|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №2 |
| к аттестату аккредитации  |
| № BY/112 2.0993 |
| от 24.06.1996  |
| на бланке № \_\_\_\_на 4 листах |
| редакция 03 |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от7 июня 2024 года |

|  |
| --- |
| производственной лаборатории  Открытого акционерного общества "Рогачевский молочноконсервный комбинат" |
| № 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. С.Кирова, 31, г. Рогачев, Рогачевский район, Гомельская область(производственная лаборатория )** |
| 1.1\*\*\* | Сырое молоко-сырье, сливки-сырье, молочная продукция | 01.41/42.000, 10.51/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статьи 7,20 Приложения 2,3;ТР ТС 033/2013 Раздел V, VI, VII, XIII Приложения 4, 5, 6, 7, 8 | ГОСТ 13928-84;ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 32901-2014 п.п. 5.5, 5.6;ГОСТ 9225-84 п. 1;СТБ 1036-97;СТБ 1051-2012 |
| 1.2\* | 01.41/11.116, 10.51/11.116 | Органолептические показатели (консистенция, вкус и запах, цвет) | ГОСТ 28283-2015 |
| 1.3\* | 01.41/29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85 |
| 1.4\* | 01.41/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 п. 2 |
| 1.5\* | 01.41/08.149, 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п. 3 |
| 1.6\* | 01.41/08.037, 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п. 2 |
| 1.7\* | 01.41/08.169, 10.51/08.169 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98 |
| 1.8\* | 01.41/08.052 | Массовая для сухого обезжиренного вещества | ГОСТ 3626-73 п. 3 |
| 1.9\* | 01.41/08.043 | Соматические клетки | ГОСТ 23453-2014 п.п. 5, 6 |
| 1.10\* | 10.51/01.086 | S. aureus | ГОСТ 30347-2016 |
| 1.11\* | 01.41/01.086, 10.51/01.086 | Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 32901-2014 п. 8.4 |
| 1.12\* | 10.51/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек | ГОСТ 32901-2014 п. 8.5 |
| 1.13\* | 01.41/03.152 | Тетрациклин | ГОСТ 32219-2013 п.п. 5.2.1, 5.4.1, 5.4.3 |
| 1.14\* | Хлорамфеникол (левомицетин) | ГОСТ 32219-2013 п.п. 5.4.1, 5.4.3 |
| 1.15\* | Стрептомицин |
| 1.16\* | β-лактамовые антибиотики | ГОСТ 32219-2013 п.п. 5.2.1, 5.4.1, 5.4.3 |
| 2.1\*\*\* | Продукты переработки молока | 10.51/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 20 Приложение 2;ТР ТС 033/2013 Раздел II, V, VI, VII, XIII Приложения 1, 3, 8 | ГОСТ 26809.1-2014 п.п. 3.3, 3.4, 4.4;ГОСТ 32901-2014 п.п. 5.5, 5.10, 5.12, 5.13, 5.14;ГОСТ 9225-84 п. 1;СТБ 1036-97 п. 7.2;СТБ 1051-2012 |
| 2.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели (консистенция, вкус и запах, цвет) | ГОСТ 28283-2015;ГОСТ 29245-91 п. 3 |
| 2.3\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 29247-91 п. 4;ГОСТ 5867-90 п. 2 |
| 2.4\* | 10.51/08.169 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98;ГОСТ 30648.2-99 |
| 2.5\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 29246-91 п.п. 2.2, 3.1 |
| 2.6\* | Массовая доля сухих веществ (влаги) | ГОСТ 30305.1-95 |
| 2.7\* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 30305.3-95 п. 5 |
| 2.8\* | 10.51/01.086 | Промышленная стерильность | ГОСТ 30425-97;ГОСТ 9225-84 п. 4.8 |
| 2.9\* | S. aureus | ГОСТ 30347-2016 |
| 2.10\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 33566-2015 |
| 2.11\* | Дрожжи |
| 2.12\* | Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 32901-2014 п. 8.4 |
| 2.13\* | Бактерии группы кишечных палочек | ГОСТ 32901-2014 п. 8.5 |
| 3.1\*\*\* | Масло из коровьего молока | 10.41/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 20 Приложение 2;ТР ТС 033/2013 Раздел VII, XIII Приложения 1, 3, 8 | ГОСТ 26809.2-2014 п. 4.1;ГОСТ 32901-2014 п. 5.9;СТБ 1036-97 п. 7.2;СТБ 1051-2012 |
| 3.2\* | 10.41/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 п. 6 |
| 3.3\* | 10.41/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п. 2.2.4.1 |
| 3.4\* | 10.41/08.149 | Титруемая кислотность плазмы | ГОСТ 3624-92 п. 3 |
| 3.5\* | 10.41/01.086 | S. aureus | ГОСТ 30347-2016 |
| 3.6\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 33566-2015 |
| 3.7\* | Дрожжи |
| 3.8\* | Бактерии группы кишечных палочек | ГОСТ 32901-2014 п. 8.5 |
| 3.9\* | Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 32901-2014 п. 8.4 |
| 4.1\*\*\* | Продукты детского питания на молочной основе | 10.51/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статьи 7,8,20 Приложение 2;ТР ТС 033/2013 Раздел II, VII, XIII Приложения 2, 3, 9, 11, 12, 13, 14 | ГОСТ 26809.1-2014 п. 3.4;ГОСТ 32901-2014 п.п. 5.6, 5.8, 5.14;СТБ 1036-97 п. 7.2;СТБ 1051-2012 |
| 4.2\* | 10.51/08.037 | Жир | ГОСТ 30648.1-99 п. 4 |
| 4.3\* | 10.51/08.169 | Белок | ГОСТ 30648.2-99 |
| 4.4\* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 30648.4-99 |
| 4.5\* | 10.51/01.086 | Молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013 |
| 4.6\* | Плесени | ГОСТ 30706-2000;ГОСТ 33566-2015 |
| 4.7\* | Дрожжи |
| 4.8\* | S. aureus | ГОСТ 30347-2016 |
| 4.9\* | Бактерии группы кишечных палочек | ГОСТ 32901-2014 п. 8.5 |
| 5.1\*\*\* | Сыры полутвердые (твердые, плавленые) | 10.51/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 20;ТР ТС 033/2013 Раздел II, VII, XIII Приложения 1, 3, 8 | ГОСТ 26809.2-2014 п. 5.3;ГОСТ 32901-2014 п. 5.10;СТБ 1036-97;СТБ 1051-2012 |
| 5.2\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира в сухом веществе | ГОСТ 5867-90 п. 2 |
| 5.3\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 п.п. 2, 5.1 |
| 5.4\* | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 3627-81 п. 2 |
| 5.5\* | 10.51/01.086 | S. aureus | ГОСТ 30347-2016 |
| 5.6\* | Бактерии группы кишечных палочек | ГОСТ 32901-2014 п. 8.5 |
| 5.7\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 33566-2015 |
| 5.8\* | Дрожжи |
| 6.1\* | Сырое молоко-сырье, обезжиренное молоко-сырье, сливки-сырье, молочная продукция, в том числе детское питание на молочной основе | 01.41/04.125, 10.41/04.125, 10.51/04.125 | Цезий-137 | ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 20 Приложение 4;ТР ТС 033/2013 Раздел VII, XIII Приложение 9 | ГОСТ 32161-2013;МВИ.МН 1823-2007 |

**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