10.51/08.116 | фосфатаза | ГОСТ 3623-2015 р.7, п.7.1 |
| 8.7 | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84,п.4.6ГОСТ 32901-2014 |
| 8.8 | 10.51/01.086 | дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-13ГОСТ 33566-2015 |
| 9.1 | Сыворотка молочная пастеризованная | 10.51/42.000 | отбор проб  | СанНиП, ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013ТУ BY 100098867.371-2015ТНПА и другая документация   | ГОСТ 26809.1-2014СТБ 1036-97 р.5,п.7.2ГОСТ 9225-84 п.1.5ГОСТ 32901-2014 п.5ГОСТ ISO 707-2013 |
| 9.2 | 10.51/11.116 | вкус, запах, консистенция, цвет, внешний вид | ТУ BY 100098867.371-2015 |
| 9.3 | 10.51/08.149 | кислотность | ГОСТ 3624-92 р.3 |
| 9.4 | 10.51/08.116 | фосфатаза | ГОСТ 3623-2015 р.7,п.7.1 |
| 9.5 | 10.51/ 08.031 | плотность | ГОСТ 3625-84 р.2 |
| 9.6 | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84,п.4.6ГОСТ 32901-2014 |
| 9.7 | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 32901-2014 |
| 10.1 | Сыры | 10.51/42.000 | Отбор проб  | СТБ 1373-2016СанНиП, ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013ТНПА и другая документация  | ГОСТ 26809.2-2014СТБ 1036-97 р.5,п.7.2ГОСТ 9225-84 п.1.5ГОСТ 32901-2014 п.5ГОСТ ISO 707-2013 |
| 10.2 | 10.51/11.116 | вкус и запах, рисунок, консистенция, цвет теста, внешний вид  | СТБ 1373-2016 п.6.2-6.3 |
| 10.3 | 10.51/08.037 | массовая доля жира в сухом веществе | ГОСТ 5867-90 р.2 |
| 10.4 | 10.51/08.052 | массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 р.6 |
| 10.5 | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84,п.4.6ГОСТ 32901-2014 |
| 11.1 | Продукты пищевые и сырье продовольственное | 10.51/ 42.000 | отбор проб | Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99)ГН 10-117-99Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция –90 в сельскохозяйственном сырье и кормах, утв.Минсельхоз-продомРБ 03.08.1999Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99)ГН 10-117-99Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция –90 в сельскохозяйственном сырье и кормах, утв.Минсельхоз-продомРБ 03.08.1999 | СТБ 1051-2012СТБ 1053-2015 |
| 11.2 |  10.51/ 04.125 10.41/ 04.125 | уделная/объемная активность радионуклидацезия-137 | МВИ. МН 1823-2007  |
| 12.1 | Вода питьевая | 100.09/42.000 | отбор проб | СТБ 1051-2012СТБ 1053-2015 |
| 12.2 | 100.09/04.125 | уделная/объемная активность радионуклидацезия-137 | МВИ. МН 1823-2007  |

Руководитель органа

по аккредитации Республики Беларусь –

директор Государственного

 предприятия «БГЦА» Т.А.Николаева