|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №1 |
| к аттестату аккредитации  |
| № BY/112 2.5235 |
| от 16.10.2020 |
| на бланке № \_\_\_\_ |
| на 8 листах |
| редакция 04 |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от27 июня 2025 года производственной лаборатории производственного филиалаоткрытого акционерного общества «Савушкин продукт» в г. Ивановооткрытого акционерного общества «Савушкин продукт» |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № 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. Советская 102, 225800, г. Иваново, Брестская область |
| 1.1\*\* | Молоко коровье сырое,молоко обезжиренное –сырье, сливки-сырье, сыворотка молочная | 10.51/42.00001.41/42.000 | Отбор проб и подготовка проб к анализу | СанПиН и ГН утв. Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь № 52 от 21.06.2013, ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» утв. Постановлением СМ РБ 25.01.2021 №37,СТБ 1598-2006СТБ 2263-2016СТБ 2277-2016ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту  | ГОСТ ISO 707-2013ГОСТ 13928-84 ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 9225-84 п.1,2,3ГОСТ 32901-2014 п.5,п.6СТБ 1036-97 |
| 1.2\* | 10.51/11.11601.41/11.116 | Органолептические показатели: -внешний вид и цвет,- консистенция,-запах и вкус | СТБ 2263-2016 п. 7.2, п.7.3СТБ 2277-2016 п. 7.2,ТУ РБ 100098867.119-2001 п.3.2.1,ТУ ВY 10098867. 179-2005 п.2.1.2, ТУ ВY 100098867. 356-2014 п. 2.1.2, ТУ ВY 100098867. 221-2007 п.2.1.2,  ТУ ВY 200030514. 245-2015 п.2.1.2ТУ ВY200030514. 307-2022 п.1.1.2 |
| 1.3\* |  | 10.51/29.14501.41/29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1.4\* | Молоко коровье сырое,молоко обезжиренное –сырье, сливки из коровьего молока, сыворотка молочная | 10.51/08.03101.41/08.031 | Плотность | СанПиН и ГН утв. Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь № 52 от 21.06.2013, ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» утв. Постановлением СМ РБ 25.01.2021 №37,СТБ 1598-2006СТБ 2263-2016СТБ 2277-2016ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту  | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 1.5\* | 10.51/08.14901.41/08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3 |
| 1.7\* | 10.51/08.03701.41/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2ГОСТ 5867-2023 п.6  |
| 1.9\* | 10.51/12.04201.41/12.042 | Степень чистоты, группа | ГОСТ 8218-89   |
| 1.10\* | 10.51/08.14901.41/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98 |
| 1.11\* | 10.51/08.05201.41/08.052 | Массовая доля сухого обезжиренного вещества | ГОСТ 3626-73 п.2, п. 3 |
| 1.12\* | 10.51/08.05201.41/08.052 | Массовая доля сухих веществ  | ГОСТ 3626-73 п.2, п. 3 |
| 1.13\* | 10.51/12.04201.41/12.042 | Эффективность пастеризации | ГОСТ 3623-2015 п. 7.1 |
| 1.17\* | 10.51/01.08601.41/01.086 | Ингибирующие вещества, включая антибиотики | ГОСТ 23454-2016 п. 8  |
| 1.19\* | 10.51/01.08601.41/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 9225-84 п.4.5ГОСТ 32901-2014 п. 8.4ГОСТ 10444.15-94 |
| 1.21\* | 10.51/01.08601.41/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек(колиформы) |  ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п. 8.5 |
| 1.22\* | 10.51/03.15201.41/03.152 | Остаточное количество антибиотиков:- пенициллин;-тетрациклиновая группа;-хлорамфеникол (левомицетин);- стрептомицин | ГОСТ 32219-2013ГОСТ 32254-2013 |
| 1.23\* | 10.51/03.15201.41/03.152 | Остаточное количество антибиотиков:- пенициллин | ГОСТ 31502-2012 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1.25\* | Молоко коровье сырое, молоко обезжиренное - сырье, сливки- сырье,  | 10.51/08.15501.41/08.155 | Активность щелочной фосфатазы | СанПиН и ГН утв. Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь № 52 от 21.06.2013, ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» утв. Постановлением СМ РБ 25.01.2021 №37,Регламент (ЕС) № 853/2004,СТБ 1598-2006 СТБ 2263-2016СТБ 2277-2016ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту  | СТБ ISO 11816-1-2009 |
| 1.26\* | 10.51/01.08601.41/01.086 | Общее количество микроорганизмов -количество микроорганизмов при 30 ºС | ГОСТ ISO 4833-2015 |
| 1.27\* |  | 10.51/08.169 | Активная кислотность (рН) | ГОСТ 26781-85ГОСТ 31978-2012 |
| 2.1\*\* | Молоко и молочная продукция | 10.51/42.000 | Отбор проб и подготовка проб к анализу | СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением МЗ РБ от 21.06.2013 № 52 п. 2, ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» утв. Постановлением СМ РБ 25.01.2021 №37, СТБ 1858-2022 СТБ 2219-2017 СТБ 2263-2016 ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту  | ГОСТ 9225-84 п. 1, п.2, п.3ГОСТ 26809.1-2014СТБ 1036-97ГОСТ 32901-2014 п.5, п.6ГОСТ 26669-85ГОСТ ISO 707-2013 |
| 2.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: -внешний вид и цвет,- консистенция,-запах и вкус, | СТБ 1858-2022 п.7.2СТБ 2219-2017 п.7.3 ТУ BY 200030514.248-2015 п. 4.3,ТУ BY 200030514.247-2016 п. 3.3,ТУ BY 200030514.098-2010 п. 3.4, ТУ ВY100098867.219-2007 п.2.1.3, ТУ ВY 100098867.267-2011 п.2.1.2ТУ ВY 200022701.172-2014 п.2.1.2, |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 2.2\* | Молоко и молочная продукция | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: -внешний вид и цвет,- консистенция,-запах и вкус, | СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением МЗ РБ от 21.06.2013 № 52 п. 2, ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» утв. Постановлением СМ РБ 25.01.2021 №37, СТБ 1858-2022 СТБ 2219-2017 СТБ 2263-2016 ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту  | ТУ ВY 200030514.281-2019 п.2.1.2,ТУ ВY 200030514.282-2019 п.2.1.2ТУ ВY 200030514.308-2022 п.1.1.2ТУ ВY 200030514.316-2024 п.1.1.2ТУ ВY 200030514.315-2023 п.2.1.2ТУ ВY 200030514.317-2023 п.2.1.2 |
| 2.3\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2ГОСТ 26754-85 |
| 2.4\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2ГОСТ 5867-2023 п.6 ГОСТ 29247-91 |
| 2.5\* |  | 10.51/08.149 | Титруемая кислотность |  | ГОСТ 3624-92 п.3ГОСТ 30305.3-95 |
| 2.6\* | 10.51/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 2.7\* | 10.51/12.042 | Группа чистоты | ГОСТ 8218-89 ГОСТ 29245-91 п.7 |
| 2.8\* | 10.51/12.042 | Эффективность пастеризации | ГОСТ 3623-2015  п. 6.2, п.7.1 |
| 2.9\* | 10.51/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98ГОСТ 30648.2-99 |
| 2.10\* | 10.51/08.052 | Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка | ГОСТ 3626-73 п. 2, п.3 |
| 2.11\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 п. 2, п.3ГОСТ 29246-91 п.2,п.3ГОСТ 30305.1-95 п.4 |
| 2.12\* | 10.51/08.052 | Массовая доля золы | ГОСТ 15113.8-77ГОСТ Р 51463-99 |
| 2.13\* | 10.51/08.149 | Массовая доля лактозы | ГОСТ 29248-91 п.5 |
| 2.14\* | 10.51/08.169 | Активная кислотность (рН) | ГОСТ 26781-85ГОСТ 31978-2012 |
| 2.15\* | 10.51/29.040 | Масса нетто  | ГОСТ 29245-91 п.6 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 2.16\* | Молоко и молочная продукция | 10.51/08.052 | Индекс растворимости | СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением МЗ РБ от 21.06.2013 № 52 п. 2, ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» утв. Постановлением СМ РБ 25.01.2021 №37, СТБ 1858-2022 СТБ 2219-2017 СТБ 2263-2016 ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту  | ГОСТ 30305.4-95 |
| 2.17\* | 10.51/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 9225-84 п.4.5ГОСТ 32901-2014 п. 8.4 |
| 2.18\* | 10.51/01.086 | Дрожжи и плесени | ГОСТ 10444.12-2013ГОСТ 33566-2015 |
| 2.19\* | 10.51/01.086 | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы)  | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п. 8.5 |
| 2.20\* |  | 10.51/01.086 | Общее количество микроорганизмов -количество микроорганизмов при 30 ºС | ГОСТ ISO 4833-2015 |
| 2.21\* |  | 10.51/01.086 | Количество бактерий Enterobacteriaceae |  | ГОСТ 32064-2013ГОСТ ISO 21528-1:2020 |
| 3.1\*\* | Заменители цельного молока  | 10.91/42.000 | Отбор проб и подготовка проб к анализу | ВСП №10 от 10.02.2011, в редакции Постановления МСХП от 20.05.2011 №33,Технические нормативные правовые акты и другая документация, устанавливающая требования к объекту  | ГОСТ 13496.0-2016ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 26669-85 |
| 3.2\* | 10.91/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах | ГОСТ 29245-91 п.3ТУ ВY 290389449.002-2007ТУ ВY 290389449.001-2007ТУ ВY 200030514.284-2023ТУ ВY 290389449.005-2021 |
| 3.3\* | 10.91/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 29246-91 п.2,п.3ГОСТ 13496.3-92 |
| 3.4\* | 10.91/08.037 | Массовая доля жира  | ГОСТ 29247-91 п.4 |
| 3.5\* | 10.91/08.052 | Индекс растворимости | ГОСТ 30305.4-95 |
| 3.6\* | 10.91/08.149 | Массовая доля протеина | ГОСТ 23327-98ГОСТ 13496.4-2019 п.8 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 3.7\* | Заменители цельного молока | 10.91/08.149 | Кислотность | ВСП №10 от 10.02.2011, в редакции Постановления МСХП от 20.05.2011 №33,Технические нормативные правовые акты и другая документация, устанавливающая требования к объекту  | ГОСТ30305.3-95 п.5 |
| 3.8\* | 10.91/29.05410.91/08.052 | Металломагнитная примесь | ГОСТ 13496.9-96 п.4 |
| 3.9\* | 10.91/01.086 | Esherichia coli | ГОСТ 30726-2001 п. 7.1-7.3 |
| 3.10\* | 10.91/01.086 | Общее микробное число(ОМЧ) | ГОСТ 10444.15-94  |
| 3.11\* | 10.91/01.086 | Общее число грибов(ОЧГ) | ГОСТ 10444.12-2013  |
| 3.12\* | 10.91/08.149 | Массовая доля лактозы | ГОСТ 29248-91 п.5 |
| 3.13\* | 10.91/29.040 | Масса нетто | ГОСТ 29245-91 п.6 |
| 4.1\*\* | Вода питьевая  | 100.09/42.000 | Отбор проб и подготовка проб к анализу  | ГОСТ 31861-2012,ГОСТ 31862-2012, ГОСТ 31942-2012, ГОСТ Р 56237-2014 | ГОСТ 31861-2012,ГОСТ 31862-2012, ГОСТ 31942-2012, ГОСТ Р 56237-2014 |
| 4.2\* | 100.09/01.086 | Определение общих колиформных и термотолерантных колиформных бактерий (ОКБ, ТКБ) | ГН «Показатели безопасности питьевой воды» утв. Пост. СМ РБ 25.01.2021 №37  | ГОСТ 34786-2021 п.9.1, 9.3 |
| 4.3\* | 100.09/01.086 | Общее микробное число | ГОСТ 34786-2021 п.7.1 |
| 5.1\*\*\* | Пищевые продукты | 10.51/42.00010.89/42.000 | Отбор проб  | ГН 10-117-99 (РДУ-99)Утв. Пост.Главного государственного врача РБ от 26.04.1999 №16 | СТБ 1051-2012СТБ 1053-2015ГОСТ 32164-2013 |
| 5.2\* | 10.51/04.12510.89/04.125 | Удельная (объемная) активность цезия-137 | ГОСТ 32161-2013МВИ.МН 1823-2007 |
| 6.1\*\*\* | Молоко коровье-сырье, обезжиренное молоко, сыворотка молочная,Прочее сырьеКорма, комбикорма и сырье для производства комбикормов | 01.41/42.00010.91/42.000 | Отбор проб  | Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в сельскохозяйственном сырье и кормах Утв. зам. министра с/х и продовольствия РБ 03.08.1999ВСП №10 от 10.02.2011,в редакции Постановления МСХП от 20.05.2011 №33 | СТБ 1051-2012СТБ 1053-2015СТБ 1056-2016 |
| 6.2\* | 01.41/04.12510.91/04.125 | Удельная (объемная) активность цезия-137 | МВИ.МН 1823-2007 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 7.1\*\*\* | Рабочие места в производ-ственных и служебных помещениях:- постоянного пребывания;- временногопребыванияТерритория объектов народного хозяйства и остальные открытые территории населенных пунктов | 100.11/04.056100.12/04.056 | Мощность эквивалентной дозы гамма-излучения | Контрольные уровни радиоактивного загрязнения для принятия решения о проведении дезактивационных работУтв. пред. Комитета попроблемам последствий катастрофы на ЧАЭС 02.08.2004 | МВИ.ГМ 1906-2020 |
| 8.1\*\* | Продукты сухие растворимые | 10.89/42.000 | Отбор проб и подготовка проб к анализу | СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением МЗ РБ от 21.06.2013 № 52,ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» утв. Постановлением СМ РБ 25.01.2021 №37, ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту  | ГОСТ 26809.1-2014 раздел 4;ГОСТ 26669-85;СТБ 1036-97;ГОСТ ISO 707-2013 |
| 8.2\* |  | 10.89/11.116 | Органолептические показатели: -внешний вид и цвет,- консистенция,-запах и вкус | ТУ ВY 200030514.318-2024 п.2.1.2 |
| 8.3\* |  | 10.89/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 29246-91 п.2, п.3 |
| 8.4\* |  | 10.89/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 29247-91 п.4 |
| 8.5\* |  | 10.89/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98 |
| 8.6\* |  | 10.89/08.149 | Массовая доля лактозы | ГОСТ 29248-91 п.5 |
| 8.7\* |  | 10.89/08.149 | Титруемая кислотность  |  | ГОСТ 30305.3-95 п.5 |
| 8.8\* |  | 10.89/29.040 | Масса нетто |  | ГОСТ 29245-91 п.6 |
| 8.9\* |  | 10.89/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек  |  | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п.8.5 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 8.10\* | Продукты сухие растворимые | 10.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением МЗ РБ от 21.06.2013 № 52,ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» утв. Постановлением СМ РБ 25.01.2021 №37, ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 9225-84 п.4.5ГОСТ 32901-2014 п.8.4  |
| 8.11\* |  | 10.89/01.086 | Дрожжи и плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |

**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