|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №2 |
| к аттестату аккредитации |
| № BY/112 2.2364 |
| от 31.03.2004 |
| на бланке № \_\_\_\_  на 7 листах |
| редакция 04 |

|  |
| --- |
| **ПРОЕКТ ОБЛАСТИ АККРЕДИТАЦИИ** от05 июля 2024 года |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| производственной лаборатории отдела  производственно-ветеринарного контроля  Производственного унитарного предприятия "Брестские традиции" | | | | | |
| № 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** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ш. Гомельское, 225880, 3-ий км, Кобринский район, Брестская область (производственная лаборатория отдела производственно-ветеринарного контроля)** | | | | | |
| 1.1\*\*\* | Мясо парное охлажденное и замороженное. Полуфабрикаты охлажденные и замороженные (все виды продуктивных животных) | 10.11/42.000, 10.12/42.000, 10.13/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Статья 20 п.2; ТР ТС 034/2013 Глава 12 п.128, п.6-8 | ГОСТ 31904-2012; ГОСТ 4288-76 п. 2.1; ГОСТ 7269-2015; СТБ 1036-97 |
| 1.2\* | 10.11/11.116, 10.12/11.116, 10.13/11.116 | Органолептическая оценка: внешний вид, цвет, консистенция,запах, состояние жира, состояние сухожилий, прозрачность и аромат бульона, внешний вид в сыром виде, внешний вид, вкус и запах | ТР ТС 034/2013 Глава 3 п.7 | ГОСТ 4288-76 п.2.3.3.1, п.2.3.3.2; ГОСТ 7269-2015 п.5.5-5.10; ГОСТ 9959-2015 |
| 1.3\* | 10.11/11.116 | Определение продуктов первичного распада белков в бульоне | ТР ТС 034/2013 Глава 5 п.15 | ГОСТ 23392-2016 п.6.2 |
| 1.4\* | 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.13/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 021/2011 Приложение 2, таблица 1; ТР ТС 034/2013 Глава 5 п.15 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 1.5\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 21237-75 п. 4.2.5; ГОСТ 31747-2012 |
| 1.6\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 21237-75 п. 4.2.6; ГОСТ 28560-90 |
| 1.7\* | 10.11/01.086, 10.12/01.086 | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94; ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 1.8\* | 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.13/01.086 | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 1.9\* | Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Глава 2, Статья 7, приложение 1; ТР ТС 034/2013 Глава 8, п. 59, Глава 13 п. 129 | ГОСТ 21237-75 п. 4.2.4; ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) п. 5.1-5.3 |
| 1.10\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 п. 10.1-10.5 |
| 1.11\* | 10.11/08.052, 10.12/08.052, 10.13/08.052 | Массовая доля влаги | ТР ТС 034/2013 Глава 3 п.8 | ГОСТ 9793-2016 п.9 |
| 1.12\* | 10.11/08.149, 10.12/08.149, 10.13/08.149 | Массовая доля хлористого натрия | ГОСТ 9957-2015 п.7 |
| 1.13\* | 10.11/08.156, 10.12/08.156, 10.13/08.156 | Массовая доля нитрита натрия | ТР ТС 029/2012 Статья 7, п.13 приложение 8; ТР ТС 034/2013 Глава 3 п.8 | ГОСТ 8558.1-2015 п.7 |
| 1.14\* | Массовая доля общего фосфора | ТР ТС 029/2012 Статья 7, п.13, приложение 15; ТР ТС 034/2013 Глава 3 п.8 | ГОСТ 31110-2002 (ИСО 13730:1996) =СТБ ГОСТ Р 51482-2001 (ИСО 13730-96); ГОСТ 9794-2015 п. 8 |
| 1.15\* | 10.11/08.149, 10.12/08.149, 10.13/08.149 | Массовая доля крахмала | ТР ТС 034/2013 Глава 3 п.8 | ГОСТ 10574-2016 |
| 1.16\* | 10.11/08.156, 10.12/08.156, 10.13/08.156 | Массовая доля жира | ГОСТ 23042-2015 п. 7 |
| 1.17\* | 10.11/08.164, 10.12/08.164, 10.13/08.164 | Массовая доля белка | ГОСТ 25011-2017 п.6 |
| 2.1\*\* | Субпродукты охлажденные и замороженные. Кровь и продукты ее переработки (все виды продуктивных животных) | 10.11/42.000, 10.12/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 034/2013 Глава 12 п. 128, п. 6-8, глава 3, п.7, приложение 1, раздел II | ГОСТ 31904-2012; ГОСТ 7269-2015; СТБ 1036-97 |
| 2.2\* | 10.11/11.116, 10.12/11.116 | Органолептическая оценка: внешний вид, цвет, консистенция, запах | ТР ТС 034/2013 Глава 3 п.7 | ГОСТ 7269-2015 п. 5.5-5.7 |
| 2.3\* | 10.11/01.086, 10.12/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 034/2013 Глава 5 п.15 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 2.4\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 21237-75 п. 4.2.5; ГОСТ 31747-2012 |
| 2.5\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 21237-75 п. 4.2.6; ГОСТ 28560-90 |
| 2.6\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94; ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 2.7\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 2.8\* | Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 глава 2, статья 7, приложение 1; ТР ТС 034/2013 Глава 8, п. 59, глава 13, п.129 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 2.9\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 п. 10.1-10.5 |
| 3.1\*\* | Колбасные изделия мясные (мясосодержащие). Продукты из мяса мясные (мясосодержащие). Кулинарные изделия мясные (мясосодержащие) замороженные (все виды продуктивных животных) | 10.11/42.000, 10.12/42.000, 10.13/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 034/2013 глава 12 п.128 Раздел 5, п.14, 15 | ГОСТ 31904-2012; ГОСТ 9792-73; СТБ 1036-97; СТБ ГОСТ Р 51447-2001 (ИСО 3100-1-91) |
| 3.2\* | 10.11/11.116, 10.12/11.116, 10.13/11.116 | Органолептическая оценка: внешний вид; цвет, вид и рисунок на разрезе, запах, аромат, вкус, консистенция | ТР ТС 034/2013 глава 3, п.7 | ГОСТ 9959-2015 п. 8.5 |
| 3.3\* | 10.11/08.052, 10.12/08.052, 10.13/08.052 | Массовая доля влаги | ТР ТС 034/2013 глава 3, п.8 | ГОСТ 9793-2016 п.9 |
| 3.4\* | 10.11/08.149, 10.12/08.149, 10.13/08.149 | Массовая доля хлористого натрия | ГОСТ 9957-2015 п.7 |
| 3.5\* | 10.11/08.156, 10.12/08.156, 10.13/08.156 | Массовая доля нитрита натрия | ТР ТС 029/2012 статья 7, п.13 приложение 8; ТР ТС 034/2013 глава 3, п.8 | ГОСТ 8558.1-2015 п.7 |
| 3.6\* | Массовая доля общего фосфора | ТР ТС 029/2012 статья 7, п.13 приложение 15; ТР ТС 034/2013 глава 3, п.8 | ГОСТ 31110-2002 (ИСО 13730:1996) =СТБ ГОСТ Р 51482-2001 (ИСО 13730-96); ГОСТ 9794-2015 п. 8 |
| 3.7\* | Массовая доля жира | ТР ТС 034/2013 глава 3, п.8 | ГОСТ 23042-2015 п. 7 |
| 3.8\* | 10.11/08.164, 10.12/08.164, 10.13/08.164 | Массовая доля белка | ГОСТ 25011-2017 п.6 |
| 3.9\* | 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.13/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 034/2013 глава 5, п.15 | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 9958-81 п. 4.1 |
| 3.10\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012; ГОСТ 9958-81 п. 4.2 |
| 3.11\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003); ГОСТ 9958-81 п. 4.6 |
| 3.12\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94; ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003); ГОСТ 9958-81 п. 4.5 |
| 3.13\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 3.14\* | Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 глава 2, статья 7, приложение 1; ТР ТС 034/2013 глава 8, п.59, глава 13, п. 129 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002); ГОСТ 9958-81 п. 4.3 |
| 3.15\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 п. 10.1-10.5 |
| 4.1\*\* | Колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов (все виды продуктивных животных) | 10.11/42.000, 10.12/42.000, 10.13/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 034/2013 глава 12, п.128 глава 3, п.7 | ГОСТ 31904-2012; ГОСТ 32164-2013; ГОСТ 9792-73; СТБ 1036-97; СТБ 1053-2015; СТБ ГОСТ Р 51447-2001 (ИСО 3100-1-91) |
| 4.2\* | 10.11/11.116, 10.12/11.116, 10.13/11.116 | Органолептическая оценка: внешний вид; цвет, вид и рисунок на разрезе, запах, аромат, вкус, консистенция | ТР ТС 034/2013 глава 3, п.7 | ГОСТ 9959-2015 п. 8.5 |
| 4.3\* | 10.11/08.052, 10.12/08.052, 10.13/08.052 | Массовая доля влаги | ТР ТС 034/2013 глава 3, п.8 | ГОСТ 9793-2016 п.9 |
| 4.4\* | 10.11/08.149, 10.12/08.149, 10.13/08.149 | Массовая доля хлористого натрия | ГОСТ 9957-2015 п.7 |
| 4.5\* | 10.11/08.156, 10.12/08.156, 10.13/08.156 | Массовая доля нитрита натрия | ТР ТС 029/2012 статья 7, п.13, приложение 8; ТР ТС 034/2013 глава 3, п.8 | ГОСТ 8558.1-2015 п.7 |
| 4.6\* | Массовая доля общего фосфора | ТР ТС 029/2012 статья 7, п.13 приложение 15; ТР ТС 034/2013 глава 3, п.8 | ГОСТ 31110-2002 (ИСО 13730:1996) =СТБ ГОСТ Р 51482-2001 (ИСО 13730-96); ГОСТ 9794-2015 п. 8 |
| 4.7\* | Массовая доля жира | ТР ТС 034/2013 глава 3, п.8 | ГОСТ 23042-2015 п. 7 |
| 4.8\* | 10.11/08.164, 10.12/08.164, 10.13/08.164 | Массовая доля белка | ГОСТ 25011-2017 п.6 |
| 4.9\* | 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.13/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 034/2013 глава 5, п.15 | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 9958-81 п. 4.1 |
| 4.10\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012; ГОСТ 9958-81 п. 4.2 |
| 4.11\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003); ГОСТ 9958-81 п. 4.6 |
| 4.12\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94; ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003); ГОСТ 9958-81 п. 4.5 |
| 4.13\* | Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 глава 2, статья 7, приложение 1; ТР ТС 034/2013 глава 8, п.59, глава 13, п.129 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002); ГОСТ 9958-81 п. 4.3 |
| 4.14\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 п. 10.1-10.5 |
| 5.1\* | Мясо, мясная продукция, субпродукты | 01.13/04.125, 01.25/04.125, 02.30/04.125, 08.93/04.125, 10.12/04.125, 10.13/04.125, 10.41/04.125, 10.51/04.125, 10.84/04.125 | Содержание радионуклидов цезия-137 | ТР ТС 021/2011 статья 7, пункт 2, приложение 4; ТР ТС 034/2013 глава 8, п.59 | ГОСТ 32161-2013; МВИ.МН 1181-2011; МВИ.МН 1823-2007 |
| 6.1\*\* | Мясо птицы и продукты из мяса птицы | 10.12/42.000, 10.13/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 приложение 1, приложение 2, глава 2 статья 7 | ГОСТ 26669-85; ГОСТ 31904-2012; ГОСТ 9792-73; ГОСТ Р 50396.0-92 |
| 6.2\* | 10.12/01.086, 10.13/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 9958-81 п. 4.1 |
| 6.3\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012; ГОСТ 9958-81 п. 4.2 |
| 6.4\* | Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002); ГОСТ 9958-81 п. 4.3 |
| 6.5\* | 10.12/11.116, 10.13/11.116 | Определение свежести | ГОСТ 23392-2016 п. 7 |
| 6.6\* | 10.12/01.086, 10.13/01.086 | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 п. 10.1-10.5 |
| 6.7\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 п. 4.1-4.5 |
| 6.8\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 п. 7.1-7.3 |
| 6.9\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003); ГОСТ 9958-81 п. 4.6 |
| 6.10\* | S. aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003); ГОСТ 9958-81 п. 4.5 |
| 6.11\* | 10.12/04.125, 10.13/04.125 | Содержание радионуклидов цезия-137 | ТР ТС 021/2011 приложение 4, статьи 7, 20 | МВИ.МН 1181-2011; МВИ.МН 1823-2007 |
| 7.1\*\* | Продукты убоя птицы и продукции их переработки | 10.12/42.000, 10.13/42.000 | Отбор образцов | ТР ЕАЭС 051/2021 раздел V, приложение 1 | ГОСТ 26669-85; ГОСТ 31490-2012; ГОСТ 31904-2012 |
| 7.2\* | 10.12/01.086, 10.13/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 9958-81 п. 4.1 |
| 7.3\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012; ГОСТ 9958-81 п. 4.2 |
| 7.4\* | Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002); ГОСТ 9958-81 п. 4.3 |
| 7.5\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 7.6\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 7.7\* | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 7.8\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003); ГОСТ 9958-81 п. 4.6 |
| 7.9\* | S. aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003); ГОСТ 9958-81 п. 4.5 |
| 7.10\* | 10.12/08.149 | Кислотное число жира | ТР ЕАЭС 051/2021 раздел V, приложение 6 | ГОСТ 31470-2012 п.8 |
| 7.11\* | 10.12/08.052 | Массовая доля костных включений | ГОСТ 31466-2012 п.6 |
| 7.12\* | 10.12/29.061 | Размер костных включений | ГОСТ 31466-2012 п.7 |

**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