|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №2 |
| к аттестату аккредитации  |
| № BY/112 2.1610 |
| от 30.12.1999  |
| на бланке № \_\_\_\_на 6 листах |
| редакция 03 |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от21 июня 2024 года |

|  |
| --- |
| производственной лаборатории  Открытого акционерного общества «Лидский молочно-консервный 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. Энгельса, 116, 231300, г. Лида, Лидский район, Гродненская область** |
| 1.1\*\*\* | Сырое молоко коровье | 01.41/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 033/2013 Раздел V Раздел VI Приложение 4 Приложение 5 Приложение 6 | ГОСТ 13928-84 п. 2;ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 32901-2014 п. 5.5;ГОСТ 9225-84 п. 1;СТБ 1036-97 |
| 1.2\* | 01.41/11.116 | Органолептические показатели: консистенция, вкус и запах, цвет | ГОСТ 28283-2015;СТБ 1598-2006 п. 6.4;СТБ 1598-2006 п. 6.3 |
| 1.3\*\*\* | 01.41/29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85 |
| 1.4\* | 01.41/08.037, 01.41/08.074 | Массовая доля жира | ГОСТ 32255-2013;ГОСТ 5867-90 п. 2 |
| 1.5\* | 01.41/08.074, 01.41/08.169 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98;ГОСТ 32255-2013 |
| 1.6\* | 01.41/08.052, 01.41/08.074 | Массовая доля сухих обезжиренных веществ молока | ГОСТ 32255-2013;ГОСТ 3626-73 п. 2 |
| 1.7\* | 01.41/08.149 | кислотность | ГОСТ 3624-92 п. 3 |
| 1.8\* | 01.41/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 п. 2 |
| 1.9\* | 01.41/11.116 | Наличие соды | ГОСТ 24065-80 |
| 1.10\* | Наличие аммиака | ГОСТ 24066-80 |
| 1.11\* | Наличие перекиси водорода | ГОСТ 24067-80 |
| 1.12\* | Термоустойчивость по алкогольной пробе | ГОСТ 25228-82 |
| 1.13\* | 01.41/08.153 | Степень чистоты | ГОСТ 8218-89 п. 3 |
| 1.14\* | 01.41/11.116 | Ингибирующие вещества | ГОСТ 23454-2016 п. 7 |
| 1.15\* | 01.41/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п. 4.5;ГОСТ 9225-84 п. 4.2 |
| 1.16\* | 01.41/08.043 | Содержание соматических клеток | ГОСТ 23453-2014 п. 6 |
| 1.17\* | 01.41/03.152 | Левомицетин (хлорамфеникол) | ГОСТ 32219-2013 п. 5;ГОСТ 32254-2013;МВИ.МН 3283-2009 ;МВИ.МН 4230-2015 |
| 1.18\* | Тетрациклиновая группа | ГОСТ 32219-2013;ГОСТ 32254-2013;МВИ.МН 3830-2015 ;МВИ.МН 3951-2015 |
| 1.19\* | Пенициллины | ГОСТ 32219-2013;ГОСТ 32254-2013;МВИ.МН 4885-2014 |
| 1.20\* | стрептомицин | ГОСТ 32219-2013;ГОСТ 32254-2013;МВИ.МН 4894-2018 |
| 2.1\*\*\* | Молоко питьевое. Молоко питьевое обогащённое кальцием пастеризованное. Молоко питьевое пастеризованное "Вкусное". Сливки питьевые. Сыворотка молочная пастеризованная. Сливки сырьё | 10.51/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 1 Таблица 1 Приложение 3 Приложение 8 | ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 9225-84 п. 1;СТБ 1036-97 |
| 2.2\* | 10.51/11.116 | органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет | ГОСТ 28283-2015;СТБ 1746-2017 п. 7.3;СТБ 1746-2017 п. 7.2;СТБ 1887-2016 п. 7.3;СТБ 1887-2016 п. 7.2;СТБ 2277-2016 п. 7.2 |
| 2.3\* | 10.51/08.037, 10.51/08.074 | Массовая доля жира | ГОСТ 32255-2013;ГОСТ 5867-90 п. 2 |
| 2.4\* | 10.51/08.031 | Плотность (для молока и сыворотки) | ГОСТ 3625-84 п. 2 |
| 2.5\* | 10.51/08.149 | кислотность | ГОСТ 3624-92 п. 3 |
| 2.6\* | 10.51/08.153 | Степень чистоты (для молока) | ГОСТ 8218-89 |
| 2.7\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п. 2.22-2.22.2 |
| 2.8\* | 10.51/11.116 | Фосфатаза | ГОСТ 3623-2015 п. 7 |
| 2.9\* | 10.51/08.074, 10.51/08.169 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98;ГОСТ 32255-2013 |
| 2.10\* | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84 п. 4.6 |
| 2.11\* | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 9225-84 п. 4.5 |
| 2.12\* | 10.51/11.116 | Термоустойчивость по алкогольной пробе | ГОСТ 25228-82 |
| 2.13\* | 10.51/08.052, 10.51/08.074 | Массовая доля сухих обезжиренных веществ молока | ГОСТ 32255-2013;ГОСТ 3626-73 п. 3 |
| 3.1\*\*\* | Йогурт. Биойогурт "Сандра" | 10.51/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 033/2013 Раздел VII, Приложение 1 Таблица 1 Приложение 3 Приложение 8 | ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 9225-84 п. 1;СТБ 1036-97 |
| 3.2\* | 10.51/11.116 | органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет | СТБ 1552-2017 п. 7.4 |
| 3.3\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п. 2 |
| 3.4\* | 10.51/08.149 | кислотность | ГОСТ 3624-92 п. 3 |
| 3.5\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п. 2 |
| 3.6\* | 10.51/11.116 | Пероксидаза | ГОСТ 3623-2015 п. 6 |
| 3.7\* | 10.51/08.052 | массовая доля сухих веществ | ГОСТ 3626-73 п. 3 |
| 3.8\* | 10.51/08.149 | Массовая доля сахарозы | ГОСТ 3628-78 п. 2 |
| 3.9\* | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84 п. 4.6 |
| 3.10\* | Бифидобактерии | ГОСТ 33924-2016;СТБ 1552-2017 п. 7.17 |
| 3.11\* | Молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013 |
| 3.12\* | Плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 4.1\*\*\* | Кефир. Биопродукт диетического лечебного и диетического профилактического питания "Бифидобакт". Кефир обогащенный витамином С. Кефир обогащённый лактулозой. Продукт кефирный "Лидский". Бионапиток кисломолочный "Кефирыч". Ряженка | 10.51/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 033/2013 Раздел VII, Приложение 1 Таблица 1 Приложение 3 Приложение 8 | ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 9225-84 п. 1;СТБ 1036-97 |
| 4.2\* | 10.51/11.116 | органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет | СТБ 2206-2017 п. 7.3;СТБ 2206-2017 п. 7.2;СТБ 970-2017 п. 7.2 |
| 4.3\* | 10.51/08.037, 10.51/08.074 | Массовая доля жира | ГОСТ 30648.1-99 п. 4.4 (для "Бифидобакта");ГОСТ 5867-90 п. 2 |
| 4.4\* | 10.51/08.149 | кислотность | ГОСТ 30648.4-99 п. 4.4 (для "Бифидобакта");ГОСТ 3624-92 п. 3 |
| 4.5\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п. 2 |
| 4.6\* | 10.51/11.116 | Пероксидаза | ГОСТ 3623-2015 п. 6 |
| 4.7\* | 10.51/08.043 | Условная вязкость (для кефира) | СТБ 970-2017 п. 7.11 |
| 4.8\* | 10.51/08.149 | массовая доля белка | ГОСТ 23327-98 |
| 4.9\* | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84 п. 4.6 |
| 4.10\* | Молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013 |
| 4.11\* | Плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 4.12\* | Бифидобактерии | ГОСТ 33924-2016 |
| 5.1\* | Сметана. Биосметана "Славянская" | 10.51/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 033/2013 Раздел VII, X Приложение 1 Таблица 1 Приложение 3 Приложение 8 | ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 9225-84 п. 1;СТБ 1036-97 |
| 5.2\* | 10.51/11.116 | органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет | СТБ 1888-2016 п. 5.2.1 |
| 5.3\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п. 2 |
| 5.4\* | 10.51/08.149 | кислотность | ГОСТ 3624-92 п. 3 |
| 5.5\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п. 2 |
| 5.6\* | 10.51/11.116 | Пероксидаза | ГОСТ 3623-2015 п. 6 |
| 5.7\* | 10.51/08.149 | массовая доля белка | ГОСТ 23327-98 |
| 5.8\* | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84 п. 4.6 |
| 5.9\* | Молочнокислые микроорганизмы | ТР ТС 033/2013 Раздел VII, X Приложение 1 Таблица 1 Приложение 8 | ГОСТ 10444.11-2013 |
| 5.10\* | Плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 5.11\* | Бифидобактерии | ГОСТ 33924-2016 |
| 6.1\*\*\* | Творог. Биотворог. Продукты из творога | 10.51/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 033/2013 Раздел VII, X Приложение 1 Таблица 1 Приложение 3 | ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 9225-84 п. 1;СТБ 1036-97 |
| 6.2\* | 10.51/11.116 | органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет | СТБ 315-2017 п. 7.2 |
| 6.3\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п. 2 |
| 6.4\* | 10.51/08.149 | кислотность | ТР ТС 033/2013 Раздел VII, X Приложение 1 Таблица 1 Приложение 3 Приложение 8 | ГОСТ 3624-92 п. 3 |
| 6.5\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п. 2 |
| 6.6\* | 10.51/08.052 | массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 п. 5 |
| 6.7\* | 10.51/11.116 | Фосфатаза | ГОСТ 3623-2015 п. 7 |
| 6.8\* | 10.51/08.149 | массовая доля белка | ГОСТ 23327-98 |
| 6.9\* | Массовая доля общего сахара (для продуктов из творога) | ГОСТ 3628-78 п. 2 |
| 6.10\* | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84 п. 4.6 |
| 6.11\* | Молочнокислые микроорганизмы (для творога без компонентов) | ГОСТ 10444.11-2013 |
| 6.12\* | Плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 6.13\* | Бифидобактерии | ГОСТ 33924-2016 |
| 7.1\*\*\* | Сыр плавленый пастообразный. Сыры кисломолочные. Сыр мягкий "Прометей". Сыр мягкий кисломолочный "Припятский" | 10.51/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 1, таблица 5 Приложение 8 | ГОСТ 26809.2-2014;ГОСТ 9225-84 п. 1.5.7;СТБ 1036-97 п. 7.2.11 |
| 7.2\* | 10.51/11.116 | органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет | СТБ 2190-2017 п. 7.3;СТБ 2190-2017 п. 7.2 |
| 7.3\* | 10.51/08.037 | массовая доля жира в сухом веществе | ГОСТ 5867-90 п. 2 |
| 7.4\* | 10.51/08.052 | массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 п. 5 |
| 7.5\* | 10.51/08.149 | массовая доля поваренной соли | ГОСТ 3627-81 п. 2 |
| 7.6\* | кислотность | ГОСТ 3624-92 п. 3 |
| 7.7\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п. 2 |
| 7.8\* | 10.51/11.116 | Фосфатаза (для сыров мягких кисломолочных) | ГОСТ 3623-2015 п. 7 |
| 7.9\* | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84 п. 4.6 |
| 8.1\*\*\* | Масло из коровьего молока | 10.51/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 1 Таблица 2 Приложение 3 Приложение 8 | ГОСТ 26809.2-2014;ГОСТ 32901-2014 п. 5.9;ГОСТ 9225-84 п. 1;СТБ 1036-97 |
| 8.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: вкус и запах, консистенция и внешний вид, цвет | СТБ 1890-2017 п. 7.2 |
| 8.3\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п. 2.3.5 |
| 8.4\* | 10.51/08.052 | массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 п. 6 |
| 8.5\* | 10.51/08.149 | Титруемая кислотность молочной плазмы | ГОСТ 3624-92 п. 3.3.4 |
| 8.6\*\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п. 2 |
| 8.7\* | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84 п. 4.6 |
| 8.8\* | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п. 4.5 |
| 8.9\* | Плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 9.1\*\*\* | Молоко сухое. Сливки сухие. Продукт молочный сухой. Продукт молочно-сывороточный. Сыворотка молочная подсырная сухая. Продукт молочно-жировой сухой | 10.51/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 1 Таблица 1 Приложение 3 Приложение 8 | ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 9225-84 п. 1.5.9;СТБ 1036-97 п. 7.2.9 |
| 9.2\* | 10.51/11.116 | органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет | ГОСТ 29245-91 п. 3 |
| 9.3\* | 10.51/08.052 | массовая доля влаги | ГОСТ 29246-91 п. 3.2 |
| 9.4\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 29247-91 п. 4 |
| 9.5\* | 10.51/08.149 | кислотность | ГОСТ 30305.3-95 п. 5 |
| 9.6\* | 10.51/08.052 | Индекс растворимости | ГОСТ 30305.4-95 |
| 9.7\* | 10.51/08.153 | Группа чистоты | ГОСТ 29245-91 п. 7 |
| 9.8\* | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84 п. 4.6 |
| 9.9\* | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п. 4.5 |
| 9.10\* | 10.51/03.152 | Левомицетин (хлорамфеникол) | ТР ТС 033/2013 Раздел V Приложение 4 | МВИ.МН 2436-2015 |
| 9.11\* | Тетрациклиновая группа | МВИ.МН 3951-2015 |
| 9.12\* | стрептомицин | МВИ.МН 2642-2015 |
| 9.13\* | 10.51/08.149 | массовая доля белка | ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 1 Таблица 1 Приложение 8 | ГОСТ 30648.2-99 |
| 9.14\* | 10.51/01.086 | Плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 10.1\*\*\* | Молоко и продукты переработки | 10.51/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Приложение 4;ТР ТС 033/2013 Раздел V, VII | СТБ 1051-2012;СТБ 1053-2015 |
| 10.2\* | 10.51/04.125 | Объемная и удельная активность цезия-137 | 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