|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №2 |
| к аттестату аккредитации  |
| № BY/112 2.0824 |
| от 31.12.1997  |
| на бланке № \_\_\_\_на 12 листах |
| редакция 01 |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от08 мая 2025 года |

|  |
| --- |
| производственной лаборатории  Открытого акционерного общества «Бабушкина крынка»-управляющая компания 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. Ак. Павлова, д. 3, 212013, г. Могилев, Могилевская область** |
| 1.1\*\*\* | Молоко коровье заготовляемое, сливки-сырьеМолоко обезжиренное пастеризованное, сыворотка молочная, сливки пастеризованные, пахта | 01.41/42.000, 10.51/42.000 | Отбор проб (образцов) | ТР ТС 033/2013 Раздел 3 Приложение 1;ТР ТС 033/2013 Раздел 5 п.18, Приложение 6,7 | ГОСТ 13928-84;ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 32901-2014;ГОСТ 9225-84;СТБ 1036-97 |
| 1.2\* | 01.41/08.031, 10.51/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 1.3\* | 01.41/29.145, 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85 |
| 1.4\* | 01.41/11.116, 10.51/11.116 | Группа чистоты | ГОСТ 8218-89 п.3 |
| 1.5\* | 01.41/12.042, 10.51/12.042 | Термоустойчивость | ГОСТ 25228-82 |
| 1.6\* | 01.41/08.037, 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.2 |
| 1.7\*\* | 01.41/08.149, 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 30305.3-95;ГОСТ 3624-92 п.4;ГОСТ 3624-92 п.3.3.1 |
| 1.8\* | Молоко коровье заготовляемое Молоко обезжиренное пастеризованное Сыворотка молочная Сливки-сырье Сливки пастеризованные  Пахта | 10.51/12.042 | Фосфатаза | ТР ТС 033/2013 Раздел 3 Приложение 1;ТР ТС 033/2013 Раздел 5 п.18, Приложение 6,7 | ГОСТ 3623-2015 п.7 |
| 1.9\* | Молоко коровье заготовляемое, сливки-сырьеМолоко обезжиренное пастеризованное, сыворотка молочная, сливки пастеризованные, пахта | 01.41/08.149, 10.51/08.149 | Массовая доля белка | ТР ТС 033/2013 Раздел 3 Приложение 1;ТР ТС 033/2013 Раздел 5 п.18, Приложение 6,7 | ГОСТ 23327-98;ГОСТ 25179-2014;ГОСТ 30648.2-99 п.4.3.1 |
| 1.10\* | 01.41/12.042, 10.51/12.042 | Сода | ГОСТ 24065-80 п.2 |
| 1.11\* | Аммиак | ГОСТ 24066-80 |
| 1.12\* | Перекись водорода | ГОСТ 24067-80 |
| 1.13\* | 01.41/08.043, 10.51/08.043 | Содержание соматических клеток | ТР ТС 033/2013 раздел 5 п.17 приложение 5;ТР ТС 033/2013 раздел 7 п.33 приложение 8 | ГОСТ 23453-2014 п.6 |
| 1.14\* | 01.41/01.086, 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 32901-2014 п.8.4;ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 1.15\* | 01.41/03.152, 10.51/03.152 | Ингибирующие вещества: антибиотики, формалин, перекись водорода и другие моющие, дезинфицирующие и консервирующие вещества | ТР ТС 033/2013 Раздел 5 п.16 Приложение 4;ТР ТС 033/2013 раздел 5 п.16 приложение 4 | ГОСТ 23454-2016 |
| 1.16\* | Антибиотики тетрациклиновой группы | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20;ТР ТС 033/2013 Раздел 5 п.16 Приложение 4 | МВИ.МН 3830-2015;МВИ.МН 3951-2015 |
| 1.17\* | Остаточное количество стрептомицина | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20;ТР ТС 033/2013 раздел 5 п.16 приложение 4 | МВИ.МН 2642-2015;МВИ.МН 4894-2018 |
| 1.18\* | Содержание левомицетина (хлорамфеникола) | МВИ.МН 3283-2009;МВИ.МН 4230-2015 |
| 1.19\* | Содержание пенициллина | МВИ.МН 4310-2012;МВИ.МН 4885-2014 |
| 1.20\* | Антибиотики беталактамового типа, тетрациклиновой группы, левомицетина и стрептомицина | ГОСТ 32219-2013 п.5.4;ГОСТ 32254-2013 |
| 1.21\* | 01.41/08.052, 10.51/08.052 | Массовая доля СОМО | ТР ТС 033/2013 раздел 5 п.15 приложение 6,7 | ГОСТ 3626-73 |
| 1.22\* | Молоко коровье заготовляемое Молоко обезжиренное пастеризованное Сыворотка молочная Сливки - сырье Сливки пастеризованные  Пахта | 01.41/12.042 | Пероксидаза | ТР ТС 033/2013 Раздел 5 п.18, Приложение 6,7 | ГОСТ 3623-2015 п.6 |
| 1.23\* | Молоко коровье заготовляемое Молоко обезжиренное пастеризованное Сыворотка молочная Сливки-сырье Сливки пастеризованные  Пахта | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ТР ТС 033/2013 Раздел 3 Приложение 1 | ГОСТ 30305.1-95 |
| 1.24\* | Молоко коровье заготовляемое, сливки-сырьеМолоко обезжиренное пастеризованное, сыворотка молочная, сливки пастеризованные, пахта | 01.41/08.052, 10.51/08.052 | Массовая доля сухих веществ | ТР ТС 033/2013 Раздел 3 Приложение 1 | ГОСТ 3626-73 р.1-3 |
| 2.1\*\*\* | Молоко питьевое, сливки питьевые | 10.51/42.000 | Отбор проб (образцов) | ТР ТС 033/2013 Раздел 7 п.35, п.36 Приложение 1,3 | ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 32901-2014;ГОСТ 9225-84;СТБ 1036-97 |
| 2.2\* | 10.51/12.042 | Фосфатаза | ГОСТ 3623-2015 п.7 |
| 2.3\* | Пероксидаза | ГОСТ 3623-2015 п.6 |
| 2.4\* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3.3 |
| 2.5\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.2.1,;ГОСТ 5867-90 п.2.2.2 |
| 2.6\* | 10.51/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98;ГОСТ 30648.2-99 |
| 2.7\* | 10.51/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 2.8\* | 10.51/11.116 | Группа чистоты | ГОСТ 8218-89 |
| 2.9\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85;ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 2.10\* | 10.51/01.086 | БГКП | ТР ТС 033/2013 Раздел 7 п.33 Приложение 8 | ГОСТ 32901-2014 8.5;ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 2.11\* | КМАФАнМ | ГОСТ 32901-2014 п.8.4;ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 2.12\* | 10.51/03.152 | Антибиотики тетрациклиновой группы | ТР ТС 021/2011 Статья 7,20;ТР ТС 033/2013 раздел 7 п.32 Приложение 4 | МВИ.МН 3830-2015;МВИ.МН 3951-2015 |
| 2.13\* | Остаточное количество стрептомицина | МВИ.МН 2642-2015;МВИ.МН 4894-2018 |
| 2.14\* | Содержание левомицетина (хлорамфеникола) | МВИ.МН 3283-2009;МВИ.МН 4230-2015 |
| 2.15\* | Содержание пенициллина | МВИ.МН 4310-2012;МВИ.МН 4885-2014 |
| 2.16\* | 10.51/08.052 | СОМО | ТР ТС 033/2013 раздел 7 п.36 Приложение 1 | ГОСТ 3626-73 |
| 3.1\*\*\* | Кефир, бифидокефир, продукты кефирные, напитки кисломолочные обогащенные, продукты специализированные молочные с пониженным содержанием лактозы | 10.51/42.000 | Отбор проб (образцов) | ТР ТС 033/2013 Раздел 7 п.36 Приложение 1 | ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 32901-2014;ГОСТ 9225-84;СТБ 1036-97 |
| 3.2\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.2.2 |
| 3.3\* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3.3.1 |
| 3.4\* | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98;ГОСТ 30648.2-99 |
| 3.5\* | 10.51/12.042 | Пероксидаза | ГОСТ 3623-2015 п.6 |
| 3.6\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 3.7\* | 10.51/01.086 | БГКП | ТР ТС 033/2013 Раздел 7 п.33 Приложение 8 | ГОСТ 32901-2014 8.5;ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 3.8\* | Количество молочно-кислых бактерий | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998);ГОСТ 33951-2016 |
| 3.9\* | Дрожжи и плесени | ГОСТ 33566-2015;ГОСТ ISO 6611-2013 |
| 3.10\* | 10.51/08.052 | Массовая доля сухих веществ, СОМО | ТР ТС 033/2013 Раздел 7 п.36 Приложение 1 | ГОСТ 3626-73 |
| 4.1\*\*\* | Сметана, продукты сметанные | 10.51/42.000 | Отбор проб (образцов) | ТР ТС 033/2013 Раздел 7 п.36 Приложение 1 | ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 32901-2014;ГОСТ 9225-84;СТБ 1036-97 |
| 4.2\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 4.3\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.2.2 |
| 4.4\* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3.3.2 |
| 4.5\* | 10.51/12.042 | Пероксидаза | ГОСТ 3623-2015 п.6 |
| 4.6\* | 10.51/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98;ГОСТ 30648.2-99 |
| 4.7\* | 10.51/01.086 | БГКП | ТР ТС 033/2013 Раздел 7 п.33 Приложение 8. | ГОСТ 32901-2014 8.5;ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 4.8\* | Количество молочно-кислых бактерий | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998);ГОСТ 33951-2016 |
| 4.9\* | Дрожжи и плесени | ГОСТ 33566-2015;ГОСТ ISO 6611-2013 |
| 4.10\* | 10.51/08.052 | Массовая доля сухих веществ, СОМО | ТР ТС 033/2013 Раздел 7 п.36 Приложение 1 | ГОСТ 3626-73 |
| 5.1\*\*\* | Кисломолочные продукты | 10.51/42.000 | Отбор проб (образцов) | ТР ТС 033/2013 Раздел 7 п.36 Приложение 1 | ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 32901-2014;ГОСТ 9225-84;СТБ 1036-97 |
| 5.2\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.2.2 |
| 5.3\* | 10.51/12.042 | ПероксидазаФосфатаза | ГОСТ 3623-2015 п.6;ГОСТ 3623-2015 п.7 |
| 5.4\* | 10.51/08.052 | Массовая доля сухих веществ, СОМО | ГОСТ 3626-73 п.2,3 |
| 5.5\* | 10.51/08.149 | Массовая доля сахарозы | ГОСТ 3628-78 п.2 |
| 5.6\* | Массовая доля общего сахара | ГОСТ 3628-78 п.5 |
| 5.7\* | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98;ГОСТ 30648.2-99 |
| 5.8\* | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3.3.1 |
| 5.9\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 5.10\* | 10.51/01.086 | Количество молочно-кислых бактерий | ТР ТС 033/2013 раздел 7 п.33 Приложение 8 | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998) п.4.2;ГОСТ 33951-2016 |
| 5.11\* | БГКП | ГОСТ 32901-2014 8.5;ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 5.12\* | Дрожжи и плесени | ГОСТ 33566-2015;ГОСТ ISO 6611-2013 |
| 6.1\*\*\* | Творог, творожные продукты | 10.51/42.000 | Отбор проб (образцов) | ТР ТС 033/2013 Раздел 7 п.36 Приложение 1 | ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 32901-2014;ГОСТ 9225-84;СТБ 1036-97 |
| 6.2\* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3.3.3 |
| 6.3\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.2.2 |
| 6.4\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 п. 5.1 |
| 6.5\* | 10.51/12.042 | Фосфатаза | ГОСТ 3623-2015 п.7 |
| 6.6\* | 10.51/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 3627-81 п.4 |
| 6.7\* | Массовая доля сахарозы | ГОСТ 3628-78 пп.2, 4 |
| 6.8\* | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98;ГОСТ 30648.2-99 |
| 6.9\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 6.10\* | 10.51/01.086 | БГКП | ТР ТС 033/2013 раздел 7 п.33 Приложение 8 | ГОСТ 32901-2014 8.5;ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 6.11\* | Дрожжи и плесени | ГОСТ 33566-2015 |
| 6.12\* | Количество молочно-кислых бактерий | ГОСТ 10444.11-2013 п.4.2;ГОСТ 33951-2016 |
| 6.13\* | 10.51/08.052 | СОМО | ТР ТС 033/2013 Раздел 7 п.36 Приложение 1 | ГОСТ 3626-73 |
| 7.1\*\*\* | Сыры в т.ч. плавленые, масса сырная, брынза | 10.51/42.000 | Отбор проб (образцов) | ТР ТС 033/2013 Раздел 7 п.35, п.36 Приложение 1,3 | ГОСТ 26809.2-2014;ГОСТ 32901-2014;ГОСТ 9225-84;СТБ 1036-97 |
| 7.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели | ГОСТ 33630-2015 |
| 7.3\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 7.4\* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3.3.3 |
| 7.5\* | 10.51/12.042 | Фосфатаза | ГОСТ 3623-2015 п.7 |
| 7.6\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира (массовая доля жира в сухом веществе) | ГОСТ 5867-90 п.2.3.4;ГОСТ 5867-90 п.2.2.3;ГОСТ 5867-90 п.2.3.3 |
| 7.7\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 п. 5.1 |
| 7.8\* | 10.51/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 3627-81 п.4 |
| 7.9\* | 10.51/01.086 | БГКП | ТР ТС 033/2013 раздел 7 п.33 Приложение 8 | ГОСТ 32901-2014 8.5;ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 7.10\* | КМАФАнМ | ГОСТ 32901-2014 п.8.4;ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 7.11\* | Дрожжи и плесени | ГОСТ 33566-2015;ГОСТ ISO 6611-2013 |
| 8.1\*\*\* | Продукты из пахты, сыворотка молочная пастеризованная, напитки на основе молочной сыворотки | 10.51/42.000 | Отбор проб (образцов) | ТР ТС 033/2013 Раздел 7 п.36 Приложение 1 | ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 32901-2014;ГОСТ 9225-84;СТБ 1036-97 |
| 8.2\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.2 |
| 8.3\* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3.3.1 |
| 8.4\* | 10.51/12.042 | Пероксидаза | ГОСТ 3623-2015 п.6 |
| 8.5\* | Фосфатаза | ГОСТ 3623-2015 п.7 |
| 8.6\* | 10.51/08.052 | Массовая доля сухих веществ, СОМО | ГОСТ 3626-73 |
| 8.7\* | 10.51/08.149 | Массовая доля сахарозы | ГОСТ 3628-78 пп.2, 4 |
| 8.8\* | 10.51/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 8.9\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 8.10\* | 10.51/01.086 | БГКП | ТР ТС 033/2013 раздел 7 п.33 Приложение 8 | ГОСТ 32901-2014 8.5;ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 8.11\* | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 32901-2014 п.8.4 |
| 8.12\* | 10.51/08.149 | Массовая доля белка | ТР ТС 033/2013 Раздел 7 п.36 Приложение 1 | ГОСТ 23327-98;ГОСТ 30648.2-99 |
| 9.1\*\*\* | Масло из коровьего молока, спреды, масло с пищевкусовыми компонентами | 10.41/42.000 | Отбор проб (образцов) | ТР ТС 033/2013 Раздел 7 п.35, п.36 Приложение 1,3 | ГОСТ 26809.2-2014;ГОСТ 32901-2014;ГОСТ 9225-84;СТБ 1036-97 |
| 9.2\* | 10.41/11.116 | Органолептические показатели | ГОСТ 33632-2015 |
| 9.3\* | 10.41/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 9.4\* | 10.41/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.2.4 |
| 9.5\* | 10.41/08.149 | Титруемая кислотность плазмы | ГОСТ 3624-92 п.3.3.4 |
| 9.6\* | 10.41/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 п. 6,7 |
| 9.7\* | Массовая доля обезжиренного сухого вещества | ГОСТ 3626-73 п.8,9 |
| 9.8\* | 10.41/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 3627-81 п.5 |
| 9.9\* | Массовая доля сахарозы | ГОСТ 3628-78 п.2 |
| 9.10\* | Кислотность жировой фазы | ГОСТ 3624-92 п.3.3.4.2 |
| 9.11\* | 10.41/01.086 | БГКП | ТР ТС 033/2013 Раздел 7 п.33 Приложение 8 | ГОСТ 32901-2014 8.5;ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 9.12\* | КМАФАнМ | ГОСТ 32901-2014 п.8.4;ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 9.13\* | Дрожжи и плесени | ГОСТ 33566-2015;ГОСТ ISO 6611-2013 |
| 10.1\*\*\* | Молоко сухое, сыворотка молочная сухая, пахта сухая, сливки сухие | 10.51/42.000 | Отбор проб (образцов) | ТР ТС 033/2013 Раздел 7 п.35, п.36 Приложение 1,3 | ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 32901-2014;ГОСТ 9225-84;СТБ 1036-97 |
| 10.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели | ГОСТ 29245-91 3 |
| 10.3\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 29246-91 п.2,3 |
| 10.4\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 29247-91 п.4 |
| 10.5\* | 10.51/29.040 | Индекс растворимости | ГОСТ 30305.4-95 |
| 10.6\* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 30305.3-95 п.5 |
| 10.7\* | 10.51/11.116 | Группа чистоты | ГОСТ 29245-91 п.7 |
| 10.8\* | 10.51/08.149 | Массовая доля лактозы | ГОСТ 29248-91 п.5 |
| 10.9\* | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98;ГОСТ 30648.2-99 |
| 10.10\* | Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке | ГОСТ 30648.2-99 |
| 10.11\* | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 033/2013 Раздел 7 п.33 Приложение 8 | ГОСТ 32901-2014 п.8.4;ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 10.12\* | БГКП | ГОСТ 32901-2014 8.5;ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 10.13\* | Дрожжи и плесени | ГОСТ 33566-2015;ГОСТ ISO 6611-2013 |
| 10.14\* | 10.51/03.152 | Антибиотики тетрациклиновой группы | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20;ТР ТС 033/2013 раздел 7 п.32 Приложение 4 | МВИ.МН 3830-2015;МВИ.МН 3951-2015 |
| 10.15\* | Определение остаточного количества стрептомицина | МВИ.МН 2642-2015;МВИ.МН 4894-2018 |
| 10.16\* | Определение содержания хлорамфеникола | МВИ.МН 3283-2009;МВИ.МН 4230-2015;МВИ.МН 4678-2018 |
| 10.17\* | Содержание пенициллина | МВИ.МН 4310-2012;МВИ.МН 4885-2014 |
| 11.1\*\*\* | Мороженое | 10.51/42.000 | Отбор проб (образцов) | ТР ТС 033/2013 Раздел 7 п.36 Приложение 1 | ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 32901-2014;ГОСТ 9225-84;СТБ 1036-97 |
| 11.2\* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3.3.2 |
| 11.3\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.2.2 |
| 11.4\* | 10.51/08.052 | Массовая доля сухих веществ | ГОСТ 3626-73 п.4 |
| 11.5\* | 10.51/08.149 | Массовая доля сахарозы | ГОСТ 3628-78 п.2 |
| 11.6\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 11.7\* | 10.51/01.086 | БГКП | ТР ТС 033/2013 раздел 7 п.33 Приложение 8 | ГОСТ 32901-2014 8.5;ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 11.8\* | КМАФАнМ | ГОСТ 32901-2014 п.8.4;ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 11.9\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели | ТР ТС 033/2013 раздел 7 п.35 Приложение 3 | СТБ 1467-2017 п.7.3, п.7.4 |
| 12.1\*\*\* | Молоко питьевое стерилизованное | 10.51/42.000 | Отбор проб (образцов) | ТР ТС 033/2013 Раздел 7 п.35, п.36 Приложение 1,3 | ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 32901-2014;ГОСТ 9225-84;СТБ 1036-97 |
| 12.2\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.2 |
| 12.3\* | 10.51/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98 |
| 12.4\* | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3.3.1 |
| 12.5\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85;ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 12.6\* | 10.51/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 12.7\* | 10.51/11.116 | Группа чистоты | ГОСТ 8218-89 п.3 |
| 12.8\* | 10.51/01.086 | Промышленная стерильность | ТР ТС 033/2013 Раздел 7 п.33 Приложение 8 | ГОСТ 32901-2014 |
| 12.10\* | 10.51/03.152 | Антибиотики тетрациклиновой группы | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20;ТР ТС 033/2013 Раздел 7 п.32 Приложение 4 | МВИ.МН 3830-2015;МВИ.МН 3951-2015 |
| 12.11\* | Остаточное количество стрептомицина | МВИ.МН 2642-2015;МВИ.МН 4894-2018 |
| 12.12\* | Содержание хлорамфеникола | МВИ.МН 3283-2009 ;МВИ.МН 4230-2015 |
| 12.13\* | Содержание пенициллина | МВИ.МН 4310-2012;МВИ.МН 4885-2014 |
| 12.14\* | 10.51/08.052 | СОМО | ТР ТС 033/2013 Раздел 7 п.36 Приложение 1 | ГОСТ 3626-73 |
| 13.1\*\*\* | Молоко питьевое стерилизованное для питания детей раннего возраста | 10.51/42.000 | Отбор проб (образцов) | ТР ТС 033/2013 Раздел 10 п.54, п.4 Приложение 13 | ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 32901-2014;ГОСТ 9225-84;СТБ 1036-97 |
| 13.2\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 30648.1-99 п.4 |
| 13.3\* | 10.51/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98;ГОСТ 30648.2-99 |
| 13.5\* | Кислотность | ГОСТ 30648.4-99 п. 4 |
| 13.6\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85;ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 13.7\* | 10.51/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 13.8\* | 10.51/11.116 | Группа чистоты | ГОСТ 8218-89 п.3 |
| 13.9\* | 10.51/01.086 | Промышленная стерильность | ТР ТС 033/2013 Раздел 10 п.52 Приложение 11 | ГОСТ 32901-2014 |
| 13.10\* | 10.51/03.152 | Антибиотики тетрациклиновой группы | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20;ТР ТС 033/2013 раздел 7 п.32 Приложение 4 | МВИ.МН 3830-2015;МВИ.МН 3951-2015 |
| 13.11\* | Остаточное количество стрептомицина | МВИ.МН 2642-2015;МВИ.МН 4894-2018 |
| 13.12\* | Содержание хлорамфеникола | МВИ.МН 3283-2009 ;МВИ.МН 4230-2015 |
| 13.13\* | Содержание пенициллина | МВИ.МН 4310-2012;МВИ.МН 4885-2014 |
| 13.14\* | 10.51/08.052 | СОМО | ТР ТС 033/2013 Раздел 10 п.54 Приложение 13 | ГОСТ 3626-73 |
| 14.1\*\*\* | Кефир для питания детей раннего возраста | 10.51/42.000 | Отбор проб (образцов) | ТР ТС 033/2013 Раздел 10 п.54, п.4 Приложение 13 | ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 32901-2014;ГОСТ 9225-84;СТБ 1036-97 |
| 14.2\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 30648.1-99 п.4 |
| 14.3\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 14.4\* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 30648.4-99 п. 4 |
| 14.5\* | Массовая доля белка | ГОСТ 30648.2-99 |
| 14.6\* | 10.51/12.042 | Пероксидаза | ГОСТ 3623-2015 п.6 |
| 14.7\* | 10.51/01.086 | БГКП | ТР ТС 033/2013 Раздел 10 п.52 Приложение 11 | ГОСТ 32901-2014 8.5;ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 14.8\* | Дрожжи и плесени | ГОСТ 30706-2000;ГОСТ ISO 6611-2013 |
| 14.9\* | Количество молочно-кислых бактерий | ГОСТ 10444.11-2013;ГОСТ 33951-2016 |
| 18.1\*\*\* | Молоко и молочные продукты, вспомогательное сырье, вторичное сырье, прочие продукты и виды кормов | 01.41/42.000, 10.51/42.000, 10.89/42.000, 10.91/42.000, 10.41/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Приложение 4;ТР ТС 033/2013 Раздел 7 п.32;ТР ТС 033/2013 Раздел 5 п.16 | ГОСТ 32164-2013;СТБ 1051-2012;СТБ 1053-2015 |
| 18.2\* | 01.41/04.125, 10.51/04.125, 10.89/04.125, 10.91/04.125, 10.41/04.125 | Объемная (удельная) активность цезия-137 | МВИ.МН 4779-2013 |
| **ул. Лорченко, 20, 213051, г. Белыничи, Могилевская область(производственная лаборатория цеха по производству сыров (г. Белыничи))** |
| **Испытания продукции, подлежащей оценке соответствия требованиям технических регламентов ЕАЭС (ТС)** |
| 15.1\*\*\* | Молоко коровье заготовляемое | 01.41/42.000 | Отбор проб и подготовка к анализу | ТР ТС 033/2013 Раздел 5 п.18, Приложение 6,7 | ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 32901-2014;ГОСТ 9225-84;СТБ 1036-97 |
| 15.2\* | 01.41/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 15.3\* | 01.41/29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85 п.2.3 |
| 15.4\* | 01.41/11.116 | Группа чистоты | ГОСТ 8218-89 п.3 |
| 15.5\* | 01.41/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.2 |
| 15.6\* | 01.41/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.4;ГОСТ 3624-92 п.3.3.1 |
| 15.8\* | 01.41/12.042 | Сода | ГОСТ 24065-80 п.2 |
| 15.9\* | Аммиак | ГОСТ 24066-80 |
| 15.10\* | Перекись водорода | ГОСТ 24067-80 |
| 15.11\* | 01.41/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 033/2013 раздел 5 п.17 приложение 5 | ГОСТ 32901-2014 п.8.4;ГОСТ 9225-84 п.4.2 |
| 15.12\* | Содержание соматических клеток | ГОСТ 23453-2014 п.5, п.6 |
| 15.13\* | 10.51/03.152 | Ингибирующие вещества: антибиотики, формалин, перекись водорода и другие моющие, дезинфицирующие и консервирующие вещества | ТР ТС 033/2013 раздел 5 п.16 приложение 4 | ГОСТ 23454-2016 |
| 15.14\* | Антибиотики тетрациклиновой группы | ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20;ТР ТС 033/2013 раздел 5 п.16 приложение 4 | МВИ.МН 3830-2015;МВИ.МН 3951-2015 |
| 15.15\* | Остаточное количество стрептомицина | МВИ.МН 2642-2015;МВИ.МН 4894-2018 |
| 15.16\* | Содержание хлорамфеникола | МВИ.МН 3283-2009 ;МВИ.МН 4230-2015 |
| 15.17\* | Содержание пенициллина | МВИ.МН 4310-2012;МВИ.МН 4885-2014 |
| 15.18\* | Антибиотики беталактамового типа, тетрациклиновой группы, левомицетина и стрептомицина | ТР ТС 033/2013 раздел 5 п.16 приложение 4 | ГОСТ 32219-2013 п.5.4;ГОСТ 32254-2013 |
| 16.1\*\*\* | Сыры | 10.51/42.000 | Отбор проб (образцов) | ТР ТС 033/2013 Раздел 7 п.36 Приложение 1 | ГОСТ 26809.2-2014;ГОСТ 32901-2014;ГОСТ 9225-84;СТБ 1036-97 |
| 16.2\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.3.3;ГОСТ 5867-90 п.2.2.3;ГОСТ 5867-90 п.2.3.4 |
| 16.3\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 п. 5.1 |
| 16.4\* | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 3627-81 п.2 |
| 16.5\* | 10.51/01.086 | БГКП | ТР ТС 033/2013 Раздел 7 п.33 Приложение 8 | ГОСТ 32901-2014 8.5;ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 17.1\*\*\* | Молоко и молочные продукты, вспомогательное сырье, вторичное сырье | 01.41/42.000, 10.51/42.000, 10.89/42.000, 10.91/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Приложение 4;ТР ТС 033/2013 Раздел 7 п.32;ТР ТС 033/2013 Раздел 5 п.16 | ГОСТ 32164-2013;СТБ 1051-2012;СТБ 1053-2015 |
| 17.2\* | 01.41/04.125, 10.51/04.125, 10.89/04.125, 10.91/04.125 | Объемная (удельная) активность цезия-137 | МВИ.МН 1823-2007 |

**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 |