Приложение №1

к аттестату аккредитации

№ BY/112 2.5430

от 09 сентября 2022 года

на бланке № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

на 04 листах

 редакция 01

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от «09» сентября 2022 года

производственной лаборатории

Вилейского производственного участка

Открытого акционерного общества «Минский молочный завод №1»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № пунктов | Наименованиеобъекта испытаний | 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. Партизанская, д. 77, 222410, г. Вилейка, Вилейский район, Минская область |
| 1.1\*\* | Молоко и молочныепродукты | 01.41/ 42.00010.51/42.000 | Отбор проб | СТБ 1598-2006СТБ 2277-2016СТБ 1890-2017СТБ 315-2017СТБ 2263-2016ТУ РБ 100098867.119-2001ТУ BY 100098867.164-2020ТУ BY 100098867.133-2002ТУ РБ 100098867.221-2007ТУ 10.51.40-022-35954477-2021ТУ BY 90253379.073-2013СаНиП, ГН №52 от 21.06.2013г.ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37 ТНПА и другая документация  | СТБ 1051-2012СТБ 1053-2015СТБ 1036-97 р.4, 5, р.7.2ГОСТ 9225-84 р.1 ГОСТ 13928-84ГОСТ 32901-2014 р.5ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 26809.2-2014ГОСТ 32164-2013ГОСТ ISO 707-2013  |
| 1.2\* | 01.41/ 11.11610.51/11.116 | Запах, вкус, внешний вид, цвет,консистенция | СТБ 1598-2006 п.6.2СТБ 2277-2016 п.7.2СТБ 1890-2017 п.7.2СТБ 315-2017 п.7.2СТБ 2190-2017 п7.2,п7.3СТБ 2263-2016 п 7.2, п.7.3ТУ РБ 100098867.119-2001 п.5.2ТУ BY 100098867.164-2020 п.3.2ТУ BY 100098867.133-2002 п.3.2ТУ РБ 100098867.221-2007 п.3.2ТУ 10.51.40-022-35954477-2021 п.4.4ТУ BY 690253379.073-2013 п.4.2 |
| 1.3\* | 01.41/ 08.14910.51/08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ 3624-92 р.3 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1.4\*\* | Молоко и молочныепродукты | 01.41/ 35.06510.51/35.065 | Температура | СТБ 1598-2006СТБ 2277-2016СТБ 1890-2017СТБ 315-2017СТБ 2263-2016ТУ РБ 100098867.119-2001ТУ BY 100098867.164-2020ТУ BY 100098867.133-2002ТУ РБ 100098867.221-2007ТУ 10.51.40-022-35954477-2021ТУ BY 690253379.073-2013СаНиП, ГН №52 от 21.06.2013г.ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37 ТНПА и другая документация  | ГОСТ 26754-85ГОСТ 3622-68 р.2 |
| 1.5\* | 01.41/ 11.116 | Группа чистоты | ГОСТ 8218-89 |
| 1.6\* | 01.41/ 08.03110.51/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 р.2 |
| 1.7\* | 01.41/ 08.03710.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 р.2 |
| 1.8\* | 01.41/ 08.14910.51/08.149 | Массовая долябелка  | СТБ 1598-2006 Прил. Б ГОСТ 23327-98 |
| 1.9\* | 01.41/ 11.116 | Определение соды | ГОСТ 24065-80 р.2 |
| 1.10\* | 01.41/ 11.116 | Определение аммиака | ГОСТ 24066-80 |
| 1.11\* | 01.41/ 11.11610.51/11.116 | Термоустойчивость (группа) по алкогольной пробе | ГОСТ 25228-82 |
| 1.12\* | 01.41/ 11.116 | Перекись водорода | ГОСТ 24067-80 |
| 1.13\* | 01.41/08.05210.51/08.052 | Массовая доля влаги и сухих веществ  | ГОСТ 3626-73 |
| 1.14\* | 01.41/ 01.08610.51/01.086 | КМАФАнМ  | ГОСТ 9225-84 п.4.5ГОСТ 32901-2014 п.8.4 |
| 1.15\* | 01.41/ 11.116 | Количество соматических клеток в 1 см3 | ГОСТ 23453-2014 р.5 р.6 |
| 1.16\* | 01.41/01.086 | Сычужно-бродильная проба | ГОСТ 9225-84 п.4.4ГОСТ 32901-2014 п.8.2 |
| 1.17\* | 01.41/01.086 | Количество спор мезофильныханаэробных бактерий | ГОСТ 32012-2012 |
| 1.18\* | 01.41/ 01/086 | Общее количествомикроорганизмов (бактериальная обсемененнность методом пробы на редуктазу) | ГОСТ 9225-84 п.4.2ГОСТ 32901-2014 п.8.1 |
| 1.19\* | 01.41/11.116 | Остаточные количества ингибирующих веществ | ГОСТ 23454-2016 р.7, р.8 |
| 1.20\* | 01.41/03.15210.51/03.152 | Содержаниететрациклина | МВИ.МН 3951-2015МВИ.МН 3830-2015 |
| 1.21\* | 01.41/03.15210.51/03.152 | Содержание стрептомицина | МВИ.МН 2642-2015МВИ.МН 4894-2018 |
| 1.22\* | 01.41/03.15210.51/03.152 | Содержание хлорамфеникола(левомицетин) | МВИ.МН 2436-2015МВИ.МН 4230-2015МВИ.МН 4846-2014 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1.23\* | Молоко и молочныепродукты | 01.41/03.15210.51/03.152 | Содержание пенициллина | СТБ 1598-2006СТБ 2277-2016СТБ 1890-2017СТБ 315-2017СТБ 2263-2016ТУ РБ 100098867.119-2001ТУ BY 100098867.164-2020ТУ BY 100098867.133-2002ТУ РБ 100098867.221-2007ТУ 10.51.40-022-35954477-2021ТУ BY 690253379.073-2013СаНиП, ГН №52 от 21.06.2013г.ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. постановлением Совета Министров РБ от 25.01.2021 № 37 ТНПА и другая документация  | МВИ.МН 4885-2014 МВИ.МН 4310-2012МВИ.МН 5336-2015 |
| 1.24\* | 01.41/03.15210.51/03.152 | Содеожаниеантибиотиков группы тетрациклина, хлорамфеникол, стрептомицин, бета-лактамы | ГОСТ 32219-2013 п. 5.2, 5.4 |
| 1.25\* | 10.51/ 11.116 | Фосфатаза, пероксидаза | ГОСТ 3623-2015 р.6,р.7 |
| 1.26\* | 10.51/ 01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п.8.5 |
| 1.27\* | 10.51/29.040 | Масса нетто фасованного продукта | ГОСТ 3622-68 п.2СТБ 8020-2002СТБ 8035-2012 |
| 1.28\* | 10.51/08.149 | Титруемая кислотность плазмы,кислотность жировой фазы | ГОСТ 3624-92 р.3 |
| 1.29\* | 10.51/29.061 | Термоустойчивость сливочного масла | СТБ 1890-2017 п.7.5 |
| 1.30\* | 10.51/01.086 | Дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013ГОСТ 33566-2015 |
| 1.31\* | 10.51/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 3627-81р.4, р.5 |
| 1.32\* | 10.51/01.086 | Молочнокислые микроорганизмы  | ГОСТ 10444.11-2013ГОСТ 10444.11-89 |
| 1.33\* | 10.51/18.115 | Микроскопический препарат | ГОСТ 9225-84 п.4.7ГОСТ 32901-2014 п.8.7 |
| 1.34\* | 10.41/ 04.125 | Удельная/объемная активность радионуклидацезия-137 | 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 03.08.1999. | МВИ.МН 1823-2007ГОСТ 32161-2013 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 2.1\*\* | Казеин техническийкислотный  | 10.51/42.000 | Отбор проб | ТУ BY 600077963.039-2020ТНПА и другая документация  | СТБ 1036-97 р.5, р.7.2ГОСТ 17626-81 п.4.1ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ ISO 707-2013 |
| 2.2\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 17626-81 п.4.2 |
| 2.3\* | 10.51/08.149 | Свободная кислотность | ГОСТ 17626-81 п.4.7 |
| 2.4\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 17626-81 п.4.3 |
| 2.5\* | 10.51/11.116 | Консистенция и внешний вид, запах, цвет | ТУ BY 600077963.039-2020 п.3.2 |
| 2.6\* | 10.51/11.116 | Индекс растворимости | ГОСТ 17626-81 п.4.8 |
| 2.7\* | 10.51/11.116 | Чистота, группа | ГОСТ 17626-81 п 4.14 |
| 2.8\* | 10.51/ 08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98 |
| 3.1\*\* | Вода питьевая | 100.09/42.000 | Отбор проб | СанПиН 10-124 ТНПА и другая документация | МУК РБ №11-10-1-2002р.3СТБ ГОСТ Р 51592-2001 |

 **Примечание:**

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

 Руководитель органа

по аккредитации

Республики Беларусь –

Директор государственного

предприятия «БГЦА» Е.В. Бережных