|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №2 |
| к аттестату аккредитации  |
| № BY/112 2.5207 |
| от 24.04.2020  |
| на бланке № \_\_\_\_на 3 листах |
| редакция 03 |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от21 февраля 2025 года |

|  |
| --- |
| производственной лаборатории Открытого акционерного общества "Слуцкий мясокомбинат" |
| № 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** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ул. Тутаринова, 18, 223610, г. Слуцк, Слуцкий район, Минская область** |
| 1.1\* | Мясо парное, охлажденное, замороженное, полуфабрикаты охлажденные и замороженные, субпродукты охлажденные и замороженные, кровь и продукты ее переработки | 10.11/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Глава 3, Статья 7,20. Приложение 1, Приложение 2 Табл.1 п.1.1, Приложение 3 Раздел 1 (приложение для всех разделов) Приложение 4;ТР ТС 034/2013 Раздел V, XII. Приложение 1 Раздел I п.п.1-6 Раздел II п.7-9 Раздел III, Раздел IV, Раздел VIII | ГОСТ 21237-75;ГОСТ 26669-85;ГОСТ 31904-2012;СТБ 1036-97;СТБ 1050-2008 |
| 1.2\* | 10.11/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 1.3\* | Патогенные, в т.ч сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 1.4\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 1.5\* | Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 1.6\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 1.7\* | Дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 1.8\* | Бактерии Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 п. 1-10.6, п. 11-13 |
| 1.9\* | 10.11/03.152 | Тетрациклиновая группа | МВИ.МН 3830-2015;МВИ.МН 3951-2015 |
| 1.10\* | 10.11/04.125 | Удельная активность радионуклидов цезия -137, Бк/кг | МВИ 179-95;МВИ.МН 1181-2011 |
| 2.1\* | Специализированная пищевая продукция для детского питания детей дошкольного и школьного возраста | 10.13/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7, Глава 3 Статья 20, Приложения 2 таблица 1 п.1.12, Приложение 1 | ГОСТ 21237-75;ГОСТ 26669-85;ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 9792-73;ГОСТ 9958-81;СТБ 1036-97;СТБ 1050-2008 |
| 2.2\* | 10.13/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 9958-81 п. 1-4, п. 4.1 |
| 2.3\* | Патогенные, в т.ч сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002);ГОСТ 9958-81 п. 1-4, п. 4.3 |
| 2.4\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006);ГОСТ 9958-81 п. 1-4, п. 4.2 |
| 2.5\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 2.6\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003);ГОСТ 9958-81 п. 1-4, п. 4.6 |
| 2.7\* | Дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 2.8\* | Бактерии Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 п. 1-10.6, п. 11-13 |
| 2.9\* | 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. 1-4, п. 4.5 |
| 3.1\* | Колбасные изделия и мясные полуфабрикаты для питания детей дошкольного и школьного возраста | 10.13/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ТР ТС 034/2013 Статья II, V, Приложение 4 таблица 5 п.1-3, таблица 6 п.1-3, таблица 5 п. 4-5 | ГОСТ 9957-2015 п. 1-7, п. 9-10 |
| 3.2\* | Массовая доля белка | ГОСТ 25011-2017 п. 1-6, п. 8, 9 |
| 3.3\* | 10.13/08.052 | Массовая доля жира | ГОСТ 23042-2015 п. 1-6, п. 8-10 |
| 3.4\* | 10.13/08.156 | Массовая доля нитрита | ГОСТ 8558.1-2015 п. 1-7, п. 9, 10 |
| 3.5\* | 10.13/08.149 | Массовая доля крахмала | ГОСТ 10574-2016 |
| 4.1\* | Колбасные изделия мясные (мясосодержащие), продукты из мяса мясные (мясосодержащие), колбасные изделия из термически-обработанных ингредиентов | 10.13/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Глава 3 Статья 20, Приложение 1, Приложение 2, Приложение 4 таблица 1 п.1.1, п.1.6;ТР ТС 034/2013 Раздел XII Приложение 1, Раздел III, Раздел IV, Раздел VIII | ГОСТ 26669-85;ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 9792-73;ГОСТ 9958-81;СТБ 1036-97;СТБ 1050-2008 |
| 4.2\* | 10.13/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 9958-81 п. 1-4, п. 4.1 |
| 4.3\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006);ГОСТ 9958-81 п. 1-4, п. 4.2 |
| 4.4\* | E.coli | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003);ГОСТ 9958-81 п. 1-4, п. 4.6ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003);ГОСТ 9958-81 п. 1-4, п. 4.5 |
| 4.5\* | Сульфитредуцирующие клостридии |
| 4.6\* | S.aureus | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002);ГОСТ 9958-81 п. 1-4, п. 4.3 |
| 4.7\* | Патогенные, в т.ч сальмонеллы | ГОСТ 32031-2012 п. 1-10.6, п. 11-13 |
| 4.8\* | Бактерии Listeria monocytogenes | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003);ГОСТ 9958-81 п. 1-4, п. 4.6 |
| 4.9\* | 10.13/04.125 | Удельная активность радионуклидов цезия -137, Бк/кг | МВИ 179-95;МВИ.МН 1181-2011 |
| 5.1\* | Консервы мясные, мясорастительные и прочие | 10.13/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 4 ;ТР ТС 034/2013 Приложение 2 | ГОСТ 26669-85;ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 8756.0-70;СТБ 1036-97 п 7.7;СТБ 1050-2008 |
| 5.2\* | 10.13/01.086 | Промышленная стерильность | ГОСТ 10444.11-2013;ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004);ГОСТ 30425-97 п. 1-7.9, п. 7.11-8.8 |
| 5.3\* | 10.13/04.125 | Удельная активность радионуклидов цезия -137, Бк/кг | МВИ 179-95;МВИ.МН 1181-2011 |

**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