|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №2 |
| к аттестату аккредитации |
| № BY/112 2.5017 |
| от 07.03.2018 |
| на бланке № \_\_\_\_  на 3 листах |
| редакция 01 |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ**  от07 марта 2023 года |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| производственной лаборатории филиала "Белмит"  Закрытого акционерного общества "Серволюкс Агро" | | | | | |
| № 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. Гвардейская, 2а, 213320, г. Быхов, Могилевская область** | | | | | |
| **ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»** | | | | | |
| 1.1\* | Мясо птицы и мясная продукция из мяса птицы | 10.13/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011  Статья 7, 20  Приложение 1,  Приложение 2 раздел 1.1 | ГОСТ 9958-81 п.4.1  ГОСТ 10444.15-94  ГОСТ 7702.2.1-95 |
| 1.2\* | 10.13/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 9958-81 п.4.2  ГОСТ 31747-2012 п.9.9.1, 10 |
| 1.3\* | 10.13/01.086 | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 9958-81 п.4.6.2а  ГОСТ 29185-2014 |
| 1.4\* | 10.13/01.086 | S.aureus | ГОСТ 9958-81 п.4.5 |
| 1.5\* | 10.13/01.086 | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 1.6\* | 10.13/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы (до этапа видовой идентификации) | ГОСТ 9958-81 п.4.3  ГОСТ 31659-2012 п.8.1-8.4.3 |
| 1.7\* | 10.13/01.086 | Listeria monocytogenes (до этапа видовой идентификации) | ГОСТ 32031-2012 п. 10.1-10.4 |
| 1.8\* | 10.13/01.086 | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 п.4 |
| 2.1\* | Специализированная пищевая продукция для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста (колбасные изделия; паштеты, кулинарные изделия из мяса) | 10.13/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011  Статья 7, 20  Приложение 1  Приложение 2, раздел 1.12 | ГОСТ 9958-81 п.4.1  ГОСТ 10444.15-94 |
| 2.2\* | 10.13/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 9958-81 п.4.2  ГОСТ 31747-2012 п.9.9.1, п.10 |
| 2.3\* | 10.13/01.086 | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 2.4\* |  | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы (до этапа видовой идентификации) | ГОСТ 9958-81 п.4.2  ГОСТ 31659-2012 п.8.1-8.4.3 |
| 2.5\* | 10.13/01.086 | Listeria monocytogenes (до этапа видовой идентификации) | ГОСТ 32031-2012 п. 10.1-10.4 |
| 2.6\* | 10.13/01.086 | S.aureus | ГОСТ 9958-81 п.4.5  ГОСТ 10444.2-94 п.7.2-7.8.4 |
| 2.7\* | 10.13/01.086 | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 9958-81 п.4.6.2а  ГОСТ 29185-2014 |
| 2.8\* | 10.13/01.086 | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 2.9\* | 10.13/01.086 | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 3.1\* | Мясо птицы и мясная продукция из мяса птицы. Специализированные продукты детского питания в готовом для употребления виде | 10.13/04.125 | Удельная активность цезия -137 | ТР ТС 021/2011  Статья 7, 20  Приложение 4 | МВИ МН 4779-2013 |
| **ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»** | | | | | |
| 4.1\* | Мясо, мясная продукция и субпродукты из мяса | 10.13/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 034/2013  Раздел 5  Приложение 1 | ГОСТ 9958-81 п.4.1  ГОСТ 10444.15-94 |
| 4.2\*\* | 10.13/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 9958-81 п.4.2  ГОСТ 31747-2012 п.9.9.1, п.10 |
| 4.3 | 10.13/01.086 | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 9958-81 п.4.6.2а  ГОСТ 29185-2014 |
| 4.4\* | 10.13/01.086 | S.aureus | ГОСТ 9958-81 п.4.5 |
| 4.5\* | 10.13/01.086 | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 4.6\* | 10.13/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы(до этапа видовой идентификации) | ГОСТ 9958-81 п.4.3 |
| 4.7\* | 10.13/01.086 | Дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 п.4 |
| 5.1\* | Колбасные изделия для питания детей дошкольного и школьного возраста. Мясные полуфабрикаты для питания детей дошкольного и школьного возраста. Паштеты и кулинарные изделия для питания детей дошкольного и школьного возраста | 10.13/08.052 | Белок | ТР ТС 034/2013  Приложение 4 таблицы 5, 6, 7 | ГОСТ 25011-2017 |
| 5.2\* | 10.13/08.052 | Жир | ГОСТ 23042-2015 |
| 5.3\* | 10.13/08.149 | Поваренная соль | ГОСТ 9957-2015 п.7 |
| 5.4\* | 10.13/08.052 | Крахмал | ГОСТ 10574-2016 |
| 5.5\* | 10.13/08.156 | Нитрит натрия | ГОСТ 8558.1-2015 п.8 |
| 5.6\* | 10.13/08.156 | Остаточная активность кислой фосфатазы | ГОСТ 23231-2016 |
| 5.7\* | 10.13/08.156 | Общий фосфор | ГОСТ 9794-2015 п.8 |

**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