|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №2 |
| к аттестату аккредитации  |
| № BY/112 2.3224 |
| от 12.12.2005  |
| на бланке № \_\_\_\_на 4 листах |
| редакция 02 |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от14 июня 2024 года |

|  |
| --- |
| производственная лаборатория Совместного общества с ограниченной ответственностью "Морозпродукт" |
| № 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. Октябрьская, 133А, 222811, г. Марьина Горка, Пуховичский район, Минская область** |
| 1.1\*\* | мороженое | 10.52/42.000 | отбор проб | ТР ТС 033/2013 раздел II,III,VII,IX,XII,XIII, Приложения 1,3 | ГОСТ 26809.1-2014 п.4.1, 4.7;ГОСТ 32901-2014 п.5.1-5.4, 5.7;ГОСТ ISO 707-2013;СТБ 1036-97 р.5,п.7.2;СТБ 1051-2012 |
| 1.2\* | 10.52/11.116 | органолептические показатели:вкус и запах,структура,консистенция,цвет,внешний вид | СТБ 1467-2017 п. 7.3, 7.4 |
| 1.3\* | 10.52/08.037 | массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.2.1 |
| 1.4\* | 10.52/08.052 | Массовая доля сухих веществ | ГОСТ 3626-73 р.4 |
| 1.5\* | 10.52/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3.3.2 |
| 1.6\* | массовая доля сахарозы | ГОСТ 3628-78 р.2 |
| 1.7\* | 10.52/08.052 | взбитость мороженого | СТБ 1467-2017 п.7.11 |
| 1.8\* | массовая доля пищевого покрытия | СТБ 1467-2017 п.7.27 |
| 1.9\* | 10.52/01.086 | БГКП(колиформы) | ТР ТС 033/2013 раздел II,III,VII,IX,XII,XIII,приложение 8 | ГОСТ 32901-2014 п.8.5;ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 1.10\* | КМАФАнМ | ГОСТ 32901-2014 п.8.4;ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 2.1\*\* | молоко сухое | 10.51/42.000 | отбор проб | ТР ТС 033/2013 раздел II,III,VII,IX,XII,XIII, Приложение 3 | ГОСТ 26809.1-2014 п.4.9;ГОСТ ISO 707-2013;СТБ 1036-97 р.5,п.7.2;СТБ 1051-2012 |
| 2.2\* | 10.51/11.116 | органолептические показатели:вкус и запах,структура,консистенция,цвет,внешний вид | ГОСТ 29245-91 р.3 |
| 2.3\* | 10.51/08.037 | массовая доля жира | ГОСТ 29247-91 р.4 |
| 2.4\* | 10.51/08.052 | массовая доля влаги | ГОСТ 29246-91 п.3.1 |
| 2.5\* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 30305.3-95 р.5 |
| 2.6\* | 10.51/01.086 | БГКП(колиформы) | ТР ТС 033/2013 раздел II,III,VII,IX,XII,XIII,приложение 8,11 | ГОСТ 32901-2014 п.8.5;ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 2.7\* | КМАФАнМ | ГОСТ 32901-2014 п.8.4;ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 3.1\*\* | молоко цельное сгущенное | 10.51/42.000 | отбор проб | ТР ТС 033/2013 раздел II,III,VII,IX,XII,XIII, Приложение 1 | ГОСТ 26809.1-2014 п.4.8;ГОСТ 32901-2014 п. 5.1-5.4, п. 5.12;ГОСТ 9225-84 р.1, р.3;ГОСТ ISO 707-2013;СТБ 1036-97 р.5,п.7.2;СТБ 1051-2012 |
| 3.2\* | 10.51/11.116 | органолептические показатели:вкус и запах,структура,консистенция,цвет,внешний вид | ГОСТ 29245-91 р.3;ГОСТ 31688-2012 п.5.1.2 |
| 3.3\* | 10.51/08.037 | массовая доля жира | ГОСТ 29247-91 р.3 |
| 3.4\* | 10.51/01.086 | БГКП(колиформы) | ТР ТС 033/2013 раздел II,III,VII,IX,XII,XIII,приложение 8 | ГОСТ 32901-2014 п.8.5;ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 3.5\* | КМАФАнМ | ГОСТ 32901-2014 п.8.4;ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 4.1\*\* | масло сливочное | 10.51/42.000 | отбор проб | ТР ТС 033/2013 раздел II,III,VII,IX,XII,XIII, Приложения 3 | ГОСТ 26809.2-2014 п.4.1,5.1,5.2;ГОСТ 32901-2014 п.5.7;ГОСТ 9225-84 р.1, р.3;ГОСТ ISO 707-2013;СТБ 1036-97 р.5,п.7.2 |
| 4.2\* | 10.51/11.116 | органолептические показатели:вкус и запах,структура,консистенция,цвет,внешний вид | СТБ 1890-2017 р.5.2 |
| 4.3\* | 10.51/08.052 | массовая доля влаги | ТР ТС 033/2013 раздел II,III,VII,IX,XII,XIII,приложение 1 | ГОСТ 3626-73 р.6 |
| 4.4\* | 10.51/01.086 | БГКП(колиформы) | ТР ТС 033/2013 раздел II,III,VII,IX,XII,XIII,приложение 8,11 | ГОСТ 32901-2014 п.8.5;ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 4.5\* | КМАФАнМ | ГОСТ 32901-2014 п.8.4;ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 5.1\*\* | льды сладкие пищевые | 10.89/42.000 | отбор проб | ТР ТС 021/2011 приложение 2,р.1.5 | ГОСТ 31904-2012 р.4,п.5.2;ГОСТ ISO 707-2013 |
| 5.2\* | 10.89/01.086 | БГКП(колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) п.4.1,6.4,9.1;ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 5.3\* | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 5.4\* | дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 5.5\* | плесени |
| 6.1\*\* | Десерты взбитые замороженные. Щербеты | 10.89/42.000 | отбор проб | ТР ТС 021/2011 приложение 2, р.1.4, р.1.5, р. 1.8 | ГОСТ 26809.1-2014 п.4.7;ГОСТ 31904-2012 р.4,п.5.2;ГОСТ ISO 707-2013;СТБ 1036-97 р.5,п.7.2 |
| 6.2\* | 10.89/01.086 | БГКП(колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) п.4.1,6.4,9.1;ГОСТ 32901-2014 п.8.5;ГОСТ 9225-84 п.8.6 |
| 6.3\* | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 32901-2014 п.8.4;ГОСТ 9225-84 п.8.5 |
| 6.4\* | дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004) |
| 6.5\* | плесени |
| 7.1\*\* | какао-порошок | 10.82/42.000 | отбор проб | ТР ТС 021/2011 приложение 2,р.1.4 | ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 5904-82 р.2;СТБ 1036-97 р.5,п.7.2;СТБ 1053-2015 |
| 7.2\* | 10.82/01.086 | БГКП(колиформы) | ГОСТ 26972-86 п.4.2 |
| 7.3\* | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 26972-86 п.4.1 |
| 7.4\* | плесневые грибы | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004);ГОСТ 26972-86 п.4.3 |

**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