|  |  |
| --- | --- |
|  | 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 филиала  открытого акционерного общества «Савушкин продукт» в г. Иваново  открытого 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 | 10.51/42.000  01.41/42.000 | | 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 1598-2006  СТБ 2263-2016  СТБ 2277-2016  ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту | ГОСТ ISO 707-2013  ГОСТ 13928-84  ГОСТ 26809.1-2014  ГОСТ 9225-84 п.1,2,3  ГОСТ 32901-2014 п.5,п.6  СТБ 1036-97 |
| 1.2\* | 10.51/11.116  01.41/11.116 | | Органолептические показатели:  -внешний вид и цвет,  - консистенция,  -запах и вкус | СТБ 2263-2016 п. 7.2, п.7.3  СТБ 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.2.1.2  ТУ ВY200030514. 307-2022 п.1.1.2 |
| 1.3\* |  | 10.51/29.145  01.41/29.145 | | Температура | ГОСТ 26754-85 |
| 1 | 2 | 3 | | 4 | 5 | 6 |
| 1.4\* | Молоко коровье сырое,  молоко обезжиренное –сырье,  сливки из коровьего молока, сыворотка молочная | 10.51/08.031  01.41/08.031 | | 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 1598-2006  СТБ 2263-2016  СТБ 2277-2016  ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 1.5\* | 10.51/08.149  01.41/08.149 | | Титруемая кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3 |
| 1.7\* | 10.51/08.037  01.41/08.037 | | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2  ГОСТ 5867-2023 п.6 |
| 1.9\* | 10.51/12.042  01.41/12.042 | | Степень чистоты, группа | ГОСТ 8218-89 |
| 1.10\* | 10.51/08.149  01.41/08.149 | | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98 |
| 1.11\* | 10.51/08.052  01.41/08.052 | | Массовая доля сухого обезжиренного вещества | ГОСТ 3626-73 п.2,  п. 3 |
| 1.12\* | 10.51/08.052  01.41/08.052 | | Массовая доля сухих веществ | ГОСТ 3626-73 п.2,  п. 3 |
| 1.13\* | 10.51/12.042  01.41/12.042 | | Эффективность пастеризации | ГОСТ 3623-2015 п. 7.1 |
| 1.17\* | 10.51/01.086  01.41/01.086 | | Ингибирующие вещества, включая антибиотики | ГОСТ 23454-2016  п. 8 |
| 1.19\* | 10.51/01.086  01.41/01.086 | | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 9225-84 п.4.5  ГОСТ 32901-2014  п. 8.4  ГОСТ 10444.15-94 |
| 1.21\* | 10.51/01.086  01.41/01.086 | | Бактерии группы кишечных палочек  (колиформы) | ГОСТ 9225-84 п.4.6  ГОСТ 32901-2014  п. 8.5 |
| 1.22\* | 10.51/03.152  01.41/03.152 | | Остаточное количество антибиотиков:  - пенициллин;  -тетрациклиновая группа;  -хлорамфеникол (левомицетин);  - стрептомицин | ГОСТ 32219-2013  ГОСТ 32254-2013 |
| 1.23\* | 10.51/03.152  01.41/03.152 | | Остаточное количество антибиотиков:  - пенициллин | ГОСТ 31502-2012 |
| 1 | 2 | 3 | | 4 | 5 | 6 |
| 1.25\* | Молоко коровье сырое, молоко обезжиренное - сырье,  сливки- сырье, | 10.51/08.155  01.41/08.155 | | 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 2263-2016  СТБ 2277-2016  ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту | СТБ ISO 11816-1-2009 |
| 1.26\* | 10.51/01.086  01.41/01.086 | | Общее количество микроорганизмов -количество микроорганизмов при 30 ºС | ГОСТ ISO 4833-2015 |
| 1.27\* |  | 10.51/08.169 | | Активная кислотность (рН) | ГОСТ 26781-85  ГОСТ 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.3  ГОСТ 26809.1-2014  СТБ 1036-97  ГОСТ 32901-2014 п.5, п.6  ГОСТ 26669-85  ГОСТ ISO 707-2013 |
| 2.2\* | 10.51/11.116 | | Органолептические показатели:  -внешний вид и цвет,  - консистенция,  -запах и вкус, | СТБ 1858-2022 п.7.2  СТБ 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.2.1.2  ТУ 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.2.1.2  ТУ ВY 200030514.308-2022 п.1.1.2  ТУ ВY 200030514.316-2024 п.1.1.2  ТУ ВY 200030514.315-2023 п.2.1.2  ТУ ВY 200030514.317-2023 п.2.1.2 |
| 2.3\* | 10.51/29.145 | | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2  ГОСТ 26754-85 |
| 2.4\* | 10.51/08.037 | | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2  ГОСТ 5867-2023 п.6  ГОСТ 29247-91 |
| 2.5\* |  | 10.51/08.149 | | Титруемая кислотность |  | ГОСТ 3624-92 п.3  ГОСТ 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 23327-98  ГОСТ 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.3  ГОСТ 29246-91 п.2,п.3  ГОСТ 30305.1-95 п.4 |
| 2.12\* | 10.51/08.052 | | Массовая доля золы | ГОСТ 15113.8-77  ГОСТ 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 26781-85  ГОСТ 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.4.5  ГОСТ 32901-2014  п. 8.4 |
| 2.18\* | 10.51/01.086 | | Дрожжи и плесени | ГОСТ 10444.12-2013  ГОСТ 33566-2015 |
| 2.19\* | 10.51/01.086 | | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) | ГОСТ 9225-84 п.4.6  ГОСТ 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 32064-2013  ГОСТ 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 13496.0-2016  ГОСТ 26809.1-2014  ГОСТ 26669-85 |
| 3.2\* | 10.91/11.116 | | Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах | ГОСТ 29245-91 п.3  ТУ ВY 290389449.002-2007  ТУ ВY 290389449.001-2007  ТУ ВY 200030514.284-2023  ТУ ВY 290389449.005-2021 |
| 3.3\* | 10.91/08.052 | | Массовая доля влаги | ГОСТ 29246-91 п.2,  п.3  ГОСТ 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 23327-98  ГОСТ 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\* | 10.91/29.054  10.91/08.052 | 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 | 10.51/42.000  10.89/42.000 | Отбор проб | ГН 10-117-99  (РДУ-99)  Утв. Пост.Главного государственного врача РБ от 26.04.1999 №16 | СТБ 1051-2012  СТБ 1053-2015  ГОСТ 32164-2013 |
| 5.2\* | 10.51/04.125  10.89/04.125 | Удельная (объемная) активность цезия-137 | ГОСТ 32161-2013  МВИ.МН 1823-2007 |
| 6.1\*\*\* | Молоко коровье-сырье, обезжиренное молоко, сыворотка молочная,  Прочее сырье  Корма, комбикорма и сырье для производства комбикормов | 01.41/42.000  10.91/42.000 | 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 03.08.1999  ВСП №10 от 10.02.2011,  в редакции Постановления МСХП от 20.05.2011 №33 | СТБ 1051-2012  СТБ 1053-2015  СТБ 1056-2016 |
| 6.2\* | 01.41/04.125  10.91/04.125 | 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;  - временного  пребывания  Территория объектов народного хозяйства и остальные открытые территории населенных пунктов | 100.11/04.056  100.12/04.056 | Мощность эквивалентной дозы гамма-излучения | Контрольные уровни радиоактивного загрязнения для принятия решения о проведении дезактивационных работ  Утв. пред. Комитета по  проблемам 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.4.6  ГОСТ 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 10444.15-94  ГОСТ 9225-84 п.4.5  ГОСТ 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