|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №1 |
| к аттестату аккредитации |
| № BY/112 2.1389 |
| от 23.01.1998 |
| на бланке № \_\_\_\_  на 4 листах |
| редакция 04 |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от31 января 2024 года |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| производственной лаборатории  совместного общества с ограниченной ответственностью "Ингман мороженое" | | | | | |
| № 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. Университетская, 3, 246028, г. Гомель, Гомельский район, Гомельская область** | | | | | |
| 1.1\*\*\* | Сливки  питьевые  Сливки-сырьё | 01.41/42.000  10.51/42.000 | Отбор проб | СТБ 1887-2016  СТБ 2277-2016  Гигиенический  норматив  «Показатели безопасности и безвредности для человека  продовольственного сырья и пищевых  продуктов», утв.  Постановлением  Минздрава № 52  от 21.06.2013  (далее по тексту ГН, утв. Постановлением Минздрава № 52  от 21.06.2013) | ГОСТ 26809.1-2014 п.4.3  ГОСТ 9225-84 п.1.5.2  СТБ 1036-97 п.7.2.3  СТБ 1051-2012 |
| 1.2\* | 01.41/11.116  10.51/11.116 | Органолептические показатели (консистенция, внешний вид,  вкус и запах, цвет) | СТБ 1887-2016 п.7.2  СТБ 2277-2016 п.7.2 |
| 1.4\* | 01.41/08.149  10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3.3.1 |
| 1.6\* | 01.41/08.037  10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.2.1 |
| 1.7\* | 01.41/01.086  10.51/01.086 | Бактерии группы  кишечных палочек | ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 1.8\* | 01.41/01.086  10.51/01.086 | Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные  микроорганизмы | ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 2.1  \*\*\* | Масло из  коровьего  молока | 10.41/42.000 | Отбор проб | СТБ 1890-2017  ГН, утв.  Постановлением  Минздрава № 52  от 21.06.2013 | ГОСТ 26809.2-2014 п.5.2  ГОСТ 9225-84 п.1.5.5  СТБ 1036-97 п.7.2.10  СТБ 1051-2012 |
| 2.2\* | 10.41/11.116 | Органолептические показатели (консистенция, внешний вид,  вкус и запах, цвет) | СТБ 1890-2017, п.7.2 |
| 2.3\* | 10.41/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73, п.6 |
| 2.4\* | 10.41/08.149 | Титруемая кислотность плазмы | ГОСТ 3624-92 п.3.3.4.3 |
| 2.5\* | 10.41/01.086 | Бактерии группы  кишечных палочек | ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 2.6\* | 10.41/01.086 | Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные  микроорганизмы | ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 2.7\* | 10.41/01.086 | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 2.8\* | 10.41/01.086 | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 3.1  \*\*\* | Молоко сухое | 10.51/42.000 | Отбор проб | СТБ 1858-2022  ГН, утв.  Постановлением  Минздрава № 52  от 21.06.2013 | ГОСТ 26809.1-2014 п.4.9  ГОСТ 9225-84 п.1.5СТБ 1036-97 п.7.2.9  СТБ 1051-2012 |
| 3.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели (консистенция, внешний вид, вкус и запах, цвет) | ГОСТ 29245-91 п.3 |
| 3.3\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 29246-91 п.3.1 |
| 3.4\* | 10.51/08.052 | Индекс растворимости | ГОСТ 30305.4-95 |
| 3.5\* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 30305.3-95 п.5 |
| 3.6\* | 10.51/01.086 | Бактерии группы  кишечных палочек | ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 3.7\* | 10.51/01.086 | Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные  микроорганизмы | ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 4.1\*\*\* | Мороженое | 10.52/42.000 | Отбор проб | СТБ 1467-2017  ГОСТ 32929-2014  ГОСТ 31457-2012  ГН, утв.  Постановлением  МЗ РБ № 52  от 21.06.2013 | ГОСТ 26809.1-2014 п.4.7  СТБ 1036-97 п.7.2.7  СТБ 1051-2012  ГОСТ 9225-84 п.1.5.3 |
| 4.2\* | 10.52/11.116 | Органолептические показатели (консистенция, внешний вид, цвет, структура, вкус, запах) | СТБ 1467-2017 п.7.3, 7.4  ГОСТ 32929-2014 п.7.2  ГОСТ 31457-2012 п. 7.2 |
| 4.3\* | 10.52/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 4.4\* | 10.52/08.052 | Массовая доля сухих веществ | ГОСТ 3626-73 п.4 |
| 4.6\* | 10.52/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3 |
| 4.7\* | 10.52/01.086 | Бактерии группы  кишечных палочек | ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 4.8\* | 10.52/01.086 | Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные  Микроорганизмы | ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 9.1\*\*\* | Вода питьевая | 100.09/42.000 | Отбор проб | СанПиН 10-124 РБ 99 | ГОСТ 31861-2012  ГОСТ 18963-73 п.1  ГОСТ 31862-2012 |
| 9.2\* | 100.09/01.086 | Общие колиформные бактерии | МУК РБ № 11-10-1-2002 п.8.3 |
| 9.3\* | 100.09/01.086 | Термотолерантные  колиформные бактерии | МУК РБ № 11-10-1-2002 п.8.3 |
| 9.4\* | 100.09/01.086 | Общее микробное  Число | МУК РБ № 11-10-1-2002 п.8.1 |
| 9.5\* | 100.09/08.149 | Жесткость общая | ГОСТ 31954-2012 п.4 |
| 9.6\* | 100.09/11.116 | Запах, привкус | ГОСТ 3351-74 п.2, 3 |
| 10.1\* | Продукты  питания:  молоко и  цельномолочная продукция,  масло коровье, молоко  сгущенное,  консервированные продукты из фруктов и ягод садовых,  садовые ягоды, сахар, прочие продукты питания (мороженое, глазурь, орехи, ванилин, молоко сухое, какао-порошок) | 10.41/04.125  10.51/04.125  10.52/04.125  10.81/04.125  10.82/04.125  10.32/04.125  10.39/04.125 | Содержание  радионуклидов  цезия-137  (удельная, объемная активность) | ГН 10-117-99  (РДУ-99) | МВИ.МН 1823-2007  МВИ.МН 4779-2013  ГОСТ 32161-2013 |

**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