|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Приложение № 1  к аттестату аккредитации  BY/112 2.4227  от 21.11.2011  На бланке № \_\_\_\_\_\_\_\_\_  На 3 листах  Редакция 01 |  |

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ**

от 21 января 2025 года

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| производственной лаборатории  Общество с ограниченной ответственностью «ННП-Фишерс» | | | | |
| № 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** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **пер. Гаражный, д. 17, 212000, г. Могилев, Могилевская область** | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1.1\*\*\* | Пищевая рыбная продукция холодного копчения, вяленая | 10.20/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 31339-2006 | ГОСТ 31339-2006 п.5 |
| 1.2\* | 10.20/11.116 | Органолептичес-кие испытания  ( внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус) | ГОСТ 813-2002  ГОСТ 11298-2002  ГОСТ 11482-96  ГОСТ 32911-2014  ГОСТ 6481-1997  ТУ ВУ 70013090.002-2018  ГОСТ 1551-93  ТУ BY 790191678.006-2012  ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 7631-2008 п.6 |
| 1.3\* | 10.20/08.149 | Массовая доля поваренной соли, % | ГОСТ 7636-85 п.3.5.2 |
| 1.4\* | 10.20/08.052 | Массовая доля воды, % | ГОСТ 7636-85 п.3.3.4.2 |
| 2.1\*\*\* | Пищевая рыбная продукция соленая, пряного посола | 10.20/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 31339-2006 | ГОСТ 31339-2006 п.5 |
| 2.2\* | Пищевая рыбная продукция соленая, пряного посола | 10.20/11.116 | Органолептичес-кие испытания  ( внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус) | ГОСТ 815-2019  ГОСТ 7448-2021  ГОСТ 7449-2016 ГОСТ 1084-2016  ГОСТ 16080-2019  ГОСТ 32807-2014  ТУ BY 790191678.004-2012  ТУ BY 790191678.005-2012  ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 7631-2008 п.6 |
| 2.3\* | 10.20/08.149 | Массовая доля поваренной соли, % | ГОСТ 7636-85 п.3.5.2 |
| 3.1\*\*\* | Пищевая рыбная продукция горячего копчения | 10.20/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 31339-2006 | ГОСТ 31339-2006 п.5 |
| 3.2\* | 10.20/11.116 | Органолептичес-кие испытания  ( внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус) | ГОСТ 812-2013  ГОСТ 6606-2015  ГОСТ 7447-2015  ГОСТ 6606-2015  ГОСТ 7447-2015  ТУ ВУ 790191678.010-2016  ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 7631-2008 п.6 |
| 3.3\* | 10.20/08.149 | Массовая доля поваренной соли, % | ГОСТ 7636-85 п.3.5.2 |
| 4.1\*\*\* | Кальмар горячего копчения | 10.20/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 31339-2006 | ГОСТ 31339-2006 п.5 |
| 4.2\* | 10.20/11.116 | Органолептичес-кие испытания  ( внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус) | ТУ BY 790191678.011-2017  ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 7631-2008 п.6 |
| 4.3\* | 10.20/08.149 | Массовая доля поваренной соли, % | ГОСТ 7636-85 п.3.5.2 |
| 5.1\*\*\* | Полуфабрика-ты рыбные замороженные. Фарш пищевой | 10.20/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 31339-2006 | ГОСТ 31339-2006 п.5 |
| 5.2\* | 10.20/11.116 | Органолептичес-кие испытания  ( внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус) | ТУ BY 790191678.012-2018 | ГОСТ 7631-2008 п.6 |
| 6.1\*\*\* | Рыба и морепродукты мороженые фасованные | 10.20/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 31339-2006 | ГОСТ 31339-2006 п.5 |
| 6.2\* | 10.20/11.116 | Органолептичес-кие испытания  ( внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус) | ГОСТ 3948-2016  ГОСТ 21607-2021  ТУ BY 790191678.014-2019  ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 7631-2008 п.6 |

**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» Т.А. Николаева