|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №1 |
| к аттестату аккредитации  |
| № BY/112 2.0202 |
| от 30.06.1995 |
| На бланке №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_на 10 листах |
| редакция 03 |
|  |

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ**

от «10» мая 2024 года

производственной лаборатории «Сморгонские молочные продукты» филиала открытого акционерного общества «Лидский молочно-консервный комбинат»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование объекта | Код | Наименованиехарактеристики(показатель,параметры) | Обозначение документа, устанавливающеготребования кобъекту | Обозначениедокумента,устанавливающегометод исследований (испытаний) иизмерений, в том числе правила отбораобразцов |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| **ул. Я.Колоса 78, 231042, г.Сморгонь, Гродненской области** |
| 1.1\*\*\* | Сырье:молоко коровьеСырье:молоко коровье | 01.41/42.000 | Отбор проб | СТБ 1598-2006 | ГОСТ 13928-84 п.2ГОСТ 26809.1-2014 ГОСТ 9225-84 п. 1СТБ 1036-97СТБ 1051-2012ГОСТ ISO 707-2013ГОСТ 32901-2014 п.5.5 |
| 1.2\* | 01.41/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах | СТБ 1598-2006 п.6.2ГОСТ 28283-2015 |
| 1.3\* | 01.41/08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3 |
| 1.4\*\*\* | 01.41/29145 | Температура | ГОСТ 26754-85  |
| 1.5\* | 01.41/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 01.41/08.169 | СТБ 1598-2006 Приложение Б |
| 1.6\* | 01.41/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 1.7\* | 01.41/11.116 | Степень чистоты | ГОСТ 8218-89 |
| 1.8\* | 01.41/11.116 | Наличие соды | ГОСТ 24065-80 п.2 |
| 1.9\* | 01.41/11.116 | Наличие аммиака | ГОСТ 24066-80 |
| 1.10\* | 01.41/11.116 | Наличие перекиси водорода | СТБ 1598-2006 | ГОСТ 24067-80 |
| 1.11\* | 01.41/12.042 | Термоустойчивость по алкогольной пробе | ГОСТ 25228-82 |
| 1.12\* | 01.41/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98ГОСТ 25179-90 п.3 |
| 01.41/08.169 | СТБ 1598-2006 Приложение Б |
| 1.13\* | 01.41/08.052 | Сухое обезжиренное вещество молока | ГОСТ 3626-73 п. 2, 3 |
| 1.14\* | 01.41/01.086 | КМАФАнМ | Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», утв. постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь 21 июня 2013г. № 52, Гигиенические нормативы «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов» утв. постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь 21 июня 2013 № 52 в редакции 22.04.2014 № 29 | ГОСТ 9225-84 п. 4.2ГОСТ 32901-2014 п.8.1МВИ.МН 6088-2018 |
| 1.15\* | ГОСТ 9225-84 п. 4.5ГОСТ 32901-2014 п.8.4 |
| 1.16\* | 01.41/01.04301.41/01.086 | Количество соматических клеток | ГОСТ 23453-2014 п.6ГОСТ 13366-2/IDF148-2-2014 |
| 1.17\* | 01.41/01.086 | Ингибирующие вещества, в том числе антибиотики | ГОСТ 23454-2016 п.8 |
| 1.19\* | 01.41/03.071 | Левомицетин (хлорамфеникол) | ГОСТ 32219-2013 |
| 01.41/01.086 | ГОСТ 31502-2012 п.5.2 |
| 01.41/03.152 | МВИ.МН 3283-2009МВИ.МН 4230-2015 |
| 1.20\* | 01.41/03.071 | Тетрациклиновая группа | ГОСТ 32219-2013 |
| 01.41/01.086 | ГОСТ 31502-2012 п.5.2 |
| 01.41/03.152 | МВИ.МН 3951-2015МВИ.МН 3830-2015 |
| 1.21\* | 01.41/03.071 | Пенициллины | ГОСТ 32219-2013 |
| 01.41/01.086 | ГОСТ 31502-2012 п.5.2 |
| 01.41/03.152 | МВИ.МН 4885-2014 |
| 1.22\* | 01.41/03.071 | Стрептомицин | ГОСТ 32219-2013 |
| 01.41/01.086 | ГОСТ 31502-2012 п.5.2 |
| 01.41/03.152 | МВИ.МН 2642-2015МВИ.МН 4894-2014 |
| 1.23\* | 01.41/04.125 | Удельная активность радионуклида цезия-137 | ГН 10-117-99Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и срониция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99) | МВИ.МН 1823-2007 |
| 2.1\*\*\* | Молоко обезжиренное для промышленной переработки;молоко цельное пастеризованное для промышленной переработки;сыворотка молочная творожнаяМолоко обезжиренное для промышленной переработки;молоко цельное пастеризованное для промышленной переработки;сыворотка молочная творожная | 10.51/42.000 | Отбор проб | СТБ 2263-2016; ТУ BY 100098867.221-2007; ТУ РБ 100098867.119-2001СТБ 2263-2016; ТУ BY 100098867.221-2007; ТУ РБ 100098867.119-2001 | ГОСТ 13928-84 п.2ГОСТ 26809.1-2014 ГОСТ 9225-84 п. 1СТБ 1036-97СТБ 1051-2012 |
| 2.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах | СТБ 2263-2016 п. 7.2, п.7.3;ТУ BY 100098867.221-2007 п.4.2, п.4.3; ТУ РБ 100098867.119-2001 п.5.2ГОСТ 28283-2015 |
| 2.3\* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3 |
| 2.4\*\*\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85 п.1ГОСТ 3622-68 п.2.22-2.22.2 |
| 2.5\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 2.6\* | 10.51/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 2.7\* | 10.51/12.042 | Фосфатаза | ГОСТ 3623-2015 п.7 |
| 2.8\* | 10.51/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98ГОСТ 25179-90 п.3 |
| 2.9\* | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | СанНиП, утв. постановлением Минздрава 21.06.2013 № 52, ГН, утв. постановлением Минздрава 21.06.2013 № 52, в редакции 22.04.2014 № 29 | ГОСТ 9225-84 п. 4.6ГОСТ 32901-2014 п.8.5 |
| 2.10\* | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п. 4.5ГОСТ 32901-2014 п.8.4ГОСТ 10444.15-94 |
| 2.11\* | 10.51/01.086 | Ингибирующие вещества | ГОСТ 23454-2016 п.8 |
| 2.12\* | 10.51/03.071 | Левомицетин (хлорамфеникол) | ГОСТ 32219-2013 |
| 10.51/01.086 | ГОСТ 31502-2012 п.5.2 |
| 10.51/03.152 | МВИ.МН 3283-2009МВИ.МН 4230-2015 |
| 2.13\* | 10.51/03.071 | Тетрациклиновая группа | ГОСТ 32219-2013 |
| 10.51/01.086 | ГОСТ 31502-2012 п.5.2 |
| 10.51/03.152 | МВИ.МН 3951-2015МВИ.МН 3830-2015 |
| 2.14\* | 10.51/03.071 | Пенициллины | ГОСТ 32219-2013 |
| 10.51/01.086 | ГОСТ 31502-2012 п.5.2 |
| 10.51/03.152 | МВИ.МН 4885-2014 |
| 2.15\* | 10.51/03.071 | Стрептомицин | ГОСТ 32219-2013 |
| 10.51/01.086 | ГОСТ 31502-2012 п.5.2 |
| 10.51/03.152 | МВИ.МН 2642-2015МВИ.МН 4894-2014 |
| 2.16\* | 10.51/04.125 | Удельная активность радионуклида цезия-137 | ГН 10-117-99Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99) | МВИ.МН 1823-2007 |
| 2.17\* | 10.51/08.052 | массовая доля сухих веществ | ТУ РБ 100098867.119-2001 | ГОСТ 3626-73 п.3 |
| 2.18\* | 10.51/11.116 | Группа чистоты | ТУ BY 100098867.221-2007 | ГОСТ 8218-89 |
| 3.1\*\*\* | Сливки пастеризованные для промышленной переработкиСливки пастеризованные для промышленной переработки | 10.51/42.000 | Отбор проб | СТБ 2277-2016СТБ 2277-2016 | ГОСТ 26809.1-2014СТБ 1036-97 ГОСТ 9225-84 п. 1ГОСТ 13928-84 СТБ 1051-2012 |
| 3.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет | СТБ 2277-2016 п. 7.2ГОСТ 28283-2015 |
| 3.3\* | 10.51/08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ 3624-92 п. 3 |
| 3.4\*\*\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85 |
| 3.5\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п. 2 |
| 3.6\* | 10.51/12.042 | Термоустойчивость по алкогольной пробе | ГОСТ 25228-82 |
| 3.7\* | 10.51/12.042 | Пероксидаза | ГОСТ 3623-2015 п.6.2 |
| 3.9\* | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | СанНиП, утв. пост. Минздрава 21.06.2013 № 52, ГН, утв. пост. Минздрава 21.06.2013 № 52, в редакции 22.04.2014 № 29 | ГОСТ 9225-84 п. 4.6ГОСТ 32901-2014 п.8.5 |
| 3.10\* | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п. 4.5ГОСТ 9225-84 п. 4.2ГОСТ 32901-2014 п.8.4ГОСТ 32901-2014 п.8.1 |
| 4.1\*\*\* | Молоко пастеризованное | 10.51/42.000 | Отбор проб | СТБ 1746-2017;ТУ РБ 100722175.006-2001;ТНПА и другая документация | ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 9225-84 п. 1СТБ 1036-97СТБ 1051-2012 |
| 4.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет | СТБ 1746-2017 п.7.2, п.7.3ТУ РБ 100722175.006-2001 п.4.6ГОСТ 28283-2015 |
| 4.3\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п. 2 |
| 4.4\* | 10.51/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 4.5\* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п. 3 |
| 4.6\* | 10.51/11.116 | Группа чистоты | ГОСТ 8218-89 |
| 4.7\*\*\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85ГОСТ 3622-68 п.2.22-2.22.2 |
| 4.8\* | 10.51/29.040 | Содержимое упаковочной единицы (объем) | ГОСТ 3622-68 п.2.23СТБ 1746-2017 п.7.5 |
| 4.9\* | 10.51/12.042 | Пероксидаза | ГОСТ 3623-2015 п.6.2 |
| 4.10\* | 10.51/12.042 | Фосфатаза | ГОСТ 3623-2015 п.7.1 |
| 4.11\* | 10.51/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98 |
| 4.12\* | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | СанНиП, утв. пост. Минздрава 21.06.2013 № 52, ГН, утв. пост. Минздрава 21.06.2013 № 52, в редакции от22.04.2014 № 29 | ГОСТ 9225-84 п. 4.6ГОСТ 32901-2014 п.8.5 |
| 4.13\* | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п. 4.5ГОСТ 32901-2014 п.8.4 |
| 4.14\* | 10.51/04.125 | Удельная активность радионуклида цезия-137 | ГН 10-117-99 | МВИ.МН 1823-2007 |
| 4.15\* | 10.51/08.052 | Массовая доля сухого обезжиренного остатка | СТБ 1746-2007ТУ РБ 100722175.006-2001 | ГОСТ 3626-73 п.2СТБ 1746-2017 п.7.9ТУ РБ 100722175.006-2001 п.4.2 |
| 5.1\*\*\* | Кефир | 10.51/42.000 | Отбор проб | СТБ 970-2017 ТНПА и другая документация | ГОСТ 26809.1-2014 ГОСТ 9225-84 п. 1СТБ 1036-97СТБ 1051-2012 |
| 5.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет | СТБ 970-2017 п.7.2 |
| 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.2.22-2.22.2 |
| 5.6\* | 10.51/29.040 | Содержимое упаковочной единицы (масса нетто) | ГОСТ 3622-68 п.2.23СТБ 8035-2012 |
| 5.7\* | 10.51/12.042 | Пероксидаза | ГОСТ 3623-2015 п.6.2 |
| 5.8\* | 10.51/08.043 | Условная вязкость | СТБ 970-2017 п.7.11 |
| 5.9\* | 10.51/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98 |
| 5.10\* | 10.51/08.052 | Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка | ГОСТ 3626-73 п.2, п.3СТБ 970-2017 п.7.8 |
| 5.11\* | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | СанНиП, утв. пост. Минздрава 21.06.2013 № 52, ГН, утв. пост. Минздрава 21.06.2013 № 52, в редакции от22.04.2014 № 29 | ГОСТ 9225-84 п. 4.6ГОСТ 32901-2014 п.8.5 |
| 5.12\* | 10.51/01.086 | Молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013 |
| 5.14\* | 10.51/01.086 | Плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 5.15\* | 10.51/04.125 | Удельная активность радионуклида цезия-137 | ГН 10-117-99 | МВИ.МН 1823-2007 |
| 6.1\*\*\* | СметанаСметана | 10.51/42.000 | Отбор проб | СТБ 1888-2016;ТНПА и другая документация | ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 9225-84 п. 1СТБ 1036-97СТБ 1051-2012 |
| 6.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет | СТБ 1888-2016 п.7.2 |
| 6.3\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 6.4\* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п. 3 |
| 6.5\*\*\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2.22-2.22.2 |
| 6.6\* | 10.51/29.040 | Содержимое упаковочной единицы (масса нетто) | СТБ 8035-2012 |
| 6.7\* | 10.51/12.042 | Пероксидаза | ГОСТ 3623-2015 п.6.2 |
| 6.8\* | 10.51/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98ГОСТ 30648.2-99 |
| 6.9\* | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | СанНиП, утв. пост. Минздрава 21.06.2013 г № 52, ГН, утв. пост. Минздрава 21.06.2013 г № 52, в редакции 22.04.2014г. № 29 | ГОСТ 9225-84 п. 4.6ГОСТ 32901-2014 п.8.5 |
| 6.10\* | 10.51/01.086 | Молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013ГОСТ 33951-2016 |
| 6.11\* | 10.51/01.086 | Плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 6.13\* | 10.51/04.125 | Удельная активность радионуклида цезия-137 | ГН 10-117-99 | МВИ.МН 1823-2007 |
| 6.14\* | 10.51/08.052 | Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО) | СТБ 1888-2016;ТНПА и другая документация | ГОСТ 3626-73 п.2, п.3СТБ 1888-2016 п.7.8 |
| 7.1\*\*\* | Творог | 10.51/42.000 | Отбор проб | СТБ 315-2017СТБ 315-2017 | ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 9225-84 п. 1СТБ 1036-97СТБ 1051-2012 |
| 7.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет | СТБ 315-2017 п.7.2 |
| 7.3\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 7.4 | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п. 3 |
| 7.5\*\*\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2.22-2.22.2 |
| 7.6\* | 10.51/29.040 | Масса продуктаМасса нетто фасованного творога | ГОСТ 3622-68 п.2.23СТБ 315-2017 п.7.5СТБ 8035-2012 |
| 7.7\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 п.5 |
| 7.8\* | 10.51/12.042 | Фосфатаза | ГОСТ 3623-2015 п.7.1 |
| 7.9\* | 10.51/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98ГОСТ 30648.2-99 |
| 7.10\* | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | СанНиП, утв. пост. Минздрава 21.06.2013 г № 52, ГН, утв. пост. Минздрава 21.06.2013 г № 52, в редакции 22.04.2014г. № 29 | ГОСТ 9225-84 п. 4.6ГОСТ 32901-2014 п.8.5 |
| 7.11\* | 10.51/01.086 | Молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013ГОСТ 33951-2016 |
| 7.12\* | 10.51/01.086 | Плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 7.13\* | 10.51/04.125 | Удельная активность радионуклида цезия-137 | ГН 10-117-99 | МВИ.МН 1823-2007 |
| 7.14\* | 10.51/08.052 | Массовая доля сухого обезжиренного остатка (СОМО) | СТБ 315-2017 | ГОСТ 3626-73 п.2, п.3СТБ 315-2017 п.7.10 |
| 8.1\*\*\* | Мороженое пломбирМороженое пломбир | 10.52/42.000 | Отбор проб | СТБ 1467-2017СТБ 1467-2017 | ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 9225-84 п. 1СТБ 1036-97СТБ 1051-2012 |
| 8.2\* | 10.52/11.116 | Органолептичес-кие показатели: внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет | СТБ 1467-2017 п.7.3, п.7.4 |
| 8.3\* | 10.52/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п. 3 |
| 8.4\* | 10.52/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2;СТБ 1467-2017 п.7.7 |
| 8.5\* | 10.52/08.052 | Массовая доля сухих веществ | ГОСТ 3626-73 п.4 |
| 8.6\*\*\* | 10.52/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 8.7\* | 10.52/29.040 | Средне содержимое упаковочной единицы (масса нетто) | ГОСТ 3622-68 п.2.23СТБ 8035-2012 |
| 8.8\* | 10.52/29.040 | Взбитость мороженого | СТБ 1467-2017 п.7.11 |
| 8.9\* | 10.52/01.086 | БГКП (колиформы) | СанНиП, утв. пост. Минздрава 21.06.2013 г № 52, ГН, утв. пост. Минздрава 21.06.2013 г № 52, в редакции 22.04.2014г. № 29 | ГОСТ 9225-84 п. 4.6ГОСТ 32901-2014 п.8.5 |
| 8.10\* | 10.52/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5ГОСТ 32901-2014 п.8.4 |
| 8.11\* | 10.52/04.125 | Удельная активность радионуклида цезия-137 | ГН 10-117-99 | МВИ.МН 1823-2007 |
| 8.12\* | 10.52/08.149 | Массовая доля сахара | СТБ 1467-2017 | ГОСТ 3628-78 п.2 |
| 9.1\*\*\* | Сыры мягкиеСыры мягкие | 10.51/42.000 | Отбор проб | СТБ 2190-2017ТНПА и другая документацияСТБ 2190-2017ТНПА и другая документация | ГОСТ 26809.2-2014ГОСТ 9225-84 п. 1СТБ 1036-97СТБ 1051-2012 |
| 9.2\* | 10.51/11.116 | Органолептичес-кие показатели: внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет | СТБ 2190-2017 п.7.2, п.7.3 |
| 9.3\* | 10.51/29.061 | Форма, линейные размеры | СТБ 2190-2017 п.7.2, п.7.4 |
| 9.4\*\*\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 9.5\* | 10.51/29.040 | Масса весового сыра | ГОСТ 3622-68 п.2.23 |
| 9.6\* | 10.51/29.040 | Масса фасованного сыра, среднее содержимое партии | СТБ 2190-2017 п. 7.7СТБ 8035-2012 |
| 9.7\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.2.2 |
| 9.8\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 п.5 |
| 9.9\* | 10.51/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 3627-81 п.4 |
| 9.10\* | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | СанНиП, утв. пост. Минздрава 21.06.2013 г № 52, ГН, утв. пост. Минздрава 21.06.2013 г № 52, в редакции 22.04.2014г. № 29 | ГОСТ 9225-84 п. 4.6 |
| 9.12\* | 10.51/01.086 | Дрожжи и плесени | ГОСТ 10444.11-2013 |
| 9.13\* | 10.51/04.125 | Удельная активность радионуклида цезия-137 | ГН 10-117-99 | МВИ.МН 1823-2007 |
| 10.1\*\*\* | Масло из коровьего молока | 10.41/42.000 | Отбор проб | СТБ 1890-2017 | ГОСТ 26809.2-2014ГОСТ 9225-84 п. 1СТБ 1036-97СТБ 1051-2012 |
| 10.2\* | 10.41/11.116 | Органолептические показатели: вкус и запах, консистенция и внешний вид, цвет | СТБ 1890-2017 п. 7.2  |
| 10.3\* | 10.41/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.3.5 |
| 10.6\* | 10.41/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 п.6 |
| 10.7\* | 10.41/08.149 | Титруемая кислотность плазмы | ГОСТ 3624-92 п. 3.3.4 |
| 10.8\* | 10.41/29.061 | Термоустойчивость | СТБ 1890-2017 п.7.5 |
| 10.9\*\*\* | 10.41/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п. 2.22 |
| 10.10\* | 10.41/29.040 | Масса фасованного продукта, среднее содержимое партии | СТБ 8035-2012 |
| 10.11\* | 10.41/01.086 | БГКП (колиформы) | СанНиП, утв. пост. Минздрава 21.06.2013 г № 52, ГН, утв. пост. Минздрава 21.06.2013 г № 52, в редакции от 22.04.2014г. № 29 | ГОСТ 9225-84 п. 4.6ГОСТ 32901-2014 п.8.5 |
| 10.12\* | 10.41/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5ГОСТ 32901-2014 п.8.4 |
| 10.13\* | 10.41/01.086 | Плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 10.14\* | 10.41/04.125 | Удельная активность радионуклида цезия-137 | ГН 10-117-99 | МВИ.МН 1823-2007 |
| 10.15\* | 10.41/08.149 | Кислотность жировой фазы | СТБ 1890-2017; ТНПА и другая документация | ГОСТ 3624-92 п.3 |
| 11.1\*\*\* | Молоко сухоеМолоко сухое | 10.51/42.000 | Отбор проб | СТБ 1858-2009СТБ 1858-2009 | ГОСТ 26809.1-2014СТБ 1036-97ГОСТ 9225-84 п.1СТБ 1051-2012 |
| 11.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, цвет,консистенция | СТБ 1858-2009 п.7.2ГОСТ 29245-91 п.3 |
| 11.3\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 29246-91 |
| 11.4\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 29247-91 |
| 11.5\* | 10.51/08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ 30305.3-95 |
| 11.6\* | 10.51/29.040 | Индекс растворимости | ГОСТ 30305.4-95 |
| 11.7\* | 10.51/11.116 | Группа чистоты | ГОСТ 29245-91 п.3.2 |
| 11.8\* | 10.51/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 30648.2-99 |
| 11.9\* | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | СанНиП, утв. пост. Минздрава 21.06.2013 г № 52, ГН, утв. пост. Минздрава 21.06.2013 г № 52, в редакции от 22.04.2014г. № 29 | ГОСТ 9225-84 п. 4.6ГОСТ 32901-2014 п.8.5 |
| 11.10\* | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5ГОСТ 32901-2014 п.8.4 |
| 11.11\* | 10.51/03.071 | Левомицетин(хлорамфеникол) | ГОСТ 32219-2013 |
| 10.51/01.086 | ГОСТ 31502-2012 п.5.2 |
| 10.51/03.152 | МВИ.МН 3283-2009МВИ.МН 4230-2015 |
| 11.12\* | 10.51/03.071 | Тетрациклиновая группа | ГОСТ 32219-2013 |
| 10.51/01.086 | ГОСТ 31502-2012 п.5.2 |
| 10.51/03.152 | МВИ.МН 3951-2015МВИ.МН 3830-2015 |
| 11.13\* | 10.51/03.071 | Пенициллины | ГОСТ 32219-2013 |
| 10.51/01.086 | ГОСТ 31502-2012 п.5.2 |
| 10.51/03.152 | МВИ.МН 4885-2014 |
| 11.14\* | 10.51/03.071 | Стрептомицин | ГОСТ 32219-2013 |
| 10.51/01.086 | ГОСТ 31502-2012 п.5.2 |
| 10.51/03.152 | МВИ.МН 2642-2015МВИ.МН 4894-2014 |
| 11.15\* | 10.51/04.125 | Удельная активность радионуклида цезия-137 | ГН 10-117-99ТНПА и другая документация | МВИ.МН 1823-2007 |
| 13.1\*\*\* | Закваски | 10.51/42.000 | Отбор проб | СанНиП, утв. пост. Минздрава РБ 21.06.2013 г № 52, ГН, утв. пост. Минздрава РБ 21.06.2013 г № 52, в редакции от 22.04.2014г. № 29 | ГОСТ 9225-84 п. 1а |
| 13.2\* | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84 п. 4.6ГОСТ 32901-2014 п.8.5 |
| 13.4\* | 10.51/01.086 | Молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013 |
| 13.5\* | 10.51/01.086 | Плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 14.1\*\*\* | Пищевые добавки | 10.89/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 16599-71; СанНиП, утв. пост. Минздрава 21.06.2013 г № 52, ГН, утв. пост. Минздрава 21.06.2013 г № 52, в редакции от 22.04.2014г. № 29 | ГОСТ 31904-2012СТБ 1053-2015 |
| 14.2\* | 10.89/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 14.4\* | 10.89/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 14.5\* | 10.89/04.125 | Удельная активность радионуклида цезия-137 | ГН 10-117-99 | МВИ.МН 1823-2007 |
| 15.1\*\*\* | Сахар-песок  | 10.81/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 33222-2015 | ГОСТ 12569-99СТБ 1053-2015 |
| 15.3\* | 10.81/04.125 | Удельная активность радионуклида цезия-137 | ГН 10-117-99 | МВИ.МН 1823-2007 |
| 16.1\*\*\* | Соль поваренная пищевая | 08.93/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 13830-97 | ГОСТ 13685-84 п.1СТБ 1053-2015  |
| 16.3\* | 08.93/04.125 | Удельная активность радионуклида цезия-137 | ГН 10-117-99 | МВИ.МН 1823-2007 |
| 17.1\*\*\* | Крахмал | 10.62/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 7699-78 | ГОСТ 7698-93 п.2.1ГОСТ 31904-2012СТБ 1053-2015 |
| 17.5\* | 10.62/04.125 | Удельная активность радионуклидацезия-137 | ГН 10-117-99 | МВИ.МН 1823-2007 |
| 18.1\*\*\* | Вода питьевая | 100.09/42.00 | Отбор проб | СТБ 1188-99СаНПиН 10-124 РБ 99 | СТБ ГОСТ Р 51592-2001 |
| 18.5\* | 100.09/04.125 | Удельная активность радионуклида цезия-137 | ГН 10-117-99 | МВИ.МН 1823-2007 |
| 19.1\*\* | Объекты окружающей среды.Производственные помещения | 100.12/04.056 | Мощность эквивалентной дозы гамма излучения | ТКП 113-2007 Санитарные нормы и правила «Требования к радиационной безопасности»; утв. постановлением Минздрава 28.12.2012 №213Гигиенический норматив «Критерии оценки радиационного воздействия», утв. постановлением Минздрава 28.12.2012 №213Контрольные уровни радиоактивного загрязнения для принятия решения о проведении дезактивационных работ, утв. председателем Комитета по проблемам последствий катастрофы на ЧАЭС при Совете Министров РБ от 02.08.2004 | 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

06.09.2024

дата принятия решения