|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №1 к аттестату аккредитации |
| № BY/112 2.3218 |
| от 08.08.2005 |
| на бланке № \_\_\_\_на 9 листах |
| редакция 02 |
| ОБЛАСТЬ аккредитации от «02» июня 2023 года |
|  |  |
|  |  |

|  |
| --- |
| производственной лаборатории  Республиканского дочернего производственно-торгового унитарного предприятия "Молочный гостинец" |
|  |
|  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** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| пр-т Партизанский, 170, 220075, г.Минск |
| 1.1\* | Молоко коровье сырое, молоко обезжиренное-сырьеМолоко коро-вье сырое, мо-локо обезжи-ренное-сырье | 01.41/42.00010.51/42.000 | Отбор проб | СТБ 1598-2006СТБ 2263-2016СанПиН, ГН, утв. Постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013ТНПА и другая документация на продукциюСТБ 1598-2006СТБ 2263-2016СанПиН, ГН, утв. Постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 13928-84 п.2.1, п.2.2ГОСТ 26809.1-2014 п. 4.2ГОСТ 9225-84 р.1, р.3ГОСТ 32901-2014 р.5, р.6ГОСТ ISO 707-2013СТБ 1036-97 р.5 п.7.2СТБ 1051-2012 |
| 1.2\* | 01.41/11.11610.51/11.116 | Органолептические показатели: - внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус | СТБ 1598-2006 п.6.2СТБ 2263-2016 п.7.2, п.7.3ГОСТ 28283-2015 |
| 1.3\* | 01.41/08.03710.51/08.03701.41/08.07410.51/08.074 | Физико-химические показатели:- массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 р.2ГОСТ 32255-2013 |
| 1.4\* | 01.41/08.03110.51/08.031 | - плотность | ГОСТ 3625-84 р.2 |
| 1.5\* | 01.41/08.14910.51/08.149 | - титруемая кислотность | ГОСТ 3624-92 р.3, р.4 |
| 1.6\* | 01.41/08.15310.51/08.153 | - степень чистоты, группа | ГОСТ 8218-89 |
| 1.7\* | 01.41/11.11610.51/11.116 | - определение соды | ГОСТ 24065-80 р.2 |
| 1.8\* | 01.41/11.11610.51/11.116 | - определение аммиака | ГОСТ 24066-80 |
| 1.9\* | 01.41/11.11610.51/11.116 | - определение перекиси водорода | ГОСТ 24067-80 |
| 1.10\* | 01.41/32.03010.51/32.030 | - массовая доля белка | СТБ 1598-2006, приложение Б |
| 01.41/08.14910.51/08.149 | ГОСТ 23327-98 |
| 01.41/08.07410.51/08.074 | ГОСТ 32255-2013 |
| 1.11\* | 01.41/08.05210.51/08.052 | - термоустойчивость по алкогольной пробе, группа | ГОСТ 25228-82 |
| 1.12\* | 01.41/08.05210.51/08.052 | - массовая доля сухих обезжиренных веществ молока | ГОСТ 3626-73 р.3 |
| 1.13\* | 01.41/01.08610.51/01.086 | Микробиологические показатели:- общее количество микроорганизмов;- количество микроорганизмов при 30ºС в 1 см3 | ГОСТ 9225-84 п.4.2, п.4.5ГОСТ 32901-2014 п.8.1, п.8.4 |
| 1.14\* | 01.41/08.04310.51/08.043 | - количество соматических клеток в 1 см3 | ГОСТ 23453-2014 р.6 |
| 1.15\* | 01.41/01.08610.51/01.086 | - определение ингибирующих веществ, включая антибиотики (качественный анализ) | ГОСТ 23454-2016 р.7, р.8 |
| 1.18\* | 01.41/04.12510.51/04.125 | Удельная (объемная) активность радионуклида цезия-137 | Республиканские допустимые уровни содержания цезия-137 и стронция-90 в сельскохозяйственном сырье и кормах, утв. Минсельхозпродом РБ 03.08.1999 | МВИ. МН 1823-2007 |
| 2.1\* | Молоко пастеризованное, стерилизованное, ультрапастеризованное, коктейли молочные стерилизованныеМолоко пасте-ризованное, стерилизован-ное, ультрапа-стеризованное, коктейли мо-лочные стери-лизованные | 10.51/42.000 | Отбор проб | СТБ 1746-2017ТУ BY 100011258.014-2012ТУ РБ 100722175.031-2003ТУ BY 100098867.221-2007СанПиН, ГН, утв. Постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 26809.1-2014 п.4.2ГОСТ 9225-84 р.1, р.3ГОСТ 32901-2014 р.5, р.6СТБ 1036-97 р.5, п.7.2СТБ 1051-2012СТБ 1053-2015 |
| 2.2\* | 10.51/11.116\* | Органолептические показатели:- внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус | СТБ 1746-2017 п.7.2, п.7.3ТУ BY 100011258.014-2012ТУ РБ 100722175.031-2003ТУ BY 100098867.221-2007 |
| 2.3\* | 10.51/08.037 | - массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 р.2 |
| 2.4\* | 10.51/08.031 | - плотность | ГОСТ 3625-84 р.2 |
| 2.5\* | 10.51/08.149 | - титруемая кислотность | ГОСТ 3624-92 р.3 |
| 2.6\* | 10.51/08.153 | - степень чистоты, группа | ГОСТ 8218-89 |
| 2.7\* | 10.51/11.116 | - фосфатаза | ГОСТ 3623-2015 п.7.1 |
| 2.8\* | 10.51/08.149 | массовая доля белка | ГОСТ 23327-98 |
| 2.9\* | 10.51/08.052 | - массовая доля сухого обезжиренного вещества | ГОСТ 3626-73 р.3 |
| 2.10\* | 10.51/08.149 | - массовая доля сахарозы | ГОСТ 3628-78, р.2 |
| 2.11\* | 10.51/11.116 | - пероксидаза | ГОСТ 3623-2015 п.6.2 |
| 2.12\* | 10.51/08.169 | - рН | ГОСТ 26781-85 |
| 2.13\* | 10.51/01.086 | Микробиологические показатели:- КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5ГОСТ 32901-2014 п.8.4ГОСТ 10444.15-94 |
| 2.14\* | 10.51/01.086 | - БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п.8.5.1 |
| 2.15\* | 10.51/01.086 | - промышленная стерильность | ГОСТ 32901-2014 п.8.8 |
| 2.17\* | 10.51/04.125 | Удельная (объемная) активность радионуклида цезия-137 | ГН 10-117-99, утв. Пост. Гл. госуд. сан. врача РБ №16 от 26.04.1999 | МВИ. МН 1823-2007 |
| 3.1\* | Сливки, крем сливочныйСливки, крем сливочный | 10.51/42.000 | Отбор проб | СТБ 1887-2016СТБ 2277-2016ТУ ВУ 100011258.015-2012ТУ BY 691780951.001-2015СанПиН, ГН, утв. Постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.13.ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 26809.1-2014 п.4.3ГОСТ 9225-84 р.1, р.3ГОСТ 32901-2014 р.5, р.6СТБ 1036-97 р.5 п.7.2СТБ 1051-2012СТБ 1053-2015 |
| 3.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели:- внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус\* | СТБ 1887-2016 п.7.2СТБ 2277-2016 п.7.2ТУ BY 100011258.015-2012ТУ BY 691780951.001-2015 |
| 3.3\* | 10.51/08.037 | Физико-химические показатели:- массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 р.2 |
| 3.4\* | 10.51/08.149 | - титруемая кислотность | ГОСТ 3624-92 р.3 |
| 3.5\* | 10.51/08.149 | - массовая доля белка | ГОСТ 23327-98 |
| 3.6\* | 10.51/08.052 | - массовая доля сухого обезжиренного вещества | ГОСТ 3626-73 р.3 |
| 3.7\* | 10.51/11.116 | - пероксидаза, фосфатаза | ГОСТ 3623-2015 п.6.2, п.7.1 |
| 3.8\* | 10.51/01.086 | Микробиологическиепоказатели:- КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5ГОСТ 32901-2014 п.8.4 |
| 3.9\* | 10.51/01.086 | - БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п.8.5.1 |
| 3.10\* | 10.51/01.086 | - промышленнаяСтерильность | ГОСТ 32901-2014 п.8.8 |
| 3.11\* | 10.51/04.125 | Удельная (объемная) активность радионуклида цезия-137 | ГН 10-117-99, утв. Пост. Гл. госуд. сан. врача РБ №16 от 26.04.1999 | МВИ. МН 1823-2007 |
| 4.1\* | КефирКефир | 10.51/42.000 | Отбор проб | СТБ 970-2017СанПиН, ГН, утв. Постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.13ТНПА и другая документация на продукциюСТБ 970-2017СанПиН, ГН, утв. Постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.13ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 26809.1-2014 п.4.4ГОСТ 9225-84 р.1, р.3ГОСТ 32901-2014 р.5, р.6СТБ 1036-97 р.5, п.7.2СТБ 1051-2012СТБ 1053-2015 |
| 4.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: - внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус\* | СТБ 970-2017 п.7.2 |
| 4.3\* | 10.51/08.037 | Физико-химические показатели:- массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 р.2 |
| 4.4\* | 10.51/08.149 | - титруемая кислотность | ГОСТ 3624-92 р.3 |
| 4.5\* | 10.51/11.116 | - пероксидаза | ГОСТ 3623-2015 п.6.2 |
| 4.6\* | 10.51/29.049 | - условная вязкость | СТБ 970-2017 п.7.11 |
| 4.7\* | 10.51/08.149 | - массовая доля белка | ГОСТ 23327-98 |
| 4.8\* | 10.51/08.052 | - массовая доля сухого обезжиренного вещества | ГОСТ 3626-73 р.3 |
| 4.9\* | 10.51/01.086 | Микробиологические показатели:- БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п.8.5.1 |
| 4.10\* |  | - дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 4.11\* |  | - количество молочнокислых микроорганизмов в 1 см3 продукта | ГОСТ 10444.11-2013 |
| 4.12\* | 10.51/04.125 | Удельная (объемная) активность радионуклида цезия-137 | ГН 10-117-99, утв. Пост. Гл. госуд. сан. врача РБ №16 от 26.04.1999 | МВИ. МН 1823-2007 |
| 5.1\* | СметанаСметана | 10.51/42.000 | Отбор проб | СТБ 1888-2016СанПиН, ГН, утв. Постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.13ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 26809.1-2014 п.4.5ГОСТ 9225-84 р.1, р.3ГОСТ 32901-2014 р.5, р.6СТБ 1036-97, р.5 п.7.2СТБ 1051-2012СТБ 1053-2015 |
| 5.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: - внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус | СТБ 1888-2016 п.7.2 |
| 5.3\* | 10.51/08.037 | Физико-химические показатели:- массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 р.2 |
| 5.4\* | 10.51/08.149 | - титруемая кислотность | ГОСТ 3624-92 р.3 |
| 5.5\* | 10.51/11.116 | - пероксидаза | ГОСТ 3623-2015 п.6.2 |
| 5.6\* | 10.51/08.149 | - массовая доля белка | ГОСТ 23327-98ГОСТ 30648.2-99 |
| 5.7\* | 10.51/08.052 | - массовая доля сухого обезжиренного вещества | ГОСТ 3626-73 р.3 |
| 5.8\* | 10.51/01.086 | Микробиологическиепоказатели:- БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п.8.5.1 |
| 5.9\* | 10.51/01.086 | - дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 5.10\* | 10.51/01.086 | - количество молочнокислых микроорганизмов в 1 г продукта | ГОСТ 10444.11-2013 |
| 5.11\* | 10.51/04.125 | Удельная (объемная) активность радионуклида цезия-137 | ГН 10-117-99, утв. Пост. Гл. госуд. сан. врача РБ №16 от 26.04.1999 | МВИ. МН 1823-2007 |
| 6.1\* | Творог, творожные изделия | 10.51/42.000 | Отбор проб | СТБ 315-2017ТУ РБ 100011258.005-2004ТУ РБ 100011258.008-2004СанПиН, ГН, утв. Постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.13ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 26809.1-2014 п.4.6ГОСТ 9225-84 р.1, р.3ГОСТ 32901-2014 р.5, р.6СТБ 1036-97 р.5 п.7.2СТБ 1051-2012СТБ 1053-2015 |
| 6.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: - внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус | СТБ 315-2017 п.7.2ТУ РБ 100011258.005-2004ТУ РБ 100011258.008-2004 |
| 6.3\* | 10.51/08.037 | Физико-химические показатели:- массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 р.2 |
| 6.4\* | 10.51/08.052 | - массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 р.5 |
| 6.5\* | 10.51/08.149 | - титруемая кислотность | ГОСТ 3624-92 р.3 |
| 6.6\* | 10.51/11.116 | - фосфатаза | ГОСТ 3623-2015 п.7.1 |
| 6.7\* | 10.51/08.149 | - массовая доля белка | ГОСТ 23327-98ГОСТ 30648.2-99 |
| 6.8\* | 10.51/08.052 | - массовая доля сухого обезжиренного вещества | ГОСТ 3626-73 р.3 |
| 6.10\* | 10.51/01.086 | Микробиологические показатели:- БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п.8.5.1 |
| 6.11\* | 10.51/01.086 | - количество молочнокислых микроорганизмов в 1 г продукта | ГОСТ 10444.11-2013 |
| 6.12\* | 10.51/01.086 | - дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 6.13\* | 10.51/04.125 | Удельная (объемная) активность радионуклида цезия-137 | ГН 10-117-99, утв. Пост. Гл. госуд. сан. врача РБ №16 от 26.04.1999 | МВИ. МН 1823-2007 |
| 7.1\* | СырСыр | 10.51/42.000 | Отбор проб | СТБ 1373-2016ТУ BY 190513389.010-2009ТУ РБ 100098867.167-2004ТУ ВY 190513389.303-2016ТУ BY 192762412.024-2018ТУ BY 192762412.025-2018ТУ BY 190513389.312-2016СанПиН, ГН, утв. Постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.13ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 26809.2-2014 п.5.3ГОСТ 9225-84 р.1, р.3ГОСТ 32901-2014 р.5, р.6СТБ 1036-97 р.5 п.7.2СТБ 1051-2012СТБ 1053-2015 |
| 7.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: - внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус, рисунок, форма, размеры | СТБ 1373-2016 п.6.2, п.6.3ТУ BY 190513389.010-2009ТУ РБ 100098867.167-2004ТУ ВY 190513389.303-2016ТУ BY 192762412.024-2018ТУ BY 192762412.025-2018ТУ BY 190513389.312-2016 |
| 7.3\* | 10.51/08.052 | Физико-химические показатели:- массовая доля влаги и сухих веществ | ГОСТ 3626-73 р.5 |
| 7.4\* | 10.51/08.037 | - массовая доля жира в сухом веществе | ГОСТ 5867-90 р.2 |
| 7.6\* | 10.51/01.086 | Микробиологические показатели:- БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п.8.5.1 |
| 7.7\* | 10.51/04.125 | Удельная (объемная) активность радионуклида цезия-137 | ГН 10-117-99, утв. Пост. Гл. госуд. сан. врача РБ №16 от 26.04.1999 | МВИ. МН 1823-2007 |
| 8.1\* | Сыры плавленыеСыры плавле-ные | 10.51/42.000 | Отбор проб | СТБ 736-2017СанПиН, ГН, утв. Постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.13ТНПА и другая документация на продукциюСТБ 736-2017СанПиН, ГН, утв. Постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.13ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 26809.2-2014 п.5.3ГОСТ 32901-2014 р.5, р.6ГОСТ 9225-84 р.1, р.3СТБ 1036-97 р.5 п.7.2СТБ 1051-2012СТБ 1053-2015 |
| 8.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: - внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус  | СТБ 736-2017 п.7.2, п.7.3 |
| 8.3\* | 10.51/08.052 | Физико-химические показатели:- массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 р.5 |
| 8.5\* | 10.51/08.037 | - массовая доля жира в сухом веществе | ГОСТ 5867-90 р.2 |
| 8.7\* | 10.51/01.086 | Микробиологическиепоказатели:- БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п.8.5.1 |
| 8.8\* | 10.51/01.086 | - КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5ГОСТ 32901-2014 п.8.4 |
| 8.9\* | 10.51/01.086 | - дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 8.10\* | 10.51/04.125 | Удельная (объемная) активность радионуклида цезия-137 | ГН 10-117-99, утв. Пост. Гл. госуд. сан. врача РБ №16 от 26.04.1999 | МВИ. МН 1823-2007 |
| 9.1\* | Масло сливочное | 10.51/42.000 | Отбор проб | СТБ 1890-2017СанПиН, ГН, утв. Постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.13ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 26809.2-2014 п.5.2ГОСТ 9225-84 р.1, р.3ГОСТ 32901-2014 р.5, р.6СТБ 1036-97 р.5 п.7.2СТБ 1051-2012СТБ 1053-2015 |
| 9.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: - внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус | СТБ 1890-2017 п.7.2 |
| 9.3\* | 10.51/08.037 | Физико-химические показатели:- массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 р.2 |
| 9.4\* | 10.51/08.052 | - массовая доля влаги и обезжиренного сухого вещества | ГОСТ 3626-73 р.6, р.8 |
| 9.7\* | 10.51/01.086 | Микробиологическиепоказатели:- БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п.8.5.1 |
| 9.8\* | 10.51/01.086 | - КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5ГОСТ 32901-2014 п.8.4 |
| 9.9\* | 10.51/01.086 | - дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 9.10\* | 10.51/04.125 | Удельная (объемная) активность радионуклида цезия-137 | ГН 10-117-99, утв. Пост. Гл. госуд. сан. врача РБ №16 от 26.04.1999 | МВИ. МН 1823-2007 |
| 11.1\*\* | Вода питьевая | 100.09/42.000 | Отбор проб | СанПиН 10-124 РБ 99 | МУК РБ №11-10-1-2002 п.3 |
| 11.2\* | 100.09/01.086 | Общее микробное число | МУК РБ №11-10-1-2002 п.8.1 |
| 11.3\* | 100.09/01.086 | Общие колиформные бактерии | МУК РБ №11-10-1-2002 п.8.3 |
| 11.4\* | 100.09/01.086 | Термотолерантные колиформные бактерии | МУК РБ №11-10-1-2002 п.8.3 |
| 11.5\* | 100.09/04.125 | Удельная (объемная) активность радионуклида цезия-137 | ГН 10-117-99, утв. Пост. Гл. госуд. сан. врача РБ №16 от 26.04.1999 | МВИ. МН 1823-2007 |

**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 органа по аккредитации Республики Беларусь – директор Государственного предприятия «БГЦА» |  |  Е.В.Бережных |