|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №1к аттестату аккредитации№ BY/112 2.1483от 14.03.2000 на бланке №на 06 листахредакция 02 |
|  |
|  |
|  |
|  |

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от «28» июня 2024 года

производственной лаборатории

Открытого акционерного общества «Милкавита»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование объекта | Код | Наименование характеристики (показатель, параметры)  | Обозначение документа, устанавливающего требования к объекту | Обозначения документа, устанавливающего метод исследований (испытаний) и изменений, в том числе правила отбора образцов |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| **ул. Братьев Лизюковых, д. 1, 246029, г. Гомель, Гомельская область** |
| 1.1\*\*\* | Молоко коровье сырое,молоко обезжиренное – сырье, сливки-сырье  | 01.41/42.000 | Отбор проб | Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. Минздрава Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52,Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» ГН №37 от 25.01.2021СТБ 1598-2006СТБ 2263-2016СТБ 2277-2016ТНПА и другая документация | ГОСТ 13928-84 п.2.2ГОСТ 26809.1-2014 п.4.2, п. 4.3ГОСТ 9225-84 п.1.5СТБ 1036-97 п.7.2.2, п.7.2.3СТБ 1051-2012 |
| 1.2\* | 01.41/11.116 | Внешний вид и консистенция, цвет  | СТБ 1598-2006 п.6.2СТБ 2263-2016, п. 7.2СТБ 2277-2016, п.7.2 |
| 1.3\* | Вкус и запах  | Стб 1598-2006 п.6.2ГОСТ 28283-2015СТБ 2263-2016, п.7.3СТБ 2277-2016, п. 7.2 |
| 1.4\* | 01.41/08.153 | Группа чистоты  | ГОСТ 8218-89 |
| 1.5\* | 01.41/29.145 | Температура  | ГОСТ 26754-85 п.2.4 |
| 1.6\* | 01.41/29.119 | Плотность  | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 1.7\* | 01.41/08.149 | Титруемая кислотность  | ГОСТ 3624-92 п. 3.3.1 |
| 1.8\* | 01.41/08.037 | Массовая доля жира  | ГОСТ 5867-90 п.2.2.1, п. 2.2.2, п. 2.2.5 |
| 1.9\* | 01.41/08.13301.41/08.149 | Массовая доля белка | СТБ 1598-2006, п.6.3 пр. Б, ГОСТ 23327-98 |
| 1.10\* | 01.41/08.052 | Массовая доля сухих обезжиренных веществ (СОМО) | ГОСТ 3626-73 п.3, п.2.4.3 |
| 1.11\* | 01.41/08.042 | Содержание соды  | ГОСТ 24065-80 п.2 |
| 1.12\* | 01.41/08.042 | Содержание аммиака  | ГОСТ 24066-80 |
| 1.13\* | 01.41/08.042 | Содержание перекиси водорода | ГОСТ 24067-80 |
| 1.14\* | 01.41/12.042 | Термоустойчивость по алкогольной пробе | ГОСТ 25228-82 |
| 1.15\* | 01.41/08.043 | Количество соматических клеток  | ГОСТ 23453-2014 п.6 |
| 1.16\* | 01.41/01.086 | Ингибирующие вещества | ГОСТ 23454-2016 п.7 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1.17\* | Молоко коровье сырое,молоко обезжиренное – сырье, сливки-сырье  | 01.41/01.086 | Общее количество микроорганизмов | Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. Минздрава Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52,Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» ГН №37 от 25.01.2021СТБ 1598-2006СТБ 2263-2016СТБ 2277-2016ТНПА и другая документацияГН 10-117-99(РДУ-99)ГН «Критерии оценки радиационного воздействия» (ГН №37 от 25.01.2021, в ред. постановления №829 от 29.11 2022) | ГОСТ 9225-84 п.4.2 |
| 1.18\* | 01.41/01.086 | КМАФАнМ  | ГОСТ 9225-84 п.4.5ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 32901-2014 п.8.4 |
| 1.19\* | 01.41/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п.8.5.1 |
| 1.20\* | 01.41/12.042 | Эффективность пастеризации (фосфатаза, пероксидаза) | ГОСТ 3623-2015 п.7.2 |
| 1.21\* | 01.41/03.15201.41/12.042 | Ветеринарные лекарственные средства: - левомицетин (хлорамфеникол)- тетрациклиновая группа- пенициллины- стрептомицинВетеринарные лекарственные средства:  - хинолоны /фторхинолоны;**-** макролиды;- аминогликозиды;- линкозамиды;**-** сульфаниламиды. | ГОСТ 32219-2013 п.5.4.2ГОСТ 32254-2013 |
| 1.22\* | 01.41/04.125 | Объемная активность цезия-137  | МВИ.МН 1181-2011МВИ.МН 4779-2013 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 2.1\*\*\* | Продукты молочные и сыры | 10.51/42.000 | Отбор проб | Гигиеническийнорматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. Минздрава Республики Беларусь от 21.06. 2013 №52,Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» ГН №37ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 26809.1-2014, п.4.2, 4.3, п.4.4, 4.5, 4.6, 4.9, 5.3ГОСТ 26809.2-2014, п.5.3ГОСТ 9225-84, п.1.5ГОСТ 32901-2014 п.5, п.5.2СТБ 1036-97, п. 7.2.2, 7.2.3, 7.2.4, 7.2.6, 7.2.9, 7.2.10, 7.2.11СТБ 1051-2012СТБ 1053-2015СТБ 1552-2017, п. 7.2 |
| 2.2\* | 10.51/11.116 | Внешний вид, консистенция, цвет | ТУ BY 100098867.221-2007,п.4.2ТУ BY 100098867.371-2015,п.4.2, 4.3СТБ 1746-2017, п.7.2ГОСТ 31450-2013, п.7.2ТУ BY400068171.008-2011, п.4.3ТУ РБ 100098867.121-2001, п.4.2СТБ 1887-2016, п.7.2ГОСТ 31451-2013, п.7.2СТБ 970-2017, п.7.2ГОСТ 31454-2012, п. 7.2СТБ 1888-2016СТБ 1890-2017СТБ 315-2017, п.7.2ГОСТ 31453-2013, п.7.2СТБ 2206-2011, п.7.2ТУ РБ 00454623.021-98, п.4.2ТУ BY 100098867.209-2007, п. 4.2ТУ РБ 400068171.007-2010, п.4.4СТБ 1552-2017, п. 7.3ТУ РБ100098867.089-2000, п.4.4ГОСТ 29245-91, п.3ТУ BY690253379.087-2016, п.4.3ТУ BY 400068171.010-2011ТУ РБ 00454623.021-98СТБ 1858-2022ТУ BY 400068171.022-2016ГОСТ 32923-2014ТУ РБ 100098867.119-2001СТБ 2263-2016ТУ РБ 100098867.089-2000ТУ BY 690609992.027-2018ТУ РБ 02906526.047-98ТУ BY 100098867.275-2011ТУ BY 192762412.048-2020ТУ BY 100098867.164-2020ТУ РБ 100722175.005-2001ТУ BY 191212488.012-2012 |
| 2.3\* | 10.51/11.116 | Вкус и запах |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 2.4\* | Продукты молочные и сыры | 10.51/11.116 | Группа чистоты  | Гигиеническийнорматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. Минздрава Республики Беларусь от 21.06. 2013 №52,Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» ГН №37ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 8218-89 |
| 2.5\* | 10.51/29.145 | Температура  | ГОСТ 26754-85, п.2.4ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 2.6\* | 10.51/29.119 | Плотность | ГОСТ 3625-84, п.2 |
| 2.7\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90, п.2.2.1, п.2.2.2 п.2.2.5, п.2.2.6, 2.3.5, 2.2.3, 2.3.4ГОСТ 30648.1-99, п.4СТБ 1552-2017, п. 7.9ГОСТ 29247-91, п.4 |
| 2.8\* | 10.51/08.133 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98ГОСТ 30648.2-99, п.4 |
| 2.9\* | 10.51/08.052 | Массовая доля СОМО | ГОСТ 3626-73, п.3, п.8СТБ 1746-2017, п.7.9СТБ 1887-2016, п.7.6СТБ 1888-2016, п. 7.8СТБ 1552-2017 п.7.12СТБ 970-2017 п.7.8 |
| 2.10\* | 10.51/08.133 | Массовая доля белка в СОМО | ТУ РБ 100098867.121-2001, п.4.6ГОСТ 30648.2-99, п.4СТБ 1858-2009, п.7.6 |
| 2.11\* | 10.51/08.052 | Массовая доля сухих веществ | ГОСТ 3626-73, п.3ТУ РБ 100098867.121-2001, п.4.5ГОСТ 30305.1-95, п.5 |
| 2.12\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73, п. 5.1, п.6ГОСТ 30648.3-99, п.4ГОСТ 29246-91, п.3 |
| 2.13\* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92, п.3.3.1, п.3.3.2, п. 3.3.3 ГОСТ 30305.3-95, п.5 ГОСТ 30648.4-99, п.4ГОСТ 33957-2016 п.6.3СТБ 1552-2017, п.7.11 |
| 2.14\* | 10.51/08.149 | Кислотность жировой фазы | ГОСТ 3624-92, п.3.3.4.1, п.3.3.4.2 |
| 2.15\* | 10.51/08.149 | Титруемая кислотность плазмы | ГОСТ 3624-92, п.3.3.4.3  |
| 2.16\* | 10.51/12.042 | Чистота восстановленного молока | ГОСТ 29245-91, п.7 |
| 2.17\* | 10.51/08.052 | Массовая доля хлористого натрия | ГОСТ 3627-81, п.2, п. 4 |
| 2.18\* | 10.51/12.042 | Термоустойчивость | СТБ 1890-2017, п. 7.4ГОСТ 32261-2016 п.7.5 |
| 2.19\* | 10.51/08.169 | рН | ГОСТ 26781-85 |
| 2.20\* | 10.51/12.042 | Фосфатаза  | ГОСТ 3623-2015 п.6.2 |
| 2.21\* | 10.51/12.042 | Пероксидаза | ГОСТ 3623-2015, п.4.2 |
| 2.22\* | 10.51/29.049 | Условная вязкость | СТБ 970-2017, п.7.11 |
| 2.23\* | 10.51/08.0149 | Массовая доля сахарозы | ГОСТ 3628-78, п.2, 5 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 2.24\* | Продукты молочные и сыры | 10.51/08.149 | Массовая доля общего сахара в пересчете на инвертный | Гигиеническийнорматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. Минздрава Республики Беларусь от 21.06. 2013 №52, Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» ГН №37ТНПА и другая документация на продукциюГН 10-117-99(РДУ-99)ГН «Критерии оценки радиационного воздействия» (ГН №37 от 25.01.2021, в ред. постановления №829 от 29.11 2022) | ГОСТ 3628-78, п.5 |
| 2.25\* | 10.51/08.052 | Индекс растворимости | ГОСТ 30305.4-95 |
| 2.26\* | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 9225-84, п. 4.5ГОСТ 32901-2014, п.8.4 |
| 2.27\* | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014, п.8.5 |
| 2.28\* | 10.51/01.086 | Количество молочнокислых микроорганизмов | ГОСТ 10444.11-2013 |
| 2.29\* | 10.51/01.086 | Количество бифидобактерий | ГОСТ 33491-2015 |
| 2.30\* | 10.51/01.086 | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 2.31\* | 10.51/01.086 | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 2.32\* | 10.51/29.040 | Номинальный объем/масса нетто | ГОСТ 3622-68, п.2.23ГОСТ 29245-91, п.6СТБ 970-2017 п.7.4СТБ 8035-2012, п.5.5.2СТБ 8019-2002СТБ 8020-2002СТБ 1890-2017СТБ 315-2017, п.7.5СТБ 2206-2017, п.7.5СТБ 1552-2017, п.7.6 |
| 2.33\* | 10.51/04.125 | Удельная (объемная) активность цезия-137  | МВИ.МН 1181-2011МВИ.МН 4779-2013ГОСТ 32161-2013 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 3.1\*\*\* | Вода питьевая | 100.09/42.000 | Отбор проб | СанПиН 10-124 РБ 99Гигиенический норматив «Показатели безопасности питьевой воды» ГН №37  | ГОСТ 31861-2012ГОСТ 31862-2012МУК РБ № 11-10-1,утв.пост. Минздрава 25.02.2002, п.3 |
| 3.2\* | 100.09/11.116 | Запах при 20, 60 | ГОСТ 3351-74, п.2.3 |
| 3.3\* | 100.09/01.086 | Общее микробное число | МУК РБ № 11-10-1, утв. пост. Минздрава 25.02.2002, п.8.1 |
| 3.4\* | Общие колиформные бактерии | МУК РБ № 11-10-1, утв. пост. Минздрава 25.02.2002, п.8.3 |
| 3.5\* | Термотолерантные колиформные бактерии | МУК РБ № 11-10-1, утв. пост. Минздрава 25.02.2002, п.8.3 |
| 3.6\* | 100.09/04.125 | Объемная активность цезия-137 | МВИ.МН 1181-2011МВИ.МН 4779-2013 |
| 4.1\*\* | Рабочие места в производственных и служебных помещениях: –постоянного пребывания– временного пребывания  | 100.12/04.056 | Мощность эквивалентной дозы гамма-излучения  | Контрольные уровни радиоактивного загрязнения для принятия решения о проведении дезактивационных работ**,** Утв**.** Комитетом по проблемам последствий катастрофы на Чернобыльской АЭС при Совете Министров РБ,02.08.2004,согл. с Главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь, 04.10.2004. | МВИ.ГМ 1906-2020 |

\*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