|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Приложение № 1к аттестату аккредитацииBY/112 2.4227 от 21.11.2011На бланке № \_\_\_\_\_\_\_\_\_На 3 листахРедакция 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 813-2002ГОСТ 11298-2002ГОСТ 11482-96ГОСТ 32911-2014ГОСТ 6481-1997ТУ ВУ 70013090.002-2018ГОСТ 1551-93ТУ BY 790191678.006-2012ТНПА 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 815-2019ГОСТ 7448-2021ГОСТ 7449-2016 ГОСТ 1084-2016ГОСТ 16080-2019ГОСТ 32807-2014ТУ BY 790191678.004-2012ТУ BY 790191678.005-2012ТНПА 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 812-2013ГОСТ 6606-2015ГОСТ 7447-2015ГОСТ 6606-2015ГОСТ 7447-2015ТУ ВУ 790191678.010-2016ТНПА 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 790191678.011-2017ТНПА 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 3948-2016ГОСТ 21607-2021ТУ BY 790191678.014-2019ТНПА 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