|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №1к аттестату аккредитации№ BY/112 2.3240от 02.04.2007на бланке № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_на 3 листахредакция 01 |

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от 02 апреля 2025 года

производственной лаборатории

Общества с ограниченной ответственностью «БИОМОЛПРОМ»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименованиеобъектаиспытаний | Код | Наименованиехарактеристики(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. Победы, 49а, 223311, г. Березино, Минская область** |
| 1.1\* | Молоко коровьеМолоко коровье | 01.41/42.000 | Отбор проб | СТБ 1598-2006СанНип «Санитарно-эпидемиологические требования для организаций, осуществляющих производство молочных продуктов», утв. Постановлением МЗ РБ от 12 ноября 2012 г. № 177ТНПА и другая документацияСТБ 1598-2006СанНип «Санитарно-эпидемиологические требования для организаций, осуществляющих производство молочных продуктов», утв. Постановлением МЗ РБ от 12 ноября 2012 г. № 177ТНПА и другая документация | ГОСТ 13928-84ГОСТ 3622-68, р.1, 2ГОСТ 26809-86, п.2.1, 2.2, 3ГОСТ 26809.1-2014, п.4.1, 4.4ГОСТ 9225-84, п.1 |
| 1.2\* | 01.41/11.116 | Органолептические показатели (консистенция, внешний вид, вкус, запах, цвет) | СТБ 1598-2006 п.6.2ГОСТ 28283-2015 |
| 1.3\* | 01.41/35.065 | Температура | ГОСТ 3622-68, п.2, 2.22.2 |
| 1.4\* | 01.41/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84, п.2 |
| 1.5\* | 01.41/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92, п.3 |
| 1.6\* | 01.41/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90, п.2 |
| 1.7\* | 01.41/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98 |
| 1.8\* | 01.41/12.042 | Фосфатаза | ГОСТ 3623-2015 п. 6.2 |
| 1.9\* | 01.41/12.042 | Перексидаза | ГОСТ 3623-2015 п. 8 |
| 1.10\* | 01.41/12.042 | Сода | ГОСТ 24065-80 п.2 |
| 1.11\* | 01.41/12.042 | Аммиак | ГОСТ 24066-80 |
| 1.12\* | 01.41/01.086 | Ингибирующие вещества | ГОСТ 23454-2016 п.7 |
| 1.13\* | 01.41/12.042 | Термоустойчивость по алкогольной пробе | ГОСТ 25228-82 |
| 1.14\* | 01.41/11.116 | Группа чистоты | ГОСТ 8218-89 |
| 1.15\* | 01.41/08.043 | Соматические клетки | ГОСT 23453-2014, п.5, 6 |
| 1.16\* | 01.41/01.086 | Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, КОЕ/см3 | СТБ 1598-2006 | ГОСТ 32901-2014, п.8.4 |
| 2.1\* | Бифидопродукты и биопродукты «Бифидин», в т.ч. для детского питанияБифидопродукты и биопродукты «Бифидин», в т.ч. для детского питания | 10.51/42.000 | Отбор проб | ТУ РБ 690024195.001-2004ТУ BY 690024195.013-2018ТУ BY 690024195.007-2017ТУ BY 690024195.011-2017ТУ BY 690024195.006-2017ТУ BY 690024195.010-2018ТУ BY 690024195.012-2018ТУ BY 690024195.004-2014ТУ BY 690024195.008-2016ТУ BY 690024195.009-2017ТУ BY 690024195.014-2018 | ГОСТ 26809-86 |
| 2.2\* | 10.51/11.116 | Органолептическиепоказатели:консистенция, внешний вид, вкус, запах, цвет | ТУ ВY 690024195.001-2004 п.4.6ТУ ВY 690024195.013-2018 п.4.6ТУ ВY 690024195.007-2017 п.4.6ТУ ВY 690024195.011-2017 п.4.6ТУ ВY 690024195.006-2017 п.4.6 ТУ ВY 690024195.010-2018 п.4.6ТУ ВY 690024195.012-2018 п.4.6 ТУ ВY 690024195.008-2016 п.4.6 ТУ ВY 690024195.005-2022 п.4.6 |
| 2.3\* | 10.51/29.065 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2, 2.22.2 |
| 2.4\* | 10.51/29.040 | Масса нетто | ГОСТ 3622-68 п.2, 2.23.3 |
| 2.5\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 30648.1-99, п.4 |
| 2.6\* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 30648.4-99, п.4ГОСТ 3624-92, п.3 |
| 2.7\* | 10.51/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 30648.2-99, п.5 |
| 2.8\* | 10.51/08.149 | Массовая доля витамина С | ГОСТ 30627.2-98, п.5 |
| 2.9\* | 10.51/01.086 | Бифидобактерии | Инструкция № 071-2010, утв. 09.03.2010 МЗ РБ |
| 2.10\* | 10.51/01.086 | БГКП | ТУ РБ 690024195.001-2004ТУ BY 690024195.013-2018ТУ BY 690024195.007-2017ТУ BY 690024195.011-2017ТУ BY 690024195.006-2017ТУ BY 690024195.010-2018ТУ BY 690024195.012-2018ТУ BY 690024195.004-2014ТУ BY 690024195.008-2016ТУ BY 690024195.009-2017ТУ BY 690024195.014-2018 | ГОСТ 32901-2014, п.8.5.1; 8.5.3 |
| 2.11\* | 10.51/01.086 | Дрожжи, плесени, КОЕ/см³ | ГОСТ 30706-2000 |

**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