|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №2 |
| к аттестату аккредитации |
| № BY/112 2.1324 |
| от 08.09.1998 |
| на бланке № 0007960  на 10 листах |
| редакция 01 |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| производственной лаборатории Полесского производственного участка  Открытого акционерного общества "Милкавита" | | | | | |
| № 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. Жукова, 1, г. Хойники, Хойникский район, Гомельская область** | | | | | |
| **Испытания продукции, подлежащей оценке соответствия требованиям технических регламентов ЕАЭС (ТС)** | | | | | |
| 1.1\*\*\* | Молоко коровье | 01.41/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 033/2013 Раздел III, V, VI, VII Приложения 4,5,6,7 | ГОСТ 13928-84 п.2.2; ГОСТ 26809.1-2014 п.4.2; ГОСТ 9225-84 п.1.5; СТБ 1036-97 п.7.2.2; СТБ 1051-2012 |
| 1.2\* | 01.41/11.116 | Внешний вид и консистенция, цвет (Внешний вид и консистенция, цвет) | СТБ 1598-2006 п.6.2 |
| 1.3\* | Вкус и запах |
| 1.4\* | 01.41/08.153 | Группа чистоты | ГОСТ 8218-89 |
| 1.5\* | 01.41/29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85 п.2.3, п.2.4 |
| 1.6\* | 01.41/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 1.7\* | 01.41/08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3.3.1 |
| 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 1598-2006 п.6.3 приложения А и Б |
| 1.10\* | 01.41/08.052 | Массовая доля сухого обезжиренного вещества | ГОСТ 3626-73 п.3 |
| 1.11\* | 01.41/12.042 | Содержание соды | ГОСТ 24065-80 п.2 |
| 1.12\* | Содержание аммиака | ГОСТ 24066-80 |
| 1.13\* | 01.41/08.043 | Количество соматических клеток | ГОСТ 23453-2014 п.3 |
| 1.14\* | 01.41/12.042 | Ингибирующие вещества | ГОСТ 23454-2016 п.7 |
| 1.15\* | 01.41/01.086 | Общее количество микроорганизмов | ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 1.16\* | 01.41/12.042 | Ветеринарные лекарственные препараты | ГОСТ 32219-2013 п.5.4.2 |
| 1.17\* | 01.41/04.125 | Объемная активность цезия-137 (Объемная активность цезия-137) | МВИ.МН 1181-2011 |
| 1.18\* | Объемная активность стронция-90 |
| 2.1\*\*\* | Сыворотка молочная пастеризованная | 10.51/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 033/2013 Раздел II, III, VII, VIII Приложения 1,3,4,8 | ГОСТ 26809.1-2014 п.4.4, п.4.9; ГОСТ 9225-84 п.1.5; СТБ 1036-97 п.7.2.4, п.7.2.9; СТБ 1051-2012 |
| 2.2\* | 10.51/08.031 | Плотность (Плотность) | ГОСТ 3625-84 п.2; ГОСТ 5867-90 п.2.2.6 |
| 2.3\* | 10.51/08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3.3.1 |
| 2.4\* | 10.51/12.042 | Фосфатаза | ГОСТ 3623-2015 п.7.1 |
| 2.5\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2.2.3 |
| 2.6\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.2.6 |
| 2.7\* | 10.51/01.086 | БГКП | ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 2.8\* | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 2.9\* | 10.51/04.125 | Объемная активность цезия-137 (Объемная активность цезия-137) | МВИ.МН 1181-2011 |
| 2.10\* | Объемная активность стронция-90 (Объемная активность стронция-90) |
| 3.1\*\*\* | Сыворотка молочная | 10.51/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 033/2013 Раздел II, III, VII, VIII Приложения 1,3,4,8 | ГОСТ 26809.1-2014 п.4.4, п.4.9; ГОСТ 9225-84 п.1.5; СТБ 1051-2012 |
| 3.2\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2.4 |
| 3.3\* | 10.51/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 3.4\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.2.5 |
| 3.5\* | 10.51/08.052 | Массовая доля сухих веществ | ГОСТ 3626-73 п.2.1 |
| 3.6\* | Массовая доля лактозы | ГОСТ 29248-91 п.5 |
| 3.7\* | 10.51/08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3.3.1 |
| 3.8\* | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 3.9\* | БГКП | ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 3.10\* | 10.51/04.125 | Объемная активность цезия-137 (Объемная активность цезия-137) | МВИ.МН 1181-2011 |
| 3.11\* | Объемная активность стронция-90 |
| 4.1\*\*\* | Сыворотка молочная концентрированная | 10.51/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 033/2013 Раздел II, III, VII, VIII Приложения 1,3,4,8 | ГОСТ 26809.1-2014 п.4.4, п.4.9; ГОСТ 9225-84 п.1.5; СТБ 1051-2012 |
| 4.2\* | 10.51/29.040 | Масса нетто | ГОСТ 29245-91 п.6 |
| 4.3\* | 10.51/08.052 | Массовая доля сухих веществ | ГОСТ 30305.1-95 п.4 |
| 4.4\* | Массовая доля лактозы | ГОСТ 29248-91 п.5 |
| 4.5\* | 10.51/08.149 | Массовая доля сахарозы | ГОСТ 29248-91 п.4 |
| 4.6\* | Титруемая кислотность | ГОСТ 30305.3-95 п.5 |
| 4.7\* | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 п.6; ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 4.8\* | БГКП | ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 4.9\* | 10.51/04.125 | Объемная активность цезия-137 (Объемная активность цезия-137) | МВИ.МН 1181-2011 |
| 4.10\* | Объемная активность стронция-90 |
| 5.1\*\*\* | Сыворотка сухая молочная | 10.51/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 033/2013 Раздел II, III, VII, VIII Приложения 1,3,4,8 | ГОСТ 26809.1-2014 п.4.4, п.4.9; ГОСТ 9225-84 п.1.5; СТБ 1051-2012 |
| 5.2\* | 10.51/11.116 | Внешний вид, консистенция, цвет  Вкус и запах | ГОСТ 29245-91 п.3 |
| 5.3\* | 10.51/29.040 | Масса нетто | ГОСТ 29245-91 п.6 |
| 5.4\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 29246-91 п.3 |
| 5.5\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 29247-91 п.4 |
| 5.6\* | 10.51/08.149 | Массовая доля лактозы в пересчете на безводную лактозу | ГОСТ 29248-91 п.5 |
| 5.7\* | Титруемая кислотность | ГОСТ 30305.3-95 п.5 |
| 5.8\* | 10.51/08.052 | Индекс растворимости | ГОСТ 30305.4-95 |
| 5.9\* | Массовая доля золы | ГОСТ Р 51463-99 |
| 5.10\* | 10.51/01.086 | БГКП | ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 5.11\* | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 п.6; ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 5.12\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 5.13\* | Дрожжи |
| 5.14\* | 10.51/04.125 | Удельная активность цезий-137 (Удельная активность цезия 137) | МВИ.МН 1181-2011 |
| 5.15\* | Удельная активность стронция 90 |
| 6.1\* | Сыворотка сухая деминерализованная | 10.51/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 033/2013 Раздел II, III, VII, VIII Приложения 1,3,4,8 | ГОСТ 26809.1-2014 п.4.4, п.4.9; ГОСТ 9225-84 п.1.5; СТБ 1051-2012 |
| 6.2\* | 10.51/11.116 | Внешний вид, консистенция, цвет  Вкус и запах | ГОСТ 29245-91 п.3 |
| 6.3\* | 10.51/08.153 | Группа чистоты | ГОСТ 29245-91 п.7 |
| 6.4\* | 10.51/29.040 | Масса нетто | ГОСТ 29245-91 п.6 |
| 6.5\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 29246-91 п.3 |
| 6.6\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 29247-91 п.4 |
| 6.7\* | 10.51/08.052 | Массовая доля лактозы | ГОСТ 29248-91 п.5 |
| 6.8\* | 10.51/08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ 30305.3-95 п.5 |
| 6.9\* | 10.51/08.052 | Индекс растворимости | ГОСТ 30305.4-95 |
| 6.10\* | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 6.11\* | БГКП | ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 6.12\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 6.13\* | Дрожжи |
| 6.14\* | 10.51/04.125 | Удельная активность цезий-137 (Удельная активность цезия 137) | МВИ.МН 1181-2011 |
| 6.15\* | Удельная активность стронция 90 |
| 7.1\*\*\* | Продукты молочно-сывороточные и сывороточные | 10.51/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 033/2013 Раздел II, III, VII, VIII Приложения 1,3,4,8 | ГОСТ 26809.1-2014 п.3.2 |
| 7.2\* | 10.51/11.116 | Внешний вид, консистенция, цвет  Вкус и запах | ГОСТ 29245-91 п.3 |
| 7.3\* | 10.51/08.153 | Группа чистоты | ГОСТ 29245-91 п.6 |
| 7.4\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 29246-91 п.3 |
| 7.5\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 29247-91 п.4 |
| 7.6\* | 10.51/08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ 30305.3-95 п.5.3 |
| 7.7\* | 10.51/08.052 | Индекс растворимости | ГОСТ 30305.4-95 |
| 7.8\* | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 7.9\* | БГКП | ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 7.10\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 7.11\* | Дрожжи |
| 7.12\* | 10.51/04.125 | Удельная активность цезий-137 (Удельная активность цезия 137) | МВИ.МН 1181-2011 |
| 7.13\* | Удельная активность стронция 90 |
| 8.1\*\*\* | Творог | 10.51/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 033/2013 Раздел II, III, VII, VIII Приложения 1,3,4,8 | ГОСТ 26809.1-2014 п.4.6; ГОСТ 9225-84 п.1.5; СТБ 1036-97 п.7.2.6; СТБ 1051-2012 |
| 8.2\* | 10.51/11.116 | Внешний вид и консистенция, цвет | СТБ 315-2017 п.7.2 |
| 8.3\* | Вкус и запах | СТБ 315-2017 п.7.3 |
| 8.4\* | 10.51/29.040 | Масса нетто | ГОСТ 3622-68 п.2.23; СТБ 315-2017 п.7.5 |
| 8.5\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 8.6\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.2.2 |
| 8.7\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 п.5.1 |
| 8.8\* | 10.51/08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3.3.3 |
| 8.9\* | 10.51/12.042 | Фосфатаза | ГОСТ 3623-2015 п.7.1 |
| 8.10\* | 10.51/01.086 | БГКП | ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 8.11\* | Количество молочнокислых микроорганизмов | ГОСТ 10444.11-2013 |
| 8.12\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 8.13\* | Плесени |
| 8.14\* | 10.51/04.125 | Удельная активность цезий-137 (Удельная активность цезия 137) | МВИ.МН 1181-2011 |
| 8.15\* | Удельная активность стронция 90 |
| 9.1\*\*\* | Масло из коровьего молока | 10.51/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 033/2013 Раздел II, III, VII, VIII Приложения 1,3,4,8 | ГОСТ 26809.2-2014 п.5.2; ГОСТ 9225-84 п.1.5; СТБ 1036-97 п.7.2.10; СТБ 1051-2012 |
| 9.2\* | 10.51/11.116 | Внешний вид, консистенция, цвет  Вкус и запах | СТБ 1890-2017 п.7.2 |
| 9.3\* | 10.51/29.040 | Масса нетто | ГОСТ 3622-68 п.2.23; СТБ 1890-2017 п.7.3 |
| 9.4\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 9.5\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.3.5 |
| 9.6\* | 10.51/08.149 | Титруемая кислотность плазмы | ГОСТ 3624-92 п.3.3.4.3 |
| 9.7\* | Кислотность жировой фазы | ГОСТ 3624-92 п.3.3.4.2 |
| 9.8\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 п.6 |
| 9.9\* | Термоустойчивость | СТБ 1890-2017 п.7.5 |
| 9.10\* | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 9.11\* | БГКП | ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 9.12\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 9.13\* | Плесени |
| 9.14\* | 10.51/04.125 | Удельная активность цезий-137 (Удельная активность цезия 137) | МВИ.МН 1181-2011 |
| 9.15\* | Удельная активность стронция 90 |
| 10.1\*\*\* | Сыры плавленые пастообразные | 10.51/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 033/2013 Раздел II, III, VII, VIII Приложения 1,3,4,8 | ГОСТ 26809.2-2014 п.5.3; ГОСТ 9225-84 п.1.5; СТБ 1036-97 п.7.2.11; СТБ 1051-2012 |
| 10.2\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 10.3\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира в сухом веществе | ГОСТ 5867-90 п.2.2.3, п.2.3.4 |
| 10.4\* | 10.51/08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ 3624-92 п.2.3.3 |
| 10.5\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 п.5.1 |
| 10.6\* | 10.51/08.149 | Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли) | ГОСТ 3627-81 п.2 |
| 10.7\* | 10.51/01.086 | БГКП | ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 10.8\* | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 10.9\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 10.10\* | Плесени |
| 10.11\* | 10.51/04.125 | Удельная активность цезий-137 (Удельная активность цезия 137) | МВИ.МН 1181-2011 |
| 10.12\* | Удельная активность стронция 90 |
| 11.1\* | Сыры и массы сырные для плавления | 10.51/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 033/2013 Раздел II, III, VII, VIII Приложения 1,3,4,8 | ГОСТ 26809.2-2014 п.5.3; ГОСТ 9225-84 п.1.5; СТБ 1036-97 п.7.2.11; СТБ 1051-2012 |
| 11.2\* | Сыры плавленые пастообразные | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ТР ТС 033/2013 Раздел II, III, VII, VIII Приложения 1,3,4,8 | ГОСТ 3626-73 п.5.1 |
| 11.3\* | Сыры и массы сырные для плавления | 10.51/08.149 | Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли) | ТР ТС 033/2013 Раздел II, III, VII, VIII Приложения 1,3,4,8 | ГОСТ 3627-81 п.2 |
| 11.4\* | 10.51/01.086 | БГКП | ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 11.5\* | 10.51/04.125 | Удельная активность цезий-137 (Удельная активность цезия 137) | МВИ.МН 1181-2011 |
| 11.6\* | Удельная активность стронция 90 |
| 12.1\*\*\* | Сыры | 10.51/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 033/2013 Раздел II, III, VII, VIII Приложения 1,3,4,8 | ГОСТ 26809.2-2014 п.5.3; ГОСТ 9225-84 п.1.5; СТБ 1036-97 п.7.2.11; СТБ 1051-2012 |
| 12.2\* | 10.51/11.116 | Форма, внешний вид, консистенция, цвет теста, рисунок | СТБ 1373-2016 п.6.2 |
| 12.3\* | Вкус и запах | СТБ 1373-2016 п.6.3 |
| 12.4\* | 10.51/29.061 | Линейные размеры | СТБ 1373-2016 п.6.4 |
| 12.5\* | 10.51/29.040 | Масса нетто | ГОСТ 3622-68 п.2.23 |
| 12.6\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.2.3, п.2.3.4 |
| 12.7\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 п.5.1 |
| 12.8\* | 10.51/08.149 | Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли) | ГОСТ 3627-81 п.2 |
| 12.9\* | 10.51/01.086 | БГКП | ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 12.10\* | 10.51/04.125 | Удельная активность цезий-137 (Удельная активность цезия 137) | МВИ.МН 1181-2011 |
| 12.11\* | Удельная активность стронция 90 |
| 13.1\* | Сырки творожные глазированные | 10.51/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 033/2013 Раздел II, III, VII, VIII Приложения 1,3,4,8 | ГОСТ 26809.1-2014 п.4.6; ГОСТ 9225-84 п.1.5; СТБ 1036-97 п.7.2.6; СТБ 1051-2012 |
| 13.2\* | 10.51/29.040 | Номинальная масса | ГОСТ 3622-68 п.2.23 |
| 13.3\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 13.4\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.2.2 |
| 13.5\* | 10.51/08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3.3.3 |
| 13.6\* | 10.51/12.042 | Фосфатаза | ГОСТ 3623-2015 п.7.1 |
| 13.7\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 п.5.1 |
| 13.8\* | 10.51/08.149 | Массовая доля сахарозы | ГОСТ 3628-78 п.2 |
| 13.9\* | 10.51/01.086 | БГКП | ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 13.10\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 13.11\* | Дрожжи |
| 13.12\* | 10.51/04.125 | Удельная активность цезий-137 (Удельная активность цезия 137) | МВИ.МН 1181-2011 |
| 13.13\* | Удельная активность стронция 90 |
| 14.1\*\*\* | Молоко сухое | 10.51/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 033/2013 Раздел II, III, VII, VIII Приложения 1,3,4,8 | ГОСТ 26809.1-2014 п.3.2; ГОСТ 9225-84 п.1.5; СТБ 1036-97 п.7.2.9; СТБ 1051-2012 |
| 14.2\* | 10.51/11.116 | Внешний вид, вкус и запах, цвет | ГОСТ 29245-91 п.3 |
| 14.3\* | 10.51/08.153 | Группа чистоты | ГОСТ 29245-91 п.7 |
| 14.4\* | 10.51/29.040 | Масса нетто | ГОСТ 29245-91 п.6 |
| 14.5\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 29247-91 п.4 |
| 14.6\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 29246-91 п.3 |
| 14.7\* | Массовая доля лактозы | ГОСТ 29248-91 п.5 |
| 14.8\* | 10.51/08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ 30305.3-95 п.5 |
| 14.9\* | 10.51/08.052 | Индекс растворимости | ГОСТ 30305.4-95 |
| 14.10\* | 10.51/01.086 | БГКП | ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 14.11\* | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 14.12\* | 10.51/04.125 | Удельная активность цезий-137 (Удельная активность цезия 137) | МВИ.МН 1181-2011 |
| 14.13\* | Удельная активность стронция 90 |
| 15.1\*\*\* | Смеси сухие молокосодержащие | 10.51/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 033/2013 Раздел II, III, VII, VIII Приложения 1,3,4,8 | ГОСТ 26809.1-2014 п.3.2; ГОСТ 9225-84 п.1.5; СТБ 1051-2012 |
| 15.2\* | 10.51/11.116 | Внешний вид, вкус и запах, цвет | ГОСТ 29245-91 п.3 |
| 15.3\* | 10.51/29.040 | Масса нетто | СТБ 1858-2022 п.7.3 |
| 15.4\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 29247-91 п.4 |
| 15.5\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 29246-91 п.3 |
| 15.6\* | 10.51/08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ 30305.3-95 п.5 |
| 15.7\* | 10.51/08.052 | Индекс растворимости | ГОСТ 30305.4-95 |
| 15.8\* | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 15.9\* | БГКП | ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 15.10\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 15.11\* | Дрожжи |
| 15.12\* | 10.51/04.125 | Удельная активность цезий-137 (Удельная активность цезия 137) | МВИ.МН 1181-2011 |
| 15.13\* | Удельная активность стронция 90 |

**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 |