|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №1 к аттестату аккредитации№ BY/112 2.5263от 22.01.2021на бланке на 7 листахредакция 03 |

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от 27 октября 2023 года

производственной лаборатории филиала «Бобруйский»

Открытого акционерного общества «Бабушкина крынка» - управляющая компания холдинга «Могилевская молочная компания «Бабушкина крынка»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № 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. Карла Маркса, 327/27, г. Бобруйск |
| 1.1\*\* | Молоко коровье сырое, сливки сырые. | 01.41/42.00010.51/42.000 | Отбор проб и подготовка проб к испытаниям | СТБ 1036-97 ГОСТ 13928-84ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 9225-84ГОСТ 3622-68ГОСТ 32901-2014ГОСТ 23454-2016 | СТБ 1036-97 ГОСТ 13928-84ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 9225-84ГОСТ 3622-68ГОСТ 32901-2014 п.5ГОСТ 23454-2016 п.5 |
| 1.2\* |  | 01.41/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, цвет, консистенция, вкус, запах | СНПиГН, утв. МЗ РБ 21.06.2013 № 52ГН, утв. постановлением СМ Республики Беларусь 25.01.2021 № 37СТБ 1598-2006СТБ 2277-2016ТНПА и другая документация | СТБ 1598-2006 п.6.2  |
| 1.3\* |  | 01.41/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3.3.1 |
| 1.4\* |  | 01.41/11.116 | Группа чистоты | ГОСТ 8218-89 |
| 1.5\* |  |  01.41/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п. 2.2.1СТБ 1598-2006 приложение Б |
| 1.6\* | 01.41/08.149 | Массовая доля белка | СТБ 1598-2006 приложение БГОСТ 23327-98 |
| 1.7\* | Молоко коровье сырое, сливки сырые. | 01.41/08.052 | Массовая доля сухого обезжиренного вещества | СНПиГН, утв. МЗ РБ 21.06. 2013 № 52ТНПА и другая документацияГН, утв. постановлением СМ Республики Беларусь 25.01.2021 № 37СТБ 1598-2006СТБ 2277-2016 ТНПА и другая документация | ГОСТ 3626-73 п. 3 |
| 1.8\* | 01.41/11.116 | Сода | ГОСТ 24065-80 п.2 |
| 1.9\* |  | 01.41/11.116 | Аммиак | ГОСТ 24066-80 |
| 1.10\* |  | 01.41/11.116 | Перекись водорода | ГОСТ 24067-80 |
| 1.11\* | 01.41/11.116 | Ингибирующие вещества | ГОСТ 23454-2016 п.7 |
| 1.12\* |  01.41/11.116 | Термоустойчивость по алкогольной пробе | ГОСТ 25228-82 |
| 1.13\* | 01.41/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 1.14\* | 01.41/29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85 п.п. 2.3, 2.4 |
| 1.15\* |  01.41/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)  | ГОСТ 9225-84 п.4.5.ГОСТ ISO 7218-2015ГОСТ 32901-2014 п.8.4 |
| 1.16\* | 01.41/01.086 | Общее количество микроорганизмов (бактериальная обсемененность) | ГОСТ 9225-84 п.4.2ГОСТ ISO 7218-2015ГОСТ 32901-2014 п.8.1  |
| 1.17\* |  | 01.41/08.043 | Содержание соматических клеток | ГОСТ 23453-2014 п.6 |
| 1.18\* |  |  01.41/03.152 | Антибиотики бета-лактамного типа, тетрациклиновой группы, левомицетина, стрептомицина | ГОСТ 32219-2013 п.5.4 |
| 1.19\* |  | 01.41/03.152 | Антибактериальные вещества (антибиотики, сульфамидные вещества) | ГОСТ 31502-2012ГОСТ 32254-2013 |
| 1.20\* |  | 01.41/03.152 | Антибиотики:хлорамфеникол (левомицетин) |  | МВИ. МН 4678-2018МВИ. МН 4230-2015 |
| 1.21\* |  | 01.41/03.152 | Антибиотики:тетрациклиновая группа |  | МВИ. МН 3830-2015 |
| 1.22\* |  | 01.41/03.152 | Антибиотики:стрептомицин |  | МВИ. МН 4894-2018 |
| 1.23\* |  | 01.41/03.152 | Антибиотики:Пенициллин |  | МВИ. МН 4885-2014 |
| 2.1\*\* | Молоко питьевое | 10.51/42.000 | Отбор проб и подготовка проб к испытаниям | СТБ 1036-97 ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 9225-84ГОСТ 26669-85ГОСТ 3622-68ГОСТ 32901-2014 | СТБ 1036-97 ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 9225-84ГОСТ 26669-85ГОСТ 3622-68ГОСТ 32901-2014 п.5 |
| 2.2\* |  | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет | СТБ 1746-2017СНПиГН, утв. МЗ РБ 21.06. 2013 № 52ГН, утв. постановлением СМ Республики Беларусь 25.01.2021 № 37ТНПА и другая документация | СТБ 1746-2017п.5.2.1 |
| 2.3\* |  | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.2.1 |
| 2.4\* |  | 10.51/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 2.5\* |  | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3.3.1 |
| 2.6\* |  | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2.22 ГОСТ 26754-85 |
| 2.7\* |  | 10.51/11.116 | Группа чистоты | ГОСТ 8218-89 |
| 2.8\* |  | 10.51/11.116 | Фосфатаза | ГОСТ 3623-2015 п.7 |
| 2.9\* |  | 10.51/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (БГКП) | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п.8.5 |
| 2.10\* | 10.51/01.086 | Количество мезофильных анаэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ГОСТ 9225-84 п.4.5. ГОСТ 32901-2014 п.8.4 |
| 2.11\* | 10.51/01.086 | Промышленная стерильность | ГОСТ 9225-84 п.4.8ГОСТ 32901-2014 п.8.8ГОСТ 30425-97 |
| 2.12\* | 10.51/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98 |
| 2.13\* | 10.51/29.040 | Объем фасованного продукта | СТБ 8019-2002 | ГОСТ 3622-68 п. 2.23.5 СТБ 1746-2017 п.7.5 |
| 3.1\*\* | Сливки питьевыеСливки питьевые | 10.51/42.000 | Отбор проб и подготовка проб к испытаниям | СТБ 1036-97 ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 9225-84ГОСТ 26669-85ГОСТ 3622-68ГОСТ 32901-2014  | СТБ 1036-97 ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 9225-84ГОСТ 26669-85ГОСТ 3622-68ГОСТ 32901-2014 п.5 |
| 3.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет | СТБ 1887-2016СНПиГН, утв. МЗ РБ 21.06. 2013 № 52ГН, утв. постановлением СМ Республики Беларусь 25.01.2021 № 37ТНПА и другая документация | СТБ 1887-2016 п.7.2 |
| 3.3\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.2.2 |
| 3.4\* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3.3.1 |
| 3.5\* | 10.51/11.116 | Пероксидаза | ГОСТ 3623-2015 п.6 |
| 3.6\* |  10.51/01.086 | Количество мезофильных анаэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ГОСТ 9225-84 п.4.5ГОСТ 32901-2014 п.8.4 |
| 3.7\* |  | 10.51/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (БГКП) | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п.8.5 |
| 3.8\* |  | 10.51/01.086 | Промышленная стерильность | ГОСТ 9225-84 п.4.8ГОСТ 32901-2014 п.8.8ГОСТ 30425-97 |
| 3.9\* |  | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 3.10\* |  | 10.51/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98 |
| 3.11\* |  | 10.51/29.040 | Масса фасованного продукта | СТБ 8019-2002 | ГОСТ 3622-68 п.2.23СТБ 1887-2016 п.7.4 |
| 4.1\*\* | Сметана.Биосметана. | 10.51/42.000 | Отбор проб и подготовка проб к испытаниям | СТБ 1036-97 ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 9225-84ГОСТ 26669-85ГОСТ 3622-68ГОСТ 32901-2014 | СТБ 1036-97 ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 9225-84ГОСТ 26669-85ГОСТ 3622-68ГОСТ 32901-2014 п.5 |
| 4.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет | СТБ 1888-2016СНПиГН, утв. МЗ РБ 21.06. 2013 № 52ГН, утв. постановлением СМ Республики Беларусь 25.01.2021 № 37ТНПА и другая документация | СТБ 1888-2016 п.7.2 |
| 4.3\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.2.2 |
| 4.4\* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3.3.2 |
| 4.5\* | 10.51/11.116 | Пероксидаза | ГОСТ 3623-2015 п.6 |
| 4.6\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 4.7\* |  10.51/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (БГКП) | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п.8.5 |
| 4.8\* |  | 10.51/01.086 | Количество молочнокислых микроорганизмов | ГОСТ 10444.11-89 п. 4.2, 5.2ГОСТ 10444.11-2013 п.9.2, п.10 |
| 4.9\* |  | 10.51/01.086 | Количество дрожжей и плесневых грибов |  | ГОСТ 10444.12-2013ГОСТ 33566-2015 |
| 4.10\* |  | 10.51/08.149 | Массовая доля белка |  | ГОСТ 23327-98 |
| 4.11\* | 10.51/29.040 | Масса фасованного продукта | СТБ 8019-2002 | ГОСТ 3622-68 п. 2.23СТБ 1888-2016 п.7.4 |
| 5.1\*\* | Творог, биотворог | 10.51/42.000 | Отбор проб и подготовка проб к испытаниям | СТБ 1036-97 ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 9225-84ГОСТ 26669-85ГОСТ 3622-68ГОСТ 32901-2014  | СТБ 1036-97 ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 9225-84ГОСТ 26669-85ГОСТ 3622-68ГОСТ 32901-2014 п.5 |
| 5.2\* |  | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет | СТБ 315-2017ТУ РБ 700012278.001-2004ТУ ВУ 190513389.101-2010СНПиГН, утв. МЗ РБ 21.06. 2013 № 52ГН, утв. постановлением СМ Республики Беларусь 25.01.2021 № 37ТНПА и другая документация | СТБ 315-2017 п.7.2ТУ РБ 700012278.001- 2004 ТУ ВУ 190513389.101-2010 |
| 5.3\* |  | 10.51/08.037 | Массовая доля жира |  ГОСТ 5867-90 п.2.2.2 |
| 5.4\* |  | 10.51/08.149 | Кислотность |  ГОСТ 3624-92п.3.3.3 |
| 5.5\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги |  ГОСТ 3626-73 п. 5 |
| 5.6\* | 10.51/08.149 | Массовая доля сахарозы |  ГОСТ 3628-78 п.2. |
| 5.7\* | 10.51/08.149 | Массовая доля поваренной соли |  ГОСТ 3627-81 п.4 |
| 5.8\* |  | 10.51/11.116 | Фосфатаза |  ГОСТ 3623-2015 п.7 |
| 5.9\* |  | 10.51/29.145 | Температура |  ГОСТ 3622-68 п.2.22 ГОСТ 26754-85 |
| 5.10\* |  | 10.51/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (БГКП) | ГОСТ 9225-84п.4.6 ГОСТ 32901-2014 п.8.5 |
| 5.11\* |  | 10.51/01.086 | Количество дрожжей и плесневых грибов | ГОСТ 10444.12-2013 ГОСТ 33566-2015 |
| 5.12\* |  | 10.51/01.086 | Количество молочнокислых микроорганизмов  | ГОСТ 10444.11-89 п.п. 4.2, 5.2 ГОСТ 10444.11- 2013 п.п.9.2,10 |
| 5.13\* | 10.51/08.149 | Массовая доля белка |  | ГОСТ 23327-98 |
| 5.14\* |  | 10.51/29.040 | Масса нетто фасованного продукта | СТБ 8019-2002 | СТБ 315-2017 п. 7.4, 7.5ГОСТ 3622-68 п.2.23 |
| 6.1\*\* | Сыворотка молочная нанофильтрованнаяСыворотка молочная нанофильтрованная | 10.51/42.000 | Отбор проб и подготовка проб к испытаниям | СТБ 1036-97 ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 9225-84ГОСТ 26669-85ГОСТ 3622-68ГОСТ 32901-2014 | СТБ 1036-97 ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 9225-84ГОСТ 26669-85ГОСТ 3622-68ГОСТ 32901-2014 п.5 |
| 6.2\* | 10.51/08.149  | Кислотность | ТУ BY 100098867.387-2015СНПиГН, утв. МЗ РБ 21.06. 2013 № 52ГН, утв. постановлением СМ Республики Беларусь 25.01.2021 № 37ТНПА и другая документация | ГОСТ 30305.3-95 п.5 |
| 6.3\* |  | 10.51/08.149 | Массовая доля лактозы | ГОСТ 29248-91 п.5 |
| 6.4\* |  | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 30305.1-95 п.4 |
| 6.5\* |  | 10.51/08.052 | Массовая доля сухих веществ | ГОСТ 3626-73 |
| 6.6\* |  | 10.51/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (БГКП) | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п.8.5 |
| 6.7\* |  | 10.51/01.086 | Количество мезофильных анаэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМФАнМ) | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 32901-2014п.8.4 |
| 6.8\* |  | 10.51/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98 |
| 6.9\* |  | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: вкус и запах, консистенция, цвет | ГОСТ 29245-91 п.3 |
| 7.1\* | Коктейли молочные. | 10.51/42.000 | Отбор проб и подготовка проб к испытаниям | СТБ 1036-97 ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 9225-84ГОСТ 26669-85ГОСТ 3622-68ГОСТ 32901-2014 | СТБ 1036-97 ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 9225-84ГОСТ 26669-85ГОСТ 3622-68ГОСТ 32901-2014 п.5 |
| 7.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет | ТУ BY 700012278.043-2015СНПиГН, утв. МЗ РБ 21.06. 2013 № 52ГН, утв. постановлением СМ Республики Беларусь 25.01.2021 № 37ТНПА и другая документация | ТУ BY 700012278.043-2015 п.4.2 |
| 7.3\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.2 |
| 7.4\* | 10.51/08.149 | Массовая доля сахарозы | ГОСТ 3628-78 п.2 |
| 7.5\* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3.3.1 |
| 7.6\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 7.7\* | 10.51/01.086 | Промышленная стерильность | ГОСТ 30425-97 |
| 7.8\* | 10.51/29.040 | Масса нетто упаковочной единицы | СТБ 8019-2002 | ГОСТ 3622-68 п.2.23 |
| 8.1\*\* | Молоко и молочные продукты.Вода питьевая централизованного и нецентрализованного водоснабжения. | 01.41/42.00010.51/42.000100.09/42.000 | Отбор проб и подготовка проб к испытаниям | СТБ 1051-2012СТБ 1053-2015 | СТБ 1051-2012СТБ 1053-2015 |
| 8.2\* | 01.41/04.12510.51/04.125100.09/04.125 | Удельная и объемная активность цезия-137 | ГН 10-117-99, утв. постановлением Минздрава РБ от 26.04.1999 №16СНиП «Требования радиационной безопасности», ГН «Критерии оценки радиационного воздействия», утв. Постановлением МЗ РБ 28.12.2012 № 213ТНПА и другая документация | МВИ. МН 4779-2013Методика выполнения измерений объемной и удельной активности 131I, 134Cs, 137Cs и эффективной удельной активности природных радионуклидов 40K, 226Ra, 32Th на гамма-радиометрах спектрометрического типа РКГ- АТ1320 |
| 9.1\*\* | Рабочие места. Производственная территория | 100.12/04.056 | Мощность дозы гамма-излучения | СНиП, ГН, утв. Постановлением МЗ РБ 28.12.2012 № 213 | МВИ МН 2513-2006МВИ ГМ 1906-2020 |
| 10.1\*\* | Вода питьевая централизованного и нецентрализованного водоснабжения | 100.09/42.000 | Отбор проб и подготовка к испытаниям | МУК РБ 11-10-1 2001 СТБ ГОСТ Р 51592- 2001ГОСТ Р 56237-2014 |  МУК РБ 11-10-1 2001 п.3 СТБ ГОСТ Р 51592- 2001ГОСТ Р 56237-2014 |
| 10.2\* | 100.09/08.149 | Остаточный свободный хлор | СанПиН 10-124 РБ 99, утв. ГГСВ РБ 19.10.1999 № 46 | ГОСТ 18190-72 |
| 10.3\* |  | 100.09/11.116 | Запах | ГОСТ 3351-74 п.2 |
| 10.4\* |  | 100.09/11.116 | Вкус | ГОСТ 3351-74 п.3 |
| 10.5\* |  | 100.09/01.086 | Общее микробное число | МУК РБ 11-10-1-2002 п. 8.1 |
| 10.6\* |  | 100.09/01.086 | Общие колиформные бактерии | МУК РБ 11-10-1-2002 п. 8.2, 8.3 |
| 10.7\* |  | 100.09/01.086 | Термотолерантные колиформные бактерии | МУК РБ 11-10-1-2002 п.8.2, 8.3 |

**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