Приложение №1

 к аттестату аккредитации

 № BY/112 2.3227

 от 30 января 2006 года

 На бланке №\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 На 7 листах

 Редакция 01

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ**

от «05» марта 2022 года

|  |
| --- |
| производственной лабораторииОткрытого акционерного общества «Солигорская птицефабрика» |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № 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 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Краснодворцы, 223732, Солигорский район, Минская область (Производственная лаборатория) |
| 1.1\* | Яйца куриные пищевыеЯйца куриные пищевые обогащенныеселеном«Молодецкие» и «Молодецкие Люкс» Яйца куриные пищевые с пониженным содержанием холестерина «ЛАЙТ»Яйца куриные пищевые «Фермерские» Яйца куриные пищевые «Молодильные»Яйца куриные пищевые мытые и дезинфициро-ванные Яйца перепелиные обогащенные селеном и витамином «Е»Яйца перепелиные пищевые | 01.47/42.000 | Отбор проб | СТБ 254 - 2004ТУ РБ 600187932.001-2003 TY BY 600187932.021-2020TY BY 600187932.023-2020TY BY 600187932.018-2018ТУ ВУ 600187932.009-2011 TY BY 600187932.003-2005 СТБ 975-94 ТУ ВУ 600187932.016-2016СТБ 254 - 2004ТУ РБ 600187932.001-2003 TY BY 600187932.021-2020TY BY 600187932.023-2020TY BY 600187932.018-2018ТУ ВУ 600187932.009-2011 TY BY 600187932.003-2005 СТБ 975-94 ТУ ВУ 600187932.016-2016 | СТБ 254 -2004 п. 4.3.ГОСТ 31904-2012ГОСТ 26669-85СТБ 975 – 94 п.4.3.СТБ 1036-97ГОСТ 34668-2020 |
| 1.2\* | 01.47/01.086 | КМАФАнМ, КОЕ/г | ГОСТ 10444.15 - 94  |
| 1.3\* | 01.47/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 1.4\* | 01.47/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 2.1\* | Яйца куриныекопченые «Молодецкие»Яйца перепелиные копченые «Молодецкие» | 01.47/42.000 | Отбор проб  | Т У ВY 600187932.004-2005ТУ ВY600187932.015-2014 | СТБ 1036-97ГОСТ 34668-2020ГОСТ 31904-2012ГОСТ 26669-85ГОСТ 31720-2012Т У ВY 00187932.004-2005 п.п. 2.2.-2.3.ТУ ВY 600187932.015-2014 п.п. 2.2.-2.3. |
| 2.2\* | 01.47/08.149 | массовая доля поваренной соли | ГОСТ 9957-2015 п. 7ГОСТ 31469-2012 п. 12 |
| 2.3\* | 01.47/01.086 | КМАФАнМ, КОЕ/г | ГОСТ 10444.15-94  |
| 2.4\* | 01.47/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 2.5\* | 01.47/01.086 | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| 2.6\* | 01.47/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 3.1\* | Яйца куриные маринованныеЯйца куриные маринованные | 01.47/42.000 | Отбор проб  | ТY ВY 600187932.005-2006 ТY ВY 600187932.005-2006 | СТБ 1036 – 97ГОСТ 34668-20ГОСТ 31904-12ГОСТ 26669-85ГОСТ 31720-12 ТY ВY 600187932.005 - 2006 п. 2.3. |
| 3.2\* | 01.47/08.149 | массовая доля поваренной соли | ГОСТ 9957-2015 п. 7ГОСТ 31469-2012 п. 12 |
| 3.3\* | 01.47/01.086 | КМАФАнМ, КОЕ/г | ГОСТ 10444.15-94 |
| 3.4\* | 01.47/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 3.5\* | 01.47/01.086 | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012  |
| 3.6\* | 01.47/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012  |
| 4.1\* | Яйца куриные пищевые вареные в маринаде Яйца перепелиные пищевые вареные в маринаде  | 01.47/42.000 | Отбор проб  | ТY ВY600187932.006-2007ТY ВY 600187932.014-2014 | СТБ 1036 – 97ГОСТ 34668-2020ГОСТ 31904-2012ГОСТ 26669-85ГОСТ 31720-2012Т Y ВY 600187932.006-2007 п.п. 2.2.-2.3.Т Y ВY 600187932.014-2014 п.п. 3.2.-3.3. |
| 4.2\* | 01.47/08.149 | массовая доля поваренной соли | ГОСТ 9957-2015 п. 7ГОСТ 31469-2012 п. 12 |
| 4.3\* | 01.47/01.086 | КМАФАнМ, КОЕ/г | ГОСТ 10444.15-94 |
| 4.4\* | 01.47/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 4.5\* | 01.47/01.086 | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012  |
| 4.6\* | 01.47/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012  |
| 5.1\* | Яйца перепелиные вареные для детского питания детей старше трех летЯйца перепелиные вареные для детского питания детей старше трех лет | 01.47/42.000 | Отбор проб  | Т Y ВY 600187932.022-2020Т Y ВY 600187932.022-2020 | СТБ 1036-97ГОСТ 34668-2020ГОСТ 31904-2012ГОСТ 26669-85ГОСТ 31720-2012Т Y ВY 600187932.022-2020 п.п. 2.2-2.3 |
| 5.2\* | 01.47/08.149 | массовая доля поваренной соли | ГОСТ 9957-2015 п. 7ГОСТ 31469-2012 п. 12 |
| 5.3\* | 01.47/01.086 | КМАФАнМ, КОЕ/г | ГОСТ 10444.15-94 |
| 5.4\* | 01.47/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 5.5\* | 01.47/01.086 | S. aureus | ГОСТ 31746 -2012ГОСТ 10444.2-94 |
| 5.6\* | 01.47/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 5.7\* |  | 01.47/01.086 | Сульфитредуцирующие клостридии |  | ГОСТ 29185-2014 |
| 6.1\* | Мясо птицыМясо перепелов | 10.13/42.000 | Отбор проб  | СТБ 1945-2010ТУ ВY 600187932.013-2014 | СТБ 1036 – 97ГОСТ 34668-2020ГОСТ 31467-2012ГОСТ 7702.2.0-2016ТУ ВY 600187932.013-2014 п.п. 3.2-3.3  |
| 6.2\* | 10.13/01.086 | КМАФАнМ, КОЕ/г | ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ 7702.2.1-2017 п.7.1, п.7.3 |
| 6.3\* | 10.13/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 7702.2.3-93 ГОСТ 31659-2012 |
| 7.1\* | Мясо птицы механической обвалки  | 10.13/42.000 | Отбор проб  | ГОСТ 31490-2012  | СТБ 1036-97ГОСТ 34668-2020ГОСТ 31490-2012 п. 5.3., 6.1ГОСТ 7702.2.0-2016СТБ ГОСТ Р 51447-2001 |
| 7.2\* | 10.13/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 31107-2002 (ИСО 1442:1997) |
| 7.3\* | 10.13/01.086 | КМАФАнМ, КОЕ/г | ГОСТ 10444.15-94 |
| 7.4\* | 10.13/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 8.1\* | Субпродукты птичьиСубпродукты птичьи | 10.13/42.000 | Отбор проб  | ТУ ВY 100098867.403-2016ТУ ВY 100098867.403-2016 | СТБ 1036 – 97ГОСТ 34668-2020ГОСТ 31467-2012ГОСТ 7702.2.0-2016ТУ ВY 100098867.403-2016 п.3.5 |
| 8.2\* | 10.13/01.086 | КМАФАнМ, КОЕ/г | ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ 7702.2.1-2017 п. 7.1, 7.3 |
| 8.3\* | 10.13/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 7702.2.3-93ГОСТ 31659-2012 |
| 9.1\* | Полуфабрикаты. Наборы из мяса птицы. | 10.13/42.000 | Отбор проб | ТУ РБ 100098867.126-2001TY BY 100098867.415-2017ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 1036 – 97ГОСТ 34668-2020ГОСТ 31467-2012ГОСТ 7702.2.0-2016 ТУ РБ 100098867.126-2001 п.п.3.3-3.4TY BY 100098867.415-2017 п.п.3.3-3.4 |
| 9.2\* | 10.13/01.086 | КМАФАнМ, КОЕ/г | ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ 7702.2.1-2017 п.7.1, п.7.3 |
| 9.3\* | 10.13/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 7702.2.3-93 ГОСТ 31659-2012 |
| 10.1\* | Фарши из мяса птицы мясные и мясо- растительные | 10.13/42.000 | Отбор проб | ТУ ВУ 190227867.004-2005 | СТБ 1036 – 97ГОСТ 34668-2020ГОСТ 4288-76ГОСТ 31904-2012ГОСТ 7269-2015ТУ ВУ 190227867.004-2005 п.3.1.1, п.3.1.5 |
| 10.2\* | 10.13/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 9957-2015 п. 7 |
| 10.3\* | 10.13/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 7702.2.1-2017 п.7.1, п.7.3 |
| 10.4\* | 10.13/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 7702.2.2-93ГОСТ 31747-2012 |
| 10.5\* | 10.13/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 11.1\* | Полуфабрикаты рубленные из мяса птицы мясные и мясосодержащие и фаршированные | 10.13/42.000 | Отбор проб | ТУ ВY 01457770.028-2009 | СТБ 1036 – 97ГОСТ 34668-2020ГОСТ 4288-76ГОСТ 31904-2012ГОСТ 7269-2015СТБ ГОСТ Р 51447-2001 (ИСО 3100-1-91ТУ ВY 91762800.005-2012 п.п.3.3-3.4 |
| 11.2\* | 10.13/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 9957-2015 п.7 |
| 11.3\* | 10.13/08.156 | Массовая доля общего фосфора | СТБ ГОСТ Р 51482-2001 |
| 11.4\* | 10.13/08.149 | Массовая доля крахмала | ГОСТ 10574-2016 п.7 |
| 11.5\* | 10.13/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 11.6\* | 10.13/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 11.7\* | 10.13/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 12.1\* | Продукты из мяса птицы Продукты из мяса перепелов Изделия колбасные варено-копченые салями из мяса птицы | 10.13/42.000 | Отбор проб | СТБ 523-2002ТУ ВУ 600187932.019-2018ТУ ВУ 100039571.021-2008 | СТБ 1036-97ГОСТ 34668-2020ГОСТ 31904-2012ГОСТ 9792-73 п.2., п.3 СТБ ГОСТ Р 51447-2001 ТУ ВУ 600187932.019-2018 п.3.3-3.4 |
| 12.2\* |  | 10.13/08.052 | Массовая доля влаги |  | ГОСТ 9793-2016 п.8 |
| 12.3\* |  | 10.13/08.149 | Массовая доля поваренной соли |  | ГОСТ 9957-2015 п. 7 |
| 12.4\* |  | 10.13/08.156 | Массовая доля общего фосфора |  | СТБ ГОСТ Р 51482-2001 п.9 |
| 12.5\* |  | 10.13/08.156 | Массовая доля нитрита натрия |  | ГОСТ 8558.1-2015 п. 8 |
| 12.6\* |  | 10.13/08.149 | Массовая доля крахмала |  | ГОСТ 10574-2016 п.7 |
| 12.7\* |  | 10.13/01.086 | КМАФАнМ |  | ГОСТ 10444.15-94 |
| 12.8\* |  | 10.13/01.086 | БГКП (колиформы) |  | ГОСТ 31747-2012 |
| 12.9\* |  | 10.13/01.086 | S. aureus |  | ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| 12.10\* | Продукты из мяса птицы Продукты из мяса перепелов Изделия колбасные варено-копченые салями из мяса птицы | 10.13/01.086 | Сульфитредуци-рующие клостридии | СТБ 523-2002ТУ ВУ 600187932.019-2018ТУ ВУ 100039571.021-2008 | ГОСТ 29185-2014 |
| 12.11\* |  | 10.13/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы |  | ГОСТ 31659-2012 |
| 13.1\* | Мука кормовая животного происхождения | 10.91/42.000 | Отбор проб | ТУ ВУ 100098867.476-2018 | ГОСТ 17681-82 |
| 13.2\* | 10.91/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 17681-82 п.2.3.3 |
| 13.3\* | 10.91/01.086 | ОМЧ | ГОСТ 25311-82 п.4.1 |
| 13.4\* | 10.91/01.086 | БГКП  | ГОСТ 25311-82 п.4.2 |
| 13.5\* | 10.91/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 25311-82 п.4.3 |
| 14.1\* | Комбикорм для с/х птицы | 10.91/42.000 | Отбор проб | СТБ 1842-2008 | СТБ 1842-2008 п.7.1ГОСТ 13496.0-2016 |
| 14.2\* | 10.91/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 13496.3-92 п. 2.3.1 |
| 14.3\* | 10.91/08.052 | Массовая доля протеина | ГОСТ 13496.4-2019 п.8 |
| 14.4\* | 10.91/08.149 | Массовая доля кальция | ГОСТ 26570-95 п.2.1.3 |

**Примечание:**

\* – деятельность осуществляется непосредственно в органе по оценке соответствия (далее – ООС);

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

\*\*\* – деятельность осуществляется за пределами ООС.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Руководитель органапо аккредитации Республики Беларусь – директор государственного предприятия «БГЦА» |  |  | Е.В. Бережных |
|  | (подпись) |  | (инициалы, фамилия) |