|  |  |
| --- | --- |
|  | 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 | Наименованиехарактеристики (показатель,параметры) | Обозначениедокумента,устанавливающего требования кобъекту | Обозначение документа,устанавливающего метод исследований (испытаний) иизмерений, 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 питьевыеСливки-сырьё | 01.41/42.00010.51/42.000 | Отбор проб | СТБ 1887-2016СТБ 2277-2016Гигиенический 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.4.3ГОСТ 9225-84 п.1.5.2СТБ 1036-97 п.7.2.3СТБ 1051-2012 |
| 1.2\* | 01.41/11.11610.51/11.116 | Органолептические показатели (консистенция, внешний вид, вкус и запах, цвет) | СТБ 1887-2016 п.7.2СТБ 2277-2016 п.7.2 |
| 1.4\* | 01.41/08.14910.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3.3.1 |
| 1.6\* | 01.41/08.03710.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.2.1 |
| 1.7\* | 01.41/01.08610.51/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек  | ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 1.8\* | 01.41/01.08610.51/01.086 | 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 1890-2017ГН, утв. Постановлением Минздрава № 52 от 21.06.2013 | ГОСТ 26809.2-2014 п.5.2ГОСТ 9225-84 п.1.5.5СТБ 1036-97 п.7.2.10СТБ 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 1858-2022ГН, утв. Постановлением Минздрава № 52 от 21.06.2013 | ГОСТ 26809.1-2014 п.4.9ГОСТ 9225-84 п.1.5СТБ 1036-97 п.7.2.9СТБ 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 1467-2017ГОСТ 32929-2014ГОСТ 31457-2012ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013 | ГОСТ 26809.1-2014 п.4.7СТБ 1036-97 п.7.2.7СТБ 1051-2012ГОСТ 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, 7.4ГОСТ 32929-2014 п.7.2ГОСТ 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 31861-2012ГОСТ 18963-73 п.1ГОСТ 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) | 10.41/04.12510.51/04.12510.52/04.12510.81/04.12510.82/04.12510.32/04.12510.39/04.125 | Содержание радионуклидов цезия-137(удельная, объемная активность) | ГН 10-117-99 (РДУ-99) | МВИ.МН 1823-2007МВИ.МН 4779-2013ГОСТ 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