|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Приложение №1 |  |
| к аттестату аккредитации  |  |
| № BY/112 2.4045 |  |
| от 05.04.2010 |  |
| на бланке № \_\_\_\_ |  |
| на 4 листах |  |
| редакция 01 |  |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от05 апреля 2025 годапроизводственной лаборатории филиала «Славгородский» Открытого акционерного общества «Бабушкина крынка» - управляющей компании холдинга «Могилевская молочная компания «Бабушкина крынка» |
| № 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. Калинина, д. 55, 213245, г. Славгород, Славгородский район, Могилевская область** |
| 1.1\*\*\* | Молоко коровьеМолоко коровье | 01.41/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 13928-84ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 9225-84ГОСТ 32901-2014СТБ 1036-97СТБ 1051-2012СТБ 1053-2015 | ГОСТ 13928-84ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 9225-84ГОСТ 32901-2014СТБ 1036-97СТБ 1051-2012СТБ 1053-2015 |
| 1.2\* | 01.41/11.116 | Органолептические показатели:консистенция, цвет, вкус, запах | СТБ 1598-2006ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013ЕСЭиГТ, утв. Решением КТС 28.05.2010 №299ТНПА и другаядокументация | СТБ 1598-2006 п.6.2 |
| 1.3\* | 01.41/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98 |
| 1.4\* | 01.41/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 1.5\* | 01.41/08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3.3.1 |
| 1.6\* | 01.41/29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85 п.2.3 |
| 1.7\* | 01.41/11.116 | Группа чистоты | ГОСТ 8218-89  |
| 1.8\* | 01.41/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.2.1 |
| 1.9\* | 01.41/08.149 | Массовая доля белка | СТБ 1598-2006ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013ЕСЭиГТ, утв. Решением КТС 28.05.2010 №299ТНПА и другаядокументация | СТБ 1598-2006 (приложение Б) |
| 1.10\* | 01.41/08.052 | Массовая доля сухого вещества | ГОСТ 3626-73 п.3 |
| 1.11\* | 01.41/11.116 | Содержание нейтрализующих веществ (сода) | ГОСТ 24065-80 п.2 |
| 1.12\* | 01.41/11.116 | Содержание нейтрализующих веществ (аммиак) | ГОСТ 24066-80 |
| 1.13\* | 01.41/11.116 | Содержание ингибирующих веществ (перекись водорода) | ГОСТ 24067-80 |
| 1.14\* | 01.41/11.116 | Ингибирующие вещества | ГОСТ 23454-2016 п.7 |
| 1.15\* | 01.41/11.116 | Фосфатаза | ГОСТ 3623-2015 п.8 |
| 1.16\* | 01.41/08.043 | Количество соматических клеток | ГОСТ 23453-2014 п.6 |
| 1.17\* | 01.41/01.086 | Общее количество микро-организмов  | ГОСТ 32901-2014 п.8.1 |
| 1.18\* | 01.41/01.086 | КМАФАнМ  | ГОСТ 32901-2014 п.8.4 |
| 1.19\* | 01.41/01.086 | Сычужно-бродильная проба | ГОСТ 32901-2014 п.8.2 |
| 1.20\* | 01.41/01.086 | Количество спор мезофильных лактасбражи-вающих анаэробных бактерий | ГОСТ 32012-2012 п.7 |
| 1.21\* | 01.41/03.152 | Антибиотики бета-лактамового типа, тетрацикли-новой группы, левомицетина, стрептомицина | ГОСТ 32219-2013 п.5 |
| 2.1\*\*\* | Сливки-сырьеСливки-сырье | 10.41/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 13928-84СТБ 1036-97 | ГОСТ 13928-84СТБ 1036-97 |
| 2.2\* | 10.41/11.116 | Органолепти-ческие показатели: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах | СТБ 2277-2016ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013ЕСЭиГТ, утв. Решением КТС28.05.2010 №299ТНПА и другаядокументация | СТБ 2277-2016 п.7.2 |
| 2.3\* | 10.41/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.2.2 |
| 2.4\* | 10.41/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3.3.1 |
| 2.5\* | 10.41/01.086 | Бактериальная обсемененность по редуктазной пробе | ГОСТ 32901-2014 п.8.1 |
| 2.6\* | Сливки-сырье | 10.41/01.086 | КМАФАнМ | СТБ 2277-2016ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013ЕСЭиГТ, утв. Решением КТС28.05.2010 №299ТНПА и другаядокументация | ГОСТ 32901-2014п.8.4 |
| 3.1\* | Сыворотка молочная концентрированная, сыворотка молочная нанофиль-трованная | 01.51/08.149 | Титруемая кислотность | ТУ BY 100098867.179-2005ТУ BY 100098867.387-2015ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013 | ГОСТ 30305.3-95 п.5 |
| 3.2\* | 01.51/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98 |
| 4.1\*\*\* | Сыры, сыры фасованные | 10.51/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 26809.2-2014ГОСТ 9225-84ГОСТ 32901-2014СТБ 1036-97 | ГОСТ 26809.2-2014ГОСТ 9225-84ГОСТ 32901-2014СТБ 1036-97 |
| 4.2\* | 10.51/11.116 | Органолепти-ческие показатели: внешний вид, вкус, запах, консистенция, рисунок, цвет | СТБ 1373-2016ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013ЕСЭиГТ, утв. Решением КТС 28.05.2010 №299ТНПА и другаядокументация | СТБ 1373-2016 п.п. 6.2, 6.3 |
| 4.3\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 п.5.1 |
| 4.4\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.2.3 |
| 4.5\* | 10.51/08.052 | Массовая доля хлористого натрия | ГОСТ 3627-81 п.2 |
| 4.6\* | 10.51/01.086 | БГКП | ГОСТ 32901-2014 п.8.5 |
| 5.1\*\*\* | Вода питьевая централизо-ванного и нецетрали-зованного водоснаб-жения | 100.09/42.000 | Отбор проб | СТБ ГОСТ Р 51592-2001МУК РБ № 11-10-1-2002,утв. 25.02.2002 МЗ РБ | СТБ ГОСТ Р 51592-2001МУК РБ № 11-10-1-2002, утв. 25.02.2002 МЗ РБ |
| 5.2\* | 100.09/01.086 | Термотолерант-ные колиформные бактерии | Постановление совета министров РБ № 37 от 25.01.2021 | МУК РБ № 11-10-1-2002,утв. 25.02.2002 МЗ РБ, п. 8.3 |
| 5.3\* | 100.09/01.086 | Общие колиформные бактерии | МУК РБ № 11-10-1-2002, утв. 25.02.2002 МЗ РБ, п. 8.3 |
| 5.4\* | 100.09/01.086 | Общее микробное число | Постановление Совета Министров РБ № 37 от 25.01.2021 | МУК РБ № 11-10-1-2002, утв. 25.02.2002 МЗ РБ, п. 8.1 |
| 6.1\* | Молоко и молочная продукция | 10.51/04.125 | Удельная (объемная) активность радионуклида цезия-137 | РДУ-99ГН 10-117-99Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов в пищевых продуктах и питьевой воде, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РБ 26.04.1999 | МВИ.МН 1866-2003МВИ 179-95, утв.Белстандартом 10.02.1995 |
| 7.1\*\* | Рабочие места различных видов трудовой деятельности | 100.12/04.056 | Мощность эквивалентной дозы гамма-излучения | ГН от 28.12.2012 № 213 | МВИ.ГН 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» Т.А. Николаева