|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Приложение №1 |  |
| к аттестату аккредитации  |  |
| № BY/112 2.5500 |  |
| от 03.11.2023 |  |
| на бланке № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |
| на 24 листах |  |
| редакция 02 |  |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от 11 апреля 2025 года |

|  |
| --- |
| производственной лаборатории филиала Калинковичский молочный комбинат открытого акционерного общества "Рогачевский молочноконсервный комбинат" |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № 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 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Гомельская область, город Калинковичи, улица Суркова, 10****производственной лаборатории филиала Калинковичский молочный комбинат** |
| 1.1\* | Молоко коровье сырое | 01.41/42.000 | Отбор проб | СТБ 1036-97, п.7.2.2СТБ 1051-2012ГОСТ 13928-84, п.2.1, 2.2ГОСТ 26809.1-2014, п.4.1, 4.2ГОСТ 9225-84, п.1ГОСТ 32901-2014, п.5 | СТБ 1036-97, п.7.2.2СТБ 1051-2012ГОСТ 13928-84, п. 2.1, 2.2ГОСТ 26809.1-2014, п. 4.1, 4.2ГОСТ 9225-84, п.1ГОСТ 32901-2014, п.5 |
| 1.2\* | 01.41/11.116 | Органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, вкус и запах) | СТБ 1598-2006ГН «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. Минздрава 21.06.2013 № 52ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. СМ РБ от 25.01.2021 № 37 | СТБ 1598-2006, п.6.2ГОСТ 28283-2015 |
| 1.3\* | 01.41/29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85 |
| 1.4\* | 01.41/08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ 3624-92, п.3.3.1 |
| 1.5\* | 01.41/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84, п.2  |
| 1.6\* | 01.41/08.153 | Группа чистоты | ГОСТ 8218-89 |
| 1.7\* | 01.41/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90, п.2.2.1 |
| 1.8\* | 01.41/08.149 | Массовая доля белка | СТБ 1598-2006 приложение БГОСТ 23327-98 |
| 1.9\* | 01.41/08.052 | Массовая доля сухого обезжиренного вещества молока | ГОСТ 3626-73, п.3 |
| 1.10\* | 01.41/12.042 | Определениесоды | ГОСТ 24065-80, п. 2 |
| 1.11\* | Определение аммиака | ГОСТ 24066-80 |
| 1.12\* | Определение перекиси водорода | ГОСТ 24067-80 |
| 1.13\* | Термоустойчивость по алкогольной пробе | ГОСТ 25228-82 |
| 1.14\* | 01.41/08.043 | Количество соматических клеток | ГОСТ 23453-2014, п. 6 |
| 1.15\* | 01.41/01.086 | Ингибирующие вещества | ГОСТ 23454-2016, п. 7  |
| 1.16\* | 01.41/03.152 | Наличие антибиотиков (качественный метод) | ГОСТ 32219-2013, п.5.2.1, 5.4.1 Методика обнаружения остаточных количеств бета-лактамов, тетрациклинов, хлорамфениколов и стрептомицинов в молоке, молочной сыворотке с использованием тест-наборов « PIONEER MEIZHENG BIO-TECH (4 in 1) JC 0208,Beta-lactams & Teracyclines & Chloramphenicol & Streptomycin Rapid Test Kit», МИ 4-1-2018 ПП. Утвержден 07.12.2018 |
| 1.17\* | 01.41/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84, п.4.5ГОСТ 32901-2014, п.8.4 |
| 1.18\* | Общее количество микроорганизмов (бактериальная обсемененность) | ГОСТ 9225-84, п.4.2ГОСТ 32901-2014, п.8.1 |
| 2.1\* | Молоко обезжиренное- сырье | 10.51/42.000 | Отбор проб | СТБ 1036-97, п. 7.2.2СТБ 1051-2012ГОСТ 13928-84, п. 2.1, 2.2ГОСТ 26809.1-2014, п. 4.1, 4.2ГОСТ 9225-84,п.1ГОСТ 32901-2014, п. 5 | СТБ 1036-97, п. 7.2.2СТБ 1051-2012ГОСТ 13928-84, п. 2.1, 2.2ГОСТ 26809.1-2014, п. 4.1, 4.2ГОСТ 9225-84, п.1ГОСТ 32901-2014, п. 5 |
| 2.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, вкус и запах) | СТБ 2263-2016ГН «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. Минздрава 21.06.2013 № 52ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. СМ РБ от 25.01.2021 № 37 ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 2263-2016, п. 7.2, 7.3ГОСТ 28283-2015 |
| 2.3\* | 10.51/08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ 3624-92, п. 3.3.1 |
| 2.4\* | 10.51/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84, п. 2 |
| 2.5\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90, п. 2.2.5 |
| 2.6\* | 10.51/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98 |
| 2.7\* | 10.51/12.042 | Фосфатаза | ГОСТ 3623-2015, п. 7.1 |
| 2.8\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85 |
| 2.9\* | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84, п.4.5ГОСТ 32901-2014, п. 8.4 |
| 2.10\* | БГКП | ГОСТ 9225-84, п.4.6ГОСТ 32901-2014, п. 8.5 |
| 2.11\* | Ингибирующие вещества | ГОСТ 23454-2016,п. 7 |
| 2.12\* | 10.51/12.042 | Пероксидаза | ГОСТ 3623-2015,п. 6.2 |
| 2.13\* | 10.51/03.152 | Наличие антибиотика (качественный метод) | ГОСТ 32219-2013, п.5.2.1, 5.4.1Методика обнаружения остаточных количеств бета-лактамов, тетрациклинов, хлорамфениколов и стрептомицинов в молоке, молочной сыворотке с использованием тест-наборов « PIONEER MEIZHENG BIO-TECH (4 in 1) JC 0208,Beta-lactams & Teracyclines & Chloramphenicol & Streptomycin Rapid Test Kit», МИ 4-1-2018 ПП.Утвержден 07.12.2018 |
| 3.1\* | Пахта | 10.51/42.000 | Отбор проб | СТБ 1036-97, п. 7.2.2СТБ 1051-2012ГОСТ 26809.1-2014, п. 4.1, 4.2ГОСТ 9225-84, п. 1ГОСТ 32901-2014, п.5 | СТБ 1036-97, п. 7.2.2СТБ 1051-2012ГОСТ 26809.1-2014, п. 4.1, 4.2ГОСТ 9225-84, п. 1ГОСТ 32901-2014, п. 5 |
| 3.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, вкус и запах) | ТУ BY 100098867.164-2020ГН «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пос. Минздрава 21.06.2013 № 52ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. СМ РБ от 25.01.2021 № 37 ТНПА и другая документация на продукцию | ТУ BY 100098867.164-2020, п.3.2 |
| 3.3\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90, п. 2.2.5 |
| 3.4\* | 10.51/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84, п. 2 |
| 3.5\* | 10.51/08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ 3624-92, п. 3.3.1 |
| 3.6\* | 10.51/29.145 | Температура при выпуске с предприятия | ГОСТ 3622-68, п. 2.22 |
| 3.7\* | 10.51/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98 |
| 3.8\* | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84, п.4.5ГОСТ 32901-2014, п.8.4 |
| 3.9\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84, п.4.6ГОСТ 32901-2014, п.8.5 |
| 4.1\* | Сливки-сырье | 10.51/42.000 | Отбор проб | СТБ 1036-97, п. 7.2.3СТБ 1051-2012ГОСТ 13928-84, п. 2.1, 2.3ГОСТ 26809.1-2014, п. 4.1, 4.3ГОСТ 9225-84, п. 1ГОСТ 32901-2014, п. 5 | СТБ 1036-97, п. 7.2.3СТБ 1051-2012ГОСТ 13928-84, п. 2.1, 2.3ГОСТ 26809.1-2014, п. 4.1, 4.3ГОСТ 9225-84, п. 1ГОСТ 32901-2014, п .5 |
| 4.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, вкус и запах) | СТБ 2277-2016ГН «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пос. Минздрава 21.06.2013 № 52ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. постановлением СМ РБ от 25.01.2021 № 37 ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 2277-2016, п. 7.2ГОСТ 28283-2015 |
| 4.3\* | 10.51/08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ 3624-92, п. 3.3.1 |
| 4.4\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90, п. 2.2.2 |
| 4.5\* | 10.51/12.042 | Термоустойчивость по алкогольной пробе | ГОСТ 25228-82 |
| 4.6\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85 |
| 4.7\* | 10.51/12.042 | Фосфатаза | ГОСТ 3623-2015, п.7.1 |
| 4.8\* | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84, п.4.5ГОСТ 32901-2014, п. 8.4 |
| 4.9\* | Ингибирующие вещества | ГОСТ 23454-2016, п. 7 |
| 4.10\* | БГКП(колиформы) | ГОСТ 9225-84, п. 4.6ГОСТ 32901-2014, п. 8.5 |
| 4.11\* | 10.51/12.042 | Пероксидаза | ГОСТ 3623-2015, п. 6.2 |
| 4.12\* | 10.51/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98 |
| 5.1\* | Сыворотка молочная | 10.51/42.000 | Отбор проб | СТБ 1036-97, п.7.2.2СТБ 1051-2012ГОСТ 26809.1-2014, п.4.1, 4.2ГОСТ 9225-84, п. 1ГОСТ 32901-2014, п. 5 | СТБ 1036-97, п. 7.2.2СТБ 1051-2012ГОСТ 26809.1-2014, п. 4.1, 4.2ГОСТ 9225-84, п.1ГОСТ 32901-2014, п. 5 |
| 5.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, вкус и запах) | ТУ РБ 100098867.119-2001ГН «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. Минздрава 21.06.2013 № 52ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. СМ РБ от 25.01.2021 № 37 ТНПА и другая документация на продукцию | ТУ РБ 100098867.119-2001, п. 5.2 |
| 5.3\* | 10.51/08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ 3624-92, п. 3.3.1 |
| 5.4\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90, п. 2.2.1 |
| 5.5\* | 10.51/08.052 | Массовая доля сухого вещества | ГОСТ 3626-73, п. 3 |
| 5.6\* | 10.51/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84, п. 2 |
| 5.7\* | 10.51/29.145 | Температура при выпуске с предприятия | ГОСТ 3622-68, п. 2.22 |
| 5.8\* | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84, п.4.5ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 32901-2014, п. 8.4 |
| 5.9\* | БГКП(колиформы) | ГОСТ 9225-84, п. 4.6ГОСТ 32901-2014, п. 8.5 |
| 5.10\* | 10.51/03.152 | Наличие антибиотика (качественный метод) | ГОСТ 32219-2013, п. 5.2.1, 5.4.1Методика обнаружения остаточных количеств бета-лактамов, тетрациклинов, хлорамфениколов и стрептомицинов в молоке, молочной сыворотке с использованием тест-наборов « PIONEER MEIZHENG BIO-TECH (4 in 1) JC 0208,Beta-lactams & Teracyclines & Chloramphenicol & Streptomycin Rapid Test Kit», МИ 4-1-2018 ПП.Утвержден 07.12.2018  |
| 6.1\* | Молоко пастеризован-ное для переработки | 10.51/42.000 | Отбор проб | СТБ 1036-97, п. 7.2.2СТБ 1051-2012ГОСТ 26809.1-2014, п. 4.1,4.2ГОСТ 9225-84, п.1ГОСТ 32901-2014, п. 5 | СТБ 1036-97, п. 7.2.2СТБ 1051-2012ГОСТ 26809.1-2014, п. 4.1, 4.2ГОСТ 9225-84, п.1ГОСТ 32901-2014, п. 5 |
| 6.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, вкус и запах) | ТУ BY 100098867.221-2007ГН «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. Минздрава 21.06.2013 № 52ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. СМ РБ от 25.01.2021 № 37  | ГОСТ 28283-2015ТУ BY 100098867.221-2007, п. 4.2, 4.3 |
| 6.3\* | 10.51/08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ 3624-92, п. 3.3.1 |
| 6.4\* | 10.51/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84, п. 2 |
| 6.5\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90, п. 2.2.1 |
| 6.6\* | 10.51/08.052 | Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО) | ГОСТ 3626-73, п. 3 |
| 6.7\* | 10.51/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98ГОСТ 30648.2-99 |
| 6.8\* | 10.51/08.153 | Группа чистоты | ГОСТ 8218-89 |
| 6.9\* | 10.51/29.145 | Температура при выпуске с предприятия | ГОСТ 3622-68, п. 2.22 ГОСТ 26754-85 |
| 6.10\* | 10.51/12.042 | Пероксидаза | ГОСТ 3623-2015, п. 6.2 |
| 6.11\* | Фосфатаза | ГОСТ 3623-2015, п. 7.1 |
| 6.12\* | 10.51/29.040 | Объем продукта (номинальный объем продукта) | ГОСТ 3622-68, п. 2.23 |
| 6.13\* | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84, п. 4.5ГОСТ 32901-2014, п. 8.4 |
| 6.14\* | БГКП | ГОСТ 9225-84,п. 4.6ГОСТ 32901-2014,п. 8.5 |
| 6.15\* | 10.51/03.152 | Наличие антибиотика (качественный метод) | ГОСТ 32219-2013, п. 5.2.1, 5.4.1Методика обнаружения остаточных количеств бета-лактамов, тетрациклинов, хлорамфениколов и стрептомицинов в молоке, молочной сыворотке с использованием тест-наборов « PIONEER MEIZHENG BIO-TECH (4 in 1) JC 0208,Beta-lactams & Teracyclines & Chloramphenicol & Streptomycin Rapid TestKit», МИ 4-1-2018 ПП. Утвержден 07.12.2018  |
| 10.1\* | Масло из коровьего молока | 10.41/42.000 | Отбор проб | СТБ 1036-97, п. 7.2.10СТБ 1051-2012ГОСТ 26809.2-2014, п. 5.1.5, 5.2ГОСТ 9225-84, п. 1ГОСТ 32901-2014, п. 5 | СТБ 1036-97, п. 7.2.10СТБ 1051-2012ГОСТ 26809.2-2014, п. 5.1.5, 5.2ГОСТ 9225-84, п. 1ГОСТ 32901-2014, п. 5 |
| 10.2\* | 10.41/11.116 | Органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, вкус и запах) | СТБ 1890-2017ГОСТ 32261-2013ГН «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. Минздрава 21.06.2013 № 52ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост.СМ РБ от 25.01.2021 № 37 ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 1890-2017, п. 7.2ГОСТ 32261-2013, п. 7.4 |
| 10.3\* | 10.41/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73, п. 6 |
| 10.4\* | 10.41/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90, п. 2.2.4.1 |
| 10.5\* | 10.41/08.149 | Массовая доля хлористого натрия(поваренной соли) | ГОСТ 3627-81, п. 5 |
| 10.6\* | 10.41/08.052 | Массовая доля обезжиренного сухого вещества | ГОСТ 3626-73, п.8 |
| 10.7\* | 10.41/29.061 | Термоустойчивость | СТБ 1890-2017, п.7.5ГОСТ 32261-2013, п. 7.5  |
| 10.8\* | 10.41/08.037 | Кислотность жировой фазы | ГОСТ 3624-92, п. 3.3.4.2 |
| 10.9\* | 10.41/08.149 | Титруемая кислотность плазмы | ГОСТ 3624-92 п. 3.3.4.3 |
| 10.10\* | 10.41/29.145 | Температура при выпуске с предприятия | ГОСТ 3622-68, п. 2.22 |
| 10.11\* | 10.41/29.040 | Масса нетто, среднее содержимое партии  | СТБ 8035-2012ГОСТ 3622-68, п. 2.23 |
| 10.12\* | 10.41/01.086 | БГКП(колиформы) | ГОСТ 9225-84, п. 4.6ГОСТ 32901-2014, п. 8.5 |
| 10.13\* | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84, п. 4.5ГОСТ 32901-2014, п. 8.4 |
| 10.14\* | Количество дрожжей, плесеней | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 11.1\* | Молоко сухоеМолоко сухое обезжиренное быстрораство-римое | 10.51/42.000 | Отбор проб | СТБ 1036-97, п. 7.2.9СТБ 1051-2012ГОСТ 26809.1-2014, п. 3.6, 4.1, 4.9ГОСТ 9225-84, п. 1ГОСТ 32901-2014, п. 5 | СТБ 1036-97, п. 7.2.9СТБ 1051-2012ГОСТ 26809.1-2014, п. 3.6, 4.1, 4.9ГОСТ 9225-84, п. 1ГОСТ 32901-2014, п. 5 |
| 11.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, вкус и запах) | СТБ 1858-2022ТУ BY 100098867.275-2011ГН «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. Минздрава 21.06.2013 № 52ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост.СМ РБ от 25.01.2021 № 37  | ГОСТ 29245-91, п. 3СТБ 1858-2022, п. 7.2ТУ BY 100098867.275-2011, п. 7.2 |
| 11.3\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 29247-91, п. 4ГОСТ 30648.1-99 |
| 11.4\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 29246-91ГОСТ 30648.3-99 |
| 11.5\* | 10.51/08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ 30305.3-95, п. 5 СТБ 1858-2022, п. 7.14 |
| 11.6\* | 10.51/08.153 | Группа чистоты | ГОСТ 29245-91, п. 7СТБ 1858-2022, п. 7.12 |
| 11.7\* | 10.51/29.040 | Индекс растворимости | ГОСТ 30305.4-95ГОСТ 30648.6-99СТБ 1858-2022, п. 7.10 |
| 11.8\* | 10.51/08.14910.51/08.149 | Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке | ГОСТ 30648.2-99СТБ 1858-2022, п. 7.6ГОСТ 23327-98ТУ BY 100098867.275-2011, п. 3.9 |
| 11.9\* | Массовая доля лактозы | ГОСТ 29248-91, п. 5 |
| 11.10\* | Массовая доля молочной кислоты | СТБ 1858-2022, п. 7.15ТУ BY 100098867.275-2011, п. 3.8 |
| 11.11\* | Относительная скорость растворения | ТУ BY 100098867.275-2011, п. 3.21 |
| 11.12\* | 10.51/29.040 | Масса нетто, среднее содержимое партии  | ГОСТ 29245-91, п. 6СТБ 8035-2012 |
| 11.13\* | 10.51/01.086 | БГКП(колиформы) | ГОСТ 9225-84, п. 4.6ГОСТ 32901-2014, п. 8.5 |
| 11.14\* | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84, п. 4.5ГОСТ 32901-2014, п. 8.4 |
| 11.15\* | Количество дрожжей, плесеней | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 12.1\* | Сыворотка молочная сухая | 10.51/42.000 | Отбор проб | СТБ 1036-97, п. 7.2.9СТБ 1051-2012ГОСТ 26809.1-2014, п. 3.6, 4.9ГОСТ 9225-84, п. 1ГОСТ 32901-2014, п.5 | СТБ 1036-97, п. 7.2.9СТБ 1051-2012ГОСТ 26809.1-2014, п. 3.6,4.9ГОСТ 9225-84, п.1ГОСТ 32901-2014, п. 5 |
| 12.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, вкус и запах) | СТБ 2219-2017ГН «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. Минздрава 21.06.2013 № 52ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост.СМ РБ от 25.01.2021 № 37 ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 2219-2017, п. 7.3ГОСТ 29245-91, п. 3 |
| 12.3\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 29246-91 |
| 12.4\* | 10.51/08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ 30305.3-95, п. 5 СТБ 2219-2017, п. 7.11 |
| 12.5\* | 10.51/29.040 | Индекс растворимости | ГОСТ 30305.4-95СТБ 2219-2017, п. 7.10 |
| 12.6\* | 10.51/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98,п. 5СТБ 2219-2017, п. 7.6 |
| 12.7\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 29247-91, п. 4 |
| 12.8\* | 10.51/08.149 | Массовая доля лактозы | ГОСТ 29248-91, п.5СТБ 2219-2017, п. 7.7 |
| 12.9\* | 10.51/29.040 | Масса нетто | ГОСТ 29245-91, п.6 |
| 12.10\* | 10.51/08.052 | Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО) | СТБ 2219-2017, п. 7.9 |
| 12.11\* | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84, п. 4.6 |
| 12.12\* | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84, п. 4.5 |
| 12.13\* | Количество дрожжей, плесеней | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 14.1\* | Вода питьевая | 100.09/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 31862-2012, п.5.1, 5.3 | ГОСТ 31862-2012, п.5.1, 5.3 |
| 14.2\* | 100.09/04.125 | Объемная активностьцезия-137 | ГН «Критерии оценки радиационного воздействия», утверждённый постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 №37 (в редакции постановления Совета Министров Республики Беларусь 29.11.2022 № 829)ГН 10-117-99(РДУ-99) | МВИ.МН 1181-2011МВИ.МН 1823-2007МВИ.МН 4779-2013 |
| 14.3\* | 100.09/01.086 | Термотолерантные колиформные бактерии | СанПиН 10-124 РБ 99, таблица 1ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. СМ РБ от 25.01.2021 № 37 | МУК РБ №11-10-1-2002, п. 8.3 ГОСТ 34786-2021 |
| 14.4\* | Общие колиформные бактерии | МУК РБ №11-10-1-2002, п. 8.3ГОСТ 34786-2021 |
| 14.5\* | Общее микробное число | МУК РБ №11-10-1-2002, п. 8.1ГОСТ 34786-2021 |
| 15.1\* | Вода дистиллированная | 100.09/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 3885-73,п.2 | ГОСТ 3885-73, п. 2 |
| 15.2\* | 100.09/08.169 | рH | ГОСТ 6709-72  | ГОСТ 6709-72 |
| 16.1\* | Молоко коровье сырое | 01.41/04.125 | Объемная (удельная)активностьцезия-137 | ГН «Критерии оценки радиационного воздействия», утверждённый постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 №37 (в редакции постановления Совета Министров Республики Беларусь 29.11.2022 № 829)ГН 10-117-99(РДУ-99)Республиканские допустимые уровни содержания цезия-137 и стронция-90 в сельскохозяйственном сырье и кормах, утверждены Минсельхозпро-дом от 03.08.1999ТНПА и другая документация на продукцию | МВИ.МН 1181-2011МВИ.МН 1823-2007МВИ.МН 4779-2013 |
| 16.2\* | Молоко обезжиренное-сырьеПахтаСливки-сырьеСыворотка молочнаяМолоко пастеризованное для переработки Молоко питьевое пастеризованноеСметана Творог Сыворотка молочная пастеризованнаяСыры мягкиеМасло из коровьего молокаПродукты молочные сухиеПрочие продукты питания | 10.51/04.125 | Объемная (удельная)активностьцезия-137стронция-90  | МВИ.МН 1823-2007МВИ.МН 4779-2013МВИ.МН 1181-2011 |
| 17.1\* | Окружающая среда | 100.11/04.056 | Мощность эквивалентной дозы гамма-излучения | Контрольные уровни радиоактивного загрязнения для принятия решения о проведении дезактивационных работ, утверждены Комитетом по проблемам последствий катастрофы на Чернобыльской АЭС при Совете Министров Республики Беларусь 02.08.2004, согласовано с главным санитарным врачом Республики Беларусь от 04.10.2004 | МВИ.ГМ.1906-2020 |
| **Гомельская область, Светлогорский район , Чирковичский сельсовет, 18(Светлогорский производственный участок филиал Калинковичский молочный комбинат)** |
| 18.1\* | Молоко коровьесырое | 01.41/42.000 | Отбор проб | СТБ 1036-97, п. 7.2.2СТБ 1051-2012ГОСТ 13928-84, п. 2.1, 2.2ГОСТ 26809.1-2014, п. 4.1, 4.2ГОСТ 9225-84, п. 1 | СТБ 1036-97, п. 7.2.2СТБ 1051-2012ГОСТ 13928-84, п. 2.1, 2.2ГОСТ 26809.1-2014, п. 4.1, 4.2ГОСТ 9225-84, п. 1ГОСТ 32901-2014, п. 5 |
| 18.2\* | 01.41/11.116 | Органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, вкус и запах) | СТБ 1598-2006ГН «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. Минздрава 21.06.2013 № 52ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. СМ РБ от 25.01.2021 № 37  | СТБ 1598-2006, п.6.2ГОСТ 28283-2015 |
| 18.3\* | 01.41/29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85 |
| 18.4\* | 01.41/08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ 3624-92, п. 3 |
| 18.5\* | 01.41/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84, п. 2  |
| 18.6\* | 01.41/08.153 | Группа чистоты | ГОСТ 8218-89 |
| 18.7\* | 01.41/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90, п. 2.2.1 |
| 18.8\* | 01.41/08.133 | Массовая доля белка | СТБ 1598-2006 приложение БГОСТ 25179-90, п. 3 |
| 18.9\* | 01.41/08.052 | Массовая доля сухого обезжиренного вещества | ГОСТ 3626-73, п. 3 |
| 18.10\* | 01.41/12.042 | Определение соды | ГОСТ 24065-80, п. 2 |
| 18.11\* | Определение аммиака | ГОСТ 24066-80 |
| 18.12\* | Определение перекиси водорода | ГОСТ 24067-80 |
| 18.13\* | 01.41/08.043 | Количество соматических клеток | ГОСТ 23453-2014, п. 6 |
| 18.14\* | 01.41/01.086 | Ингибирующие вещества | ГОСТ 23454-2016, п. 8 |
| 18.15\* | 01.41/03.152 | Наличие антибиотиков (качественный метод) | ГОСТ 32219-2013, п. 5.4.1 Методика обнаруже-ния остаточных количеств бета-лактамов, тетрациклинов, хлорамфениколов и стрептомицинов в молоке, молочной сыворотке с использованием тест-наборов « PIONEER MEIZHENG BIO-TECH (4 in 1) JC 0208,Beta-lactams & Teracyclines & Chloramphenicol & Streptomycin Rapid Test Kit», МИ 4-1-2018 ПП.Утвержден 07.12.2018  |
| 18.16\* | 01.41/01.086 | Количество микроорганизмов при 30 0С | ГОСТ 9225-84, п. 4.5 |
| 18.17\* | Общее количество микроорганизмов (бактериальная обсемененность) | ГОСТ 9225-84, п.4.2 |
| 18.18\* | Общее количество спор мезофильных анаэробных лактатсбраживающих бактерий | ГОСТ 32012-2012, п. 7 |
| 18.19\* | Сычужно-бродильная проба | ГОСТ 32901-2014, п. 8.2 |
| 18.20\* | Проба на брожение | ГОСТ 9225-84, п. 4.3 |
| 19.1\* | Молоко обезжиренное-сырье | 10.51/42.000 | Отбор проб | СТБ 2263-2016  | СТБ 1036-97, п. 7.2.2СТБ 1051-2012ГОСТ 13928-84, п. 2.1, 2.2ГОСТ 26809.1-2014, п. 4.1, 4.2ГОСТ 9225-84, п.1ГОСТ 32901-2014, п. 5 |
| 19.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, вкус и запах) | СТБ 2263-2016ГН «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. Минздрава 21.06.2013 № 52ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост.СМ РБ от 25.01.2021 № 37 ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 2263-2016, п. 7.2,7.3ГОСТ 28283-2015 |
| 19.3\* | 10.51/08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ 3624-92, п. 3 |
| 19.4\* | 10.51/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84, п. 2 |
| 19.5\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90, п. 2.2.5 |
| 19.6\* | 10.51/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 25179-90 п. 3 |
| 19.7\* | 10.51/12.042 | Фосфатаза | ГОСТ 3623-2015, п. 7 |
| 19.8\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85 |
| 19.9\* | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84, п. 4.5ГОСТ 32901-2014, п. 8.4 |
| 19.10\* | БГКП | ГОСТ 9225-84, п. 4.6 |
| 19.11\* | Ингибирующие вещества | ГОСТ 23454-2016, п. 8 |
| 19.12\* | 10.51/03.152 | Наличие антибиотика (качественный метод) | ГОСТ 32219-2013, п. п.5.2.1, 5.4.1Методика обнаружения остаточных количеств бета-лактамов, тетрациклинов, хлорамфениколов и стрептомицинов в молоке, молочной сыворотке с использованием тест-наборов « PIONEER MEIZHENG BIO-TECH (4 in 1) JC 0208,Beta-lactams & Teracyclines & Chloramphenicol & Streptomycin Rapid TestKit» ,МИ 4-1-2018 ПП.Утвержден 07.12.2018  |
| 20.1\* | Сливки- сырье | 10.51/42.000 | Отбор проб | СТБ 2277-2016 | СТБ 1036-97, п. 7.2СТБ 1051-2012ГОСТ 13928-84, п. 2.1, 2.3ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 9225-84ГОСТ 32901-2014, п .5 |
| 20.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, вкус и запах) | СТБ 2277-2016ГН «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. Минздрава 21.06.2013 № 52ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. СМ РБ от 25.01.2021 № 37 ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 2277-2016, п. 7.2ГОСТ 28283-2015 |
| 20.3\* | 10.51/08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ 3624-92, п. 3 |
| 20.4\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90, п. 2 |
| 20.5\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85 |
| 20.6\* | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84, п. 4.5ГОСТ 32901-2014, п. 8.4 |
| 20.7\* | Ингибирующие вещества | ГОСТ 23454-2016, п.8 |
| 21.1\* | Сыворотка молочная | 10.51/42.000 | Отбор проб | ТУ РБ 100098867.119-2001 | СТБ 1036-97, п. 7.2СТБ 1051-2012ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 9225-84 |
| 21.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, вкус и запах) | ТУ РБ 100098867.119-2001ГН «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. Минздрава 21.06.2013 № 52ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. СМ РБ от 25.01.2021 № 37 ТНПА и другая документация на продукцию | ТУ РБ 100098867.119-2001, п. 5.2 |
| 21.3\* | 10.51/08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ 3624-92, п.3 |
| 21.4\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90, п.2 |
| 21.5\* | 10.51/08.052 | Массовая доля сухого вещества | ГОСТ 3626-73, п.3 |
| 21.6\* | 10.51/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84, п.2 |
| 21.7\* | 10.51/29.145 | Температура при выпуске с предприятия | ГОСТ 3622-68, п. 2.22 |
| 21.8\* | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 9225-84, п.4.5 |
| 21.9\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84, п. 4.6ГОСТ 32901-2014, п. 8.5 |
| 21.10\* | 10.51/03.152 | Наличие антибиотика (качественный метод) | ГОСТ 32219-2013, п. 5.4.1Методика обнаружения остаточных количеств бета-лактамов, тетрациклинов, хлорамфениколов и стрептомицинов в молоке, молочной сыворотке с использованием тест-наборов « PIONEER MEIZHENG BIO-TECH (4 in 1) JC 0208,Beta-lactams & Teracyclines & Chloramphenicol & Streptomycin Rapid TestKit», МИ 4-1-2018 ПП.Утвержден 07.12.2018  |
| 22.1\* | Молоко пастеризован-ное для переработки | 10.51/42.000 | Отбор проб | ТУ BY 100098867.221-2007 | СТБ 1036-97, п.7.2СТБ 1051-2012ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 9225-84, п.1ГОСТ 32901-2014, п. 5 |
| 22.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, вкус и запах) | ТУ BY 100098867.221-2007ГН «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. Минздрава 21.06.2013 № 52ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. СМ РБ от 25.01.2021 № 37 ТНПА и другая документация на продукциюПродукцию | ГОСТ 28283-2015ТУ BY 100098867.221-2007, п. 4.2, 4.3 |
| 22.3\* | 10.51/08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ 3624-92, п. 3 |
| 22.4\* | 10.51/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84, п. 2 |
| 22.5\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90, п. 2 |
| 22.6\* | 10.51/08.052 | Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка(СОМО) | ГОСТ 3626-73, п. 3 |
| 22.7\* | 10.51/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 25179-90 п.3 |
| 22.8\* | 10.51/08.153 | Группа чистоты | ГОСТ 8218-89 |
| 22.9\* | 10.51/29.145 | Температура при выпуске с предприятия | ГОСТ 26754-85 |
| 22.10\* | 10.51/12.042 | Фосфатаза | ГОСТ 3623-2015 |
| 22.11\* | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84, п. 4.5 |
| 22.12\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84, п. 4.6 |
| 22.13\* | 10.51/03.152 | Наличие антибиотика (качественный метод) | ГОСТ 32219-2013, п. 5.4.1Методика обнаружения остаточных количеств бета-лактамов, тетрациклинов, хлорамфениколов и стрептомицинов в молоке, молочной сыворотке с использованием тест-наборов « PIONEER MEIZHENG BIO-TECH (4 in 1) JC 0208,Beta-lactams & Teracyclines & Chloramphenicol & Streptomycin Rapid Test Kit» , МИ 4-1-2018 ПП.Утвержден 07.12.2018 |
| 23.1\* | Сыворотка молочная нанофильтро-ванная | 10.51/42.000 | Отбор проб | ТУ BY 100098867.387-2015 | СТБ 1036-97, п. 7.2.2СТБ 1051-2012ГОСТ 26809.1-2014, п. 3.6,4.5ГОСТ 9225-84, п. 1ГОСТ 32901-2014, п. 5 |
| 23.2\* | 10.51/11.116 | Органолептичес-кие показатели (внешний вид, консистенция, цвет, вкус и запах) | ТУ BY 100098867.387-2015ГН «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. Минздрава 21.06.2013 № 52ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. СМ РБ от 25.01.2021 № 37 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 29245-91, п.3ТУ BY 100098867.387-2015, п. 4.2 |
| 23.3\* | 10.51/08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ 30305.3-95, п. 5  |
| 23.4\* | 10.51/08.052 | Массовая доля сухого вещества | ГОСТ 30305.1-95ТУ BY 100098867.387-2015, п. 4.4 |
| 23.5\* | Массовая доля влаги | ГОСТ 30305.1-95 |
| 23.6\* | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 23.7\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84, п. 4.6ГОСТ 32901-2014, п. 8.5 |
| 23.8\* | 10.51/03.152 | Наличие антибиотика (качественный метод) | ГОСТ 32219-2013, п. 5.4.1Методика обнаруже-ния остаточных количеств бета-лактамов, тетрациклинов, хлорамфениколов и стрептомицинов в молоке, молочной сыворотке с использованием тест-наборов « PIONEER MEIZHENG BIO-TECH (4 in 1) JC 0208,Beta-lactams & Teracyclines & Chloramphenicol & Streptomycin Rapid TestKit» , МИ 4-1-2018 ПП.Утвержден 07.12.2018  |
| 24.1\* | Сыры полутвёрдые и твёрдые | 10.51/42.000 | Отбор проб | СТБ 1036-97ТУ BY 400046241.006-2017,ТУ BY 400046241.007-2017 | СТБ 1036-97СТБ 1051-2012ГОСТ 26809.2-2014, п. 4.2, 5.3ГОСТ 9225-84ГОСТ 32901-2014, п. 5 |
| 24.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели (внешний вид, консистенция, вкус и запах, рисунок, цвет теста, форма, линейные размеры) | СТБ 1373-2016ТУ BY 400046241.006-2017, ТУ BY 400046241.007-2017, ТУ BY 400046241.003-2015, ТУ BY 400046241.017-2020,ТУ 10.51.40-024-35954477-2021, ГН «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. Минздрава 21.06.2013 № 52ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. СМ РБ от 25.01.2021 № 37  | СТБ 1373-2016, п. 5.2, 6.2, 6.3, 6.4ТУ BY 400046241.006-2017, п. 4.2, 4.3, 4.4ТУ BY 400046241.007-2017, п.4.2, 4.3, 4.4ТУ BY 400046241.003-2015, п. 4.2, 4.3, 4.4ТУ BY 400046241.017-2020, п. 4.2, 4.3, 4.4ТУ 10.51.40-024-35954477-2021, п. 4.2, 4.3, 4.4, ГОСТ 33630-2015 |
| 24.3\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира в сухом веществе | ГОСТ 5867-90, п.2 |
| 24.4\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73, п. 2, п. 5 |
| 24.5\* | 10.51/08.149 | Массовая доля хлористого натрия(поваренной соли) | ГОСТ 3627-81, п. 2 |
| 24.6\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги в обезжиренном веществе | Расчетным путем  |
| 24.7\* | 10.51/29.040 | Масса нетто, среднее содержимое партии фасованных сыров с одинаковым весом | СТБ 8019-2002ГОСТ 3622-68, п. 3.9ГОСТ 1373-2016 п. 6.6, 6.7 |
| 24.8\* | 10.51/01.086 | БГКП(колиформы) | ГОСТ 9225-84, п. 4.6ГОСТ 32901-2014, п. 8.5 |
| 25.1\* | Полуфабрикат из молочной сыворотки | 10.51/42.000 | Отбор проб | ТУ BY 100098867.234-2009 | СТБ 1036-97СТБ 1051-2012ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 9225-84 |
| 25.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели (внешний вид, консистенция, вкус и запах, рисунок, цвет теста, форма, линейные размеры) | ТУ BY 100098867.234-2009ГН «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. Минздрава 21.06.2013 № 52ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. СМ РБ от 25.01.2021 № 37 ТНПА и другая документация на продукцию | ТУ BY 100098867.234-2009, п. 4.5, 4.6 |
| 25.3\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира в сухом веществе | ГОСТ 5867-90, п. 2 |
| 25.4\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73, п. 2 |
| 25.5\* | 10.51/08.149 | Массовая доля хлористого натрия(поваренной соли) | ГОСТ 3627-81, п. 2 |
| 25.6\* | 10.51/01.086 | БГКП(колиформы) | ГОСТ 9225-84, п. 4.6ГОСТ 32901-2014, п. 8.5 |
| 26.1\* | Вода питьевая | 100.09/42.000 | Отбор проб | СТБ ГОСТ Р 51592-2001ГОСТ 31862-2012, п. 5.1, 5.3ГОСТ 31861-2012 | СТБ ГОСТ Р 51592-2001ГОСТ 31862-2012,п. 5.1, 5.3ГОСТ 31861-2012 |
| 26.2\* | 100.09/04.125 | Объемная активностьцезия-137 | ГН «Критерии оценки радиационного воздействия», утверждённый постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 №37 (в редакции постановления Совета Министров Республики Беларусь 29.11.2022 № 829)ГН 10-117-99 (РДУ-99) | МВИ. МН 4779-2013МВИ 179-95 |
| 26.3\* | 100.09/01.086 | Термотолерантные колиформные бактерии | СанПиН 10-124 РБ 99, таблица 1ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. СМ РБ от 25.01.2021 № 37  | МУК РБ №11-10-1-2002, п. 8.3 |
| 26.4\* | Общие колиформные бактерии | МУК РБ №11-10-1-2002, п. 8.3ГОСТ 18963-73 п.4.2 |
| 26.5\* | Общее микробное число | МУК РБ №11-10-1-2002, п. 8.1 |
| 26.6\* | 100.09/08.082 | Массовая концентрация общего железа | ГОСТ 4011-72, п. 2 |
| 26.7\* | 100.09/11.116 | Запах | ГОСТ 3351-74, п. 2 |
| 26.8\* | Привкус | ГОСТ 3351-74, п. 3 |
| 27.1\* | Молоко коровье сыроеМолоко обезжиренное- сырьеСливки -сырье Сыворотка молочная Молоко пастеризован-ное для переработкиСыворотка молочная нанофильтро-ваннаяСыры полутвёрдые и твёрдые Полуфабрикат из молочной сывороткиПрочие продукты питания | 01.51/04.125 | Объемная (удельная)активность цезия-137 | ГН «Критерии оценки радиационного воздействия», утверждённый постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 №37 (в редакции постановления Совета Министров Республики Беларусь 29.11.2022 № 829)ГН 10-117-99(РДУ-99)Республиканские допустимые уровни содержания цезия-137 и стронция-90 в сельскохозяйст-венном сырье и кормах, утверждены Минсельхозпродом от 03.08.1999ТНПА и другая документация на продукцию | МВИ. МН 4779-2013МВИ 179-95 |
| 28.1\* | Объекты окружающей среды | 100.11/04.056 | Мощность эквивалентной дозы гамма-излучения | Контрольные уровни радиоактивного загрязнения для принятия решения о проведении дезактивационных работ, утверждены Комитетом по проблемам последствий катастрофы на Чернобыльской АЭС при Совете Министров Республики Беларусь 02.08.2004, согласовано с главным санитарным врачом Республики Беларусь от 04.10.2004 | МВИ.ГМ.1906-2020 |
| **Гомельская область, город Калинковичи, улица Суркова, 10****производственной лаборатории филиала Калинковичский молочный комбинат** |
| 29.1\* | Пахта сухая | 10.51/42.000 | Отбор проб | СТБ 1036-97, п.7.2.9СТБ 1051-2012ГОСТ 26809.1-2014, п.3.6,4.9ГОСТ 9225-84, п.1ГОСТ 32901-2014, п.5 | СТБ 1036-97, п.7.2.9СТБ 1051-2012ГОСТ 26809.1-2014, п.3.6,4.9ГОСТ 9225-84, п.1ГОСТ 32901-2014, п.5 |
| 29.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, вкус и запах) | ТУ BY 100377914.539-2007Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утверждённый постановлением Минздрава 21.06.2013 № 52 Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» утвержденных постановлением Совета Министров РБ от 25.01.21г. № 37 ТНПА и другая документация на продукцию | ТУ BY 100377914.539-2007, п.4.3ГОСТ 29245-91, п.3 |
| 29.3\* | 10.51/08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ 30305.3-91, п.5 |
| 29.4\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 29247-91 п.4 |
| 29.5\* | 10.51/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 30648.2-99ГОСТ 23327-98 |
| 29.6\* | 10.51/29.040 | Масса нетто | ГОСТ 29245-91, п.6 |
| 29.7\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 29246-91 |
| 29.8\* | 10.51/08.153 | Группа чистоты | ГОСТ 29245-91, п.7 |
| 29.9\* | 10.51/29.040 | Индекс растворимости | ГОСТ 30305.4-95 |
| 29.10\* | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84, п.4.6;ГОСТ 32901-2014 , п.8.5 |
| 29.11\* | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84, п.4.5;ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 32901-2014, п.8.4 |
| 30.1\* | Сливки пастеризован-ные замороженныеПродукты молочные сухие и сухие формованные | 10.51/42.000 | Отбор проб | СТБ 1036-97, п.7.2.3СТБ 1051-2012ГОСТ 26809.1-2014, п.3.6,4.3ГОСТ 9225-84, п.1ГОСТ 32901-2014, п.5 | СТБ 1036-97, п.7.2.3СТБ 1051-2012ГОСТ 26809.1-2014, п.3.6,4.1,4.3ГОСТ 9225-84, п.1ГОСТ 32901-2014, п.5 |
| 30.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, вкус и запах) | ТУ BY 100098867.623-2022Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утверждённый постановлением Минздрава 21.06.2013 № 52 Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» утвержденных постановлением Совета Министров РБ от 25.01.21г. № 37 ТНПА и другая документация на продукцию | ТУ BY 100098867.623-2022, п.4.2 |
| 30.3\* | 10.51/08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ 3624-92, п. 3.3.1 |
| 30.4\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п. 2.2.2 |
| 30.5\* | 10.51/12.042 | Термоустойчивость по алкогольной пробе | ГОСТ 25228-82 |
| 30.6\* | 01.41/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п. 2.22 |
| 30.7\* | 01.41/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98ГОСТ 30648.2-99 |
| 30.8\* | 10.51/12.042 | Фосфатаза  | ГОСТ 3623-2015, п.6.2 |
| 30.9\* | 10.51/12.042 | Пероксидаза | ГОСТ 3623-2015, п.7.1 |
| 30.10\* | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84, п.4.5ГОСТ 32901-2014, п.8.4 |
| 30.11\* | 10.51/01.086 | Ингибирующие вещества | ГОСТ 23454-2016, п.7 |
| 30.12\* | 10.51/01.086 | БГКП(колиформы) | ГОСТ 9225-84, п.4.6ГОСТ 32901-2014, п.8.5 |
| 31.1\* | Конфеты молочные | 10.51/42.000 | Отбор проб | СТБ 1036-97, п.7.2.9СТБ 1051-2012ГОСТ 26809.1-2014, п.3.6, 4.1, 4.9ГОСТ 9225-84, п.1ГОСТ 32901-2014, п.5 | СТБ 1036-97, п.7.2.9СТБ 1051-2012ГОСТ 26809.1-2014, п.3.6, 4.1, 4.9ГОСТ 9225-84, п.1ГОСТ 32901-2014, п.5 |
| 31.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, вкус и запах) | ТУ BY 100098867.744-2025Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утверждённый постановлением Минздрава 21.06.2013 № 52 Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» утвержденных постановлением Совета Министров РБ от 25.01.21г. № 37 ТНПА и другая документация на продукцию | ТУ BY 100098867.744-2025ГОСТ 29245-91, п. 3 |
| 31.3\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 29246-91 |
| 31.4\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 29247-91, п.4ГОСТ 30648.1-99, п.4 |
| 31.5\* | 10.51/08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ 30305.3-95, п.5  |
| 31.6\* | 10.51/29.040 | Масса нетто | ГОСТ 29245-91, п. 6СТБ 8035-2012 |
| 31.7\* | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84, п.4.6 |
| 31.8\* | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84, п.4.5 |
| 31.9\* | 10.51/01.086 | Количество дрожжей, плесеней | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 32.1\* | Напитки молочные сухие  | 10.51/42.000 | Отбор проб | СТБ 1036-97, п.7.2.9СТБ 1051-2012ГОСТ 26809.1-2014, п.3.6, 4.1, 4.9ГОСТ 9225-84, п.1ГОСТ 32901-2014, п.5 | СТБ 1036-97, п.7.2.9СТБ 1051-2012ГОСТ 26809.1-2014, п.3.6, 4.1, 4.9ГОСТ 9225-84, п.1ГОСТ 32901-2014, п.5 |
| 32.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, вкус и запах) | ТУ BY 100098867.547-2020Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утверждённый постановлением Минздрава 21.06.2013 № 52 Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» утвержденных постановлением Совета Министров РБ от 25.01.21г. № 37 ТНПА и другая документация на продукцию | ТУ BY 100098867.547-2020п.4.3 |
| 32.3\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 29246-91 п. 2.2, п. 3.1 |
| 32.4\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 29247-91, п. 4 |
| 32.5\* | 10.51/29.040 | Масса нетто | ГОСТ 29245-91, п.6СТБ 8035-2012 |
| 32.6\* | 10.51/29.040 | Индекс растворимости | ГОСТ 30305.4-95 |
| 32.7\* | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84, п.4.6;ГОСТ 32901-2014, п. 8.5 |
| 32.8\* | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84, п.4.5;ГОСТ 32901-2014, п. 8.4ГОСТ 10444.15-94 |
| 32.9\* | 10.51/01.086 | Количество дрожжей, плесеней | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 33.1\* | Смеси сухие для мороженного | 10.51/42.000 | Отбор проб | СТБ 1036-97, п.7.2.9СТБ 1051-2012ГОСТ 26809.1-2014, п.3.6, 4.1,4.9ГОСТ 9225-84, п.1ГОСТ 32901-2014, п.5 | СТБ 1036-97, п.7.2.9СТБ 1051-2012ГОСТ 26809.1-2014, п.3.6, 4.1, 4.9ГОСТ 9225-84, п.1ГОСТ 32901-2014, п.5 |
| 33.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, вкус и запах) | ТУ BY 100098867.370-2015Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утверждённый постановлением Минздрава 21.06.2013 № 52 Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» утвержденных постановлением Совета Министров РБ от 25.01.21г. № 37 ТНПА и другая документация на продукцию | ТУ BY 100098867.370-2015п.4.2 |
| 33.3\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 29246-91 п. 2.2, п. 3.1 |
| 33.4\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 29247-91,п.4ГОСТ 30648.1-99, п.4 |
| 33.5\* | 10.51/29.040 | Масса нетто | ГОСТ 29245-91, п.6СТБ 8035-2012 |
| 33.6\* | Смеси сухие для мороженного | 10.51/29.040 | Индекс растворимости | ГОСТ 30305.4-95 |
| 33.7\* | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84, п.4.6;ГОСТ 32901-2014, п. 8.5 |
| 33.8\* | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84, п.4.5;ГОСТ 32901-2014, п.8.4ГОСТ 10444.15-94 |
| 33.9\* | 10.51/01.086 | Количество дрожжей, плесеней | 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