|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  | НАЦИОНАЛЬНАЯ СИСТЕМА АККРЕДИТАЦИИ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬРЕСПУБЛИКАНСКОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ «БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЦЕНТР АККРЕДИТАЦИИ»  |
|  | Приложение №1к аттестату аккредитации№ BY/112 2.1290от 02.08.1998 На бланке \_\_\_\_\_\_\_\_\_На 14 листахРедакция 01 |
|  |
|  |
|  |
|  |

ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ от «26» января 2016 года

|  |
| --- |
| производственной лаборатории |

Открытого акционерного общества «Слуцкий мясокомбинат»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименованиеобъектаиспытаний | Код | Характеристикаобъекта испытаний | Обозначение НПА, в том числе ТНПА устанавливающих требования к |
| объектам испытаний | методамиспытаний |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1.1 | Мясо (все виды продуктивных животных) | А39.Б46 | Отбор проб | ГОСТ 779-55ГОСТ 31476-2012ГОСТ 27095-86СТБ 1020-2008ТУ BY 100098867.229-2008ТУ РБ 190157800.010-2003СанПиП, ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.13 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 7269-79 п.1ГОСТ 31904-2012ГОСТ 26669-85ГОСТ 21237-75 п.1ГОСТ 7269-79 п.1СТБ 1036-97 п.7.1СТБ 1050-2008 |
| 1.2 | А39.Б31 | Органолептические показатели свежести | ГОСТ 7269-79 п.2 |
| 1.3 | А39.Б09 | Микроскопический анализ свежести мяса | ГОСТ 23392-78 п.3 |
| 1.4 | А39.Б19 | -КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 1.5 | А39.Б19 | -патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 30519-97п.5.1- п.5.4 ГОСТ 21237-75 п.4.2.4 |
| 1.6 | А39.Б19 | -БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012ГОСТ 21237-75п.4.2.5 |
| 1.7 | А39.Б19 | -Рroteus | ГОСТ 28560-90ГОСТ 21237-75п.4.2.6  |
| 1.8 | А39.Б19 | -сульфитредуци-рующие клостридии | ГОСТ 21237-75 п.4.4 |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ подпись ведущего оценщика | 22.01.2016дата ТКА | Лист 1 Листов 14 |
|  Приложение № 1 к аттестату аккредитации № BY/112 2.1290 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1.9 | Мясо и мясопродукты, продукты их переработки  | А39.Б19 | -дрожжи | СанПиП, ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.13 ГН 10-117-99ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 10444.12-88 |
| 1.10 | А39.Б19 | -бактерии Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 1.11 | А39.Б10 | Тетрациклин | МВИ.МН 3951-2015 |
| 1.12 | А39.Б04 | Удельная активность радионуклидов цезия-137, Бк/кг  | МВИ 179-95 МВИ.МН 1181-2011 |
| 1.13 | А39.Б04 | Удельная активность радионуклидовстронция-90, Бк/кг | МВИ.МН 1181-2011 |
| 2.1 | Колбасные изделия мясные (мясосодержа-щие), продукты из мяса мясные (мясосодержа-щие) | А39.Б46 | Отбор проб | СТБ 126-2011СТБ 1060-97СТБ 196-2012 СТБ 971-2013ТУ РБ 100098867.106-2000ТУ BY 200662436.013-2006ТУ BY 600119108.024-2007ТУ РБ 19022786.002-2002 ТУ РБ 101457770.012-2003ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 9792-73 ГОСТ 9958-81ГОСТ 31904-2012ГОСТ 26669-85СТБ 1036-97, п.7.1СТБ 1050-2008 |
| 2.2 | А39.Б31 | Органолептические показатели: -внешний вид, консистенция, вид на разрезе, запах и вкус | ГОСТ 9959-2015 |
| 2.3 | А39.Б09 | -массовая доля влаги | ГОСТ 9793-74 п.4 |
| 2.4 | А39.Б09 | -массовая доля поваренной соли | ГОСТ 9957-2015 п.7 |
| 2.5 | А39.Б09 | -массовая доля нитрита | ГОСТ 8558.1-2015п.7 |
| 2.6 | А39.Б09 | -массовая доля крахмала | ГОСТ 10574-91п.3.3 |
| 2.7 | А39.Б09 | -массовая доля белка | ГОСТ 25011-81 п.2 |
| 2.8 | А39.Б09 | -массовая доля жира | ГОСТ 23042-2015п.8 |
| 2.9 | А39.Б09 | -массовая доля общего фосфора | СТБ ГОСТ Р 51482-2001 |
| 2.10 | А39.Б09 | -остаточная активность кислой фосфатазы | ГОСТ 23231-90 |
| 2.11 | А39.Б09 | -масса единицы готового продукта | СТБ 126-2011 п.7.14 |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ подпись ведущего оценщика | 19.05.2017дата ТКА | Лист 2 Листов 14 |

|  |
| --- |
|  Приложение № 1 к аттестату аккредитации № BY/112 2.1290 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 2.12 | Колбасные изделия мясные (мясосодержа-щие), продукты из мяса мясные (мясосодержа-щие) | А39.Б19 | -КМАФАнМ | СанПиП, ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.13ГН 10-117-99ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 9958-81п.4.1ГОСТ 10444.15-94 |
| 2.13 | А39.Б19 | -БГКП (колиформы) | ГОСТ 9958-81 п.4.2ГОСТ 31747-2012 |
| 2.14 | А39.Б19 | -Е. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 2.15 | А39.Б19 | сульфитредуцирую-щие клостридии | ГОСТ 9958-81 п. 4.6ГОСТ 29185-91 |
| 2.16 | А39.Б19 | -дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 2.17 | А39.Б19 | - плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 2.18 | А39.Б19 | -S.aureus | ГОСТ 9958-81 п. 4.5ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-2012 |
| 2.19 | А39.Б19 | -патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 9958-81 п. 4.3 |
| ГОСТ 30519-97п.5.1-п.5.4 |
| ГОСТ 31659-2012 |
| 2.20 | А39.Б19 | -бактерии Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 2.21 | А39.Б04 | Удельная активность радионуклидов цезия-137, Бк/кг  | МВИ 179-95 МВИ.МН 1181-2011 |
| 2.22 | А39.Б04 | Удельная активность радионуклидовстронция-90, Бк/кг | МВИ.МН 1181-2011 |
| 3.1 | Колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов (все виды продуктивных животных) | А39.Б46 | Отбор проб | СТБ 126-2011СТБ 1060-97СТБ 196-2012 СТБ 971-2013ТУ РБ 100098867.106-2000ТУ BY 200662436.013-2006ТУ BY 600119108.024-2007ТУ РБ 19022786.002-2002 ТУ РБ 101457770.012-2003ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 9792-73 п.2,п.3ГОСТ 9958-81 п.1ГОСТ 31904-2012 п.5.1ГОСТ 26669-85СТБ 1036-97, п.7.1СТБ 1050-2008 |
| 3.2 | А39.Б31 | Органолептические показатели: -внешний вид, консистенция, вид на разрезе, запах и вкус | ГОСТ 9959-2015 |
| 3.3 | А39.Б09 | -массовая доля влаги | ГОСТ 9793-74 п.4 |
| 3.4 | А39.Б09 | -массовая доля поваренной соли | ГОСТ 9957-2015 п.7 |
| 3.5 | А39.Б09 | -массовая доля нитрита | ГОСТ 8558.1-2015п.7 |
| 3.6 | А39.Б09 | -массовая доля крахмала | ГОСТ 10574-91п.3.3 |
| 3.7 | А39.Б09 | -массовая доля белка | ГОСТ 25011-81 п.2 |
| 3.8 | А39.Б09 | -массовая доля жира | ГОСТ 23042-2015 п.8 |
| 3.9 | А39.Б09 | -массовая доля общего фосфора | СТБ ГОСТ Р 51482-2001 |
| 3.10 | А39.Б09 | -остаточная активность кислой фосфатазы | ГОСТ 23231-90 |
| 3.11 | А39.Б09 | -масса единицы готового продукта | СТБ 126-2012 п.7.8 |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ подпись ведущего оценщика | 19.05.2017дата ТКА | Лист 3 Листов 14 |

**** Приложение № 1 к аттестату аккредитации № BY/112 2.1290

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 3.12 | Колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов (все виды продуктивных животных) | А39.Б19 | -КМАФАнМ | СанПиП, ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.13ГН 10-117-99 | ГОСТ 9958-81п.4.1 |
| ГОСТ 10444.15-94 |
| 3.13 | А39.Б19 | -БГКП (колиформы) | ГОСТ 9958-81 п.4.2ГОСТ 31747-2012 |
| 3.14 | А39.Б19 | -Е. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 3.15 | А39.Б19 | сульфитредуцирую-щие клостридии | ГОСТ 9958-81 п. 4.6ГОСТ 29185-91 |
| 3.16 | А39.Б19 | -дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 3.17 | А39.Б19 | - плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 3.18 | А39.Б19 | -S.aureus | ГОСТ 9958-81 п. 4.5ГОСТ 10444.2-94ГОСТ 31746-12 |
| 3.19 | А39.Б19 | -патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 9958-81 п. 4.3 |
| ГОСТ 30519-97п.5.1-п.5.4 |
| 3.20 | А39.Б19 | -бактерии Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 3.21 | А39.Б04 | Удельная активность радионуклидов цезия-137, Бк/кг  | МВИ 179-95 МВИ.МН 1181-2011 |
| 3.22 | А39.Б04 | Удельная активность радионуклидовстронция-90, Бк/кг | МВИ.МН 1181-2011 |
| 4.1 | Шпик свиной охлажденный, замороженный и продукты из него  | А39.Б46 | Отбор проб | СТБ 742-2009СанПиП, ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.13  | ГОСТ 9792-73 п.2ГОСТ 31904-2012ГОСТ 26669-85ГОСТ 9958-81 п.1СТБ 1036-97, п.7.1СТБ 1050-2008 |
| 4.2 | А39.Б31 | Органолептические показатели:-внешний вид, консистенция, вид на разрезе, запах и вкус | ГОСТ 9959-2015 |
| 4.3 | А39.Б09 | -массовая доля поваренной соли | ГОСТ 9957-2015 п.7 |
| 4.4 | А39.Б09 | -массовая доля прирезей мышечной ткани | СТБ 742-2009 п.7.11 |
| 4.5 | А39.Б09 | -перекисное число | ГОСТ 8285-91 п.2.4.2 |
| 4.6 | А39.Б09 | -масса единицы фасованного продукта | СТБ 742-2009 п.7.8 |
| 4.7 | А39.Б19 | -КМАФАнМ | ГОСТ 9958-81 п.4.1ГОСТ 10444.15-94 |
| 4.8 | А39.Б19 | -БГКП (колиформы) | ГОСТ 9958-81 п.4.2ГОСТ 31747-2012 |
| 4.9 | А39.Б19 | -сульфитредуцирую-щие клостридии | ГОСТ 9958-81 п. 4.6ГОСТ 29185-91 |
| 4.10 | А39.Б19 | -патогенные, в т.ч сальмонеллы | ГОСТ 9958-81 п. 4.3ГОСТ 30519-97п.5.1-п.5.4 |
| 4.11 | А39.Б19 | -плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ подпись ведущего оценщика | 19.05.2017дата ТКА | Лист 4 Листов14 |

**** Приложение № 1 к аттестату аккредитации № BY/112 2.1290

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 4.12 | Шпик свиной охлажденный, замороженный и продукты из него | А39.Б19 | -сульфитредуци-рующие клостридии | СТБ 742-2009ГН 10-117-99СанПиП, ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.13  | ГОСТ 29185-91 |
| 4.13 | А39.Б19 | -бактерии Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 4.14 | А39.Б04 | Удельная активность радионуклидов цезия-137, Бк/кг  | МВИ 179-95 МВИ.МН 1181-2011 |
| 5.1 | Мясо птицы | А40.Б46 | Отбор проб | СТБ 1945-2010ТУ BY 100098867.261-2010СанПиП, ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.13ГН 10-117-99ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 7702.0-74 п.1СТБ 1036-97 п.7.1СТБ 1050-2008 |
| 5.2 | А40.Б31 | -внешний вид и цвет; запах; консистенция;состояние мышц на разрезе | ГОСТ 7702.0-74 п.2ТУ РБ 100098867.261-2010  |
| 5.3 | А40.Б19 | -КМАФАнМ | ГОСТ 7702.2.1-95 |
| 5.4 | А40.Б19 | -патогенные, в т.ч. сальмонеллы (до этапа идентификации) | ГОСТ 30519-97п.5.1-5.4 |
| ГОСТ 7702.2.3-93  |
| 5.5 | А40.Б19 | -бактерии Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 5.6 | А39.Б04 | Удельная активность радионуклидов цезия-137, Бк/кг  | МВИ 179-95 МВИ.МН 1181-2011 |
| 5.7 | А39.Б04 | Удельная активность радионуклидовстронция-90, Бк/кг | МВИ.МН 1181-2011 |
| 6.1 | Полуфабрикаты охлажденные и замороженные  | А39.Б46 | Отбор проб | СТБ 974-2001ТУ BY 600119108.033-2009СанПиП, ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.13ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 974-2001 п.5.1ГОСТ 4288-76 п.2.1ГОСТ 31904-2012ГОСТ 26669-85 СТБ 1036-97 п.7.1СТБ 1050-2008 |
| 6.2 | А39.Б31 | -внешний вид, вкус и запах | СТБ 974-2001, п.5.3ТУ ВУ 600119108.033-2009п.2.1.2 |
| 6.3 | А39.Б09 | -масса одного пельменя | СТБ 974-2001, п. 5.4.2ТУ BY 600119108.033-2009, п.2.1.2 |
| 6.4 | А39.Б09 | -массовая доля мясного фарша к массе пельменя | СТБ 974-2001, п.5.5 |
| 6.5 | А39.Б09 | -толщина тестовой оболочки пельменя | СТБ 974-2001, п.5.6 |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ подпись ведущего оценщика | 19.05.2017дата ТКА | Лист 5 Листов 14 |

**** Приложение № 1 к аттестату аккредитации № BY/112 2.1290

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 6.6 | Полуфабрикаты охлажденные и замороженные | А39.Б09 | -массовая доля белка | СТБ 974-2001ТУ BY 600119108.033-2009ГН 10-117-99СанПиП, ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.13ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 25011-81 р.2 |
| 6.7 | А39.Б09 | -масса единицы потребительской тары | СТБ 974-2001 п.5.4.1 |
| 6.8 | А39.Б19 | -КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 6.9 | А39.Б19 | -БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 6.10 | А39.Б19 | -патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 30519-97п.5.1- п.5.4 |
| 6.11 | А39.Б19 | -плесени | ГОСТ 10444.12-88 |
| 6.12 | А39.Б19 | -бактерии Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012  |
| 6.13 | А39.Б04 | Удельная активность радионуклидов цезия-137, Бк/кг  | МВИ 179-95 МВИ.МН 1181-2011 |
| 6.14 | А39.Б04 | Удельная активность радионуклидовстронция-90, Бк/кг | МВИ.МН 1181-2011 |
| 7.1 | Жиры животные топлённые | А51.Б46 | Отбор проб | ГОСТ 25292-82 ГОСТ 1045-73ГОСТ 17483-72ГН 10-177-99СанПиП, ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.13 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 8285-91 п.2.1СТБ 1036-97п.7.1.17ГОСТ 31904-2012ГОСТ 26669-85СТБ 1050-2008 |
| 7.2 | А51.Б31 | -цвет, запах, вкус, прозрачность, консистенция | ГОСТ 8285-91 п.2.2 |
| 7.3 | А51.Б31 | -массовая доля влаги | ГОСТ 8285-91п.2.3 |
| 7.4 | А51.Б31 | -кислотное число | ГОСТ 8285-91п.2.4.3 |
| 7.5 | А51.Б31 | -перекисное число  | ГОСТ 8285-91п.2.4.2 |
| 7.6 | А51.Б31 | массовая доля веществ, не растворимых в эфире | ГОСТ 8285-91п.2.6 |
| 7.7 | А51.Б31 | -прозрачность | ГОСТ 5472-50 |
| 7.8 | А51.Б19 | -бактерии рода сальмонеллла | ГОСТ 30519-97п.5.1- п.5.4 |
| 7.9 | А51.Б19 | бактерии Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 7.10 | А39.Б04 | Удельная активность радионуклидов цезия-137, Бк/кг  | МВИ 179-95 МВИ.МН 1181-2011 |
| 8.1 | Кровь и продукты ее переработки  | А55.Б46 | Отбор проб | ТУ ВY 100098867.231-2010СанПиП, ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.13  | ТУ ВY 100098867.231-2010 п.3.1ГОСТ 31904-2012ГОСТ 26669-85СТБ 1050-2008 |
| 8.2 | А55.Б09 | -цвет, консистенция, структура, запах | ТУ ВY 100098867.231-2010 п.3.3 |
| 8.3 | А55.Б09 | -массовая доля сухих веществ  | ТУ ВY 100098867.231-2010 п.3.4 |
| 8.4 | А55.Б19 | -КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ подпись ведущего оценщика | 19.05.2017дата ТКА | Лист 6 Листов 14 |

**** Приложение № 1 к аттестату аккредитации № BY/112 2.1290

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 8.5 | Кровь и продукты ее переработки | А55.Б19 | -БГКП (колиформы) | ТУ ВY 100098867.231-2010ГН 10-117-99СанПиП, ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.13  | ГОСТ 31747-2012 |
| 8.6 | А55.Б19 | -патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 30519-97 п.5.1- п.5.4 |
| 8.7 | А55.Б19 | -сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-91 |
| 8.8 | А55.Б19 | -S.aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 8.9 | А39.Б04 | Удельная активность радионуклидов цезия-137, Бк/кг  | МВИ 179-95 МВИ.МН 1181-2011 |
| 9.1 | Хлеб и хлебобулочные изделия | А48.Б46 | отбор проб | СТБ 1009-96 СТБ 1045-97ГН 10-177-99ТУ РБ 37451950.002-98 ТУ РБ 37451950.001-98ТНПА и другая документация на продукцию | CТБ 2160-2011 п.4СТБ 1036-97 п.7.28СТБ 1052-2011 |
| 9.2 | А48.Б31 | -внешний вид, вкус и запах, состояние мякиша | CТБ 2160-2011 п.5 |
| 9.3 | А48.Б09 | -влажность мякиша | ГОСТ 21094-75 |
| 9.4 | А48.Б09 | -пористость мякиша | ГОСТ 5669-96 |
| 9.5 | А48.Б09 | -кислотность мякиша | ГОСТ 5670-96 |
| 9.6 | А48.Б09 | -массовая доля сахара | ГОСТ 5672-68 п.3 |
| 9.7 | А48.Б09 | -массовая доля жира | ГОСТ 5668-68 п.4 |
| 9.8 | А48.Б04 | Удельная активность радионуклидов цезия-137, Бк/кг  | МВИ 179-95 МВИ.МН 1181-2011 |
| 10.1 | Консервы мясные, мясо-растительные, растительно-мясные  | А39.Б46 | Отбор проб | ГОСТ 32125-2013 ГОСТ 12319-77 ГОСТ 8286-90ГОСТ 15169-70ТУ РБ 02906526.375-98ТУ РБ 02071990.017-99ТУ РБ 00453569.004-2000ТУ ВY 500011238.045-2006ТУ РБ 600119108.038-2010ТУ РБ 600119108.005-2002ТУ РБ 00453569.003-2000СанПиП, ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.13ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 8756.0-70СТБ 1036-97 п.7.7ГОСТ 31904-2012ГОСТ 26669-85СТБ 1050-2008 |
| 10.2 | А39.Б31 | -запах и вкус, внешний вид и консистенция, цвет, внешний вид мясного сока | ГОСТ 8756.1-79 п.2 |
| 10.3 | А39.Б09 | -массовая доля мяса (субпродуктов) и жира,  массовая доля основного продукта | ГОСТ 8756.1-79, п.4 |
| 10.4 | А39.Б09 | -массовая доля жира | ГОСТ 23042-2015п.8 |
| 10.5 | А39.Б09 | -массовая доля поваренной соли | ГОСТ 26186-84 п.3 |
| 10.6 | А39.Б09 | -массовая доля белка | ГОСТ 25011-81 п.2 |
| 10.7 | А39.Б09 | -массовая доля общего фосфора | СТБ ГОСТ Р 51482-2001 |
| 10.8 | А39.Б09 | -массовая доля крахмала | ГОСТ 10574-91 п.3 |
| 10.9 | А39.Б09 | -температура плавления в желе | ГОСТ 8756.17-70 |
| 10.10 | А39.Б09 | -массовая доля нитрита | ГОСТ 8558.1-2015 п.7 |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ подпись ведущего оценщика | 19.05.2017дата ТКА | Лист 7 Листов 14 |

**** Приложение № 1 к аттестату аккредитации № BY/112 2.1290

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 10.11 | Консервы мясные, мясо-растительные, растительно-мясные | А39.Б19 | -промышленнаястерильность | ГОСТ 32125-2013 ГОСТ 12319-77 ГОСТ 8286-90ГОСТ 15169-70ГН 10-177-99ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 30425-97ГОСТ 10444.7-86ГОСТ 10444.8-88ГОСТ 10444.9-88 ГОСТ 10444.15-94 |
| 10.12 | А39.Б04 | Удельная активность радионуклидов цезия-137, Бк/кг  | МВИ 179-95 МВИ.МН 1181-2011 |
| 11.1 | Эндокринно-ферментное сырье | А55.Б46 | Отбор проб | ГОСТ 11285-93ГОСТ 13914-78ГОСТ 18302-87 | ГОСТ 11285-93 п.3.1 |
| 11.2 | А55.Б31 | внешний вид, цвет | ГОСТ 11285-93 п.3.2ГОСТ 13914-78 п.2.3, п.3.1 |
| ГОСТ 18302-87 п.2.3, п.3.1 |
| 11.3 | А55.Б09 | -массовая доля жира | ГОСТ 11285-93 п.3.4 |
| 12.1 | Мука кормовая животного происхождения | А02.Б46 | Отбор проб | ГОСТ 17536-82Ветеринарно-санитарныеправила обеспечения безопасности кормов, кормовых добавок и сырья для производства комбикормов, утв. ПостановлениемМинистерства сельскогохозяйства и продовольствияРБ №33 от 20.05.2011 | ГОСТ 17681-82 п.1ГОСТ 25311-82 п.1 |
| 12.2 | А02.Б31 | -внешний вид, запах | ГОСТ 17536-82 п.3.1а |
| 12.3 | А02.Б09 | -крупность помола | ГОСТ 17681-82 п.2.1 |
| 12.4 | А02.Б09 | -массовая доля металломагнитных примесей | ГОСТ 17681-82 п.2.2 |
| 12.5 | А02.Б09 | -массовая доля золы, не растворимой в соляной кислоте | ГОСТ 17681-82 п.2.7 |
| 12.6 | А02.Б09 | -массовая доля влаги | ГОСТ 17681-82 п.2.3 |
| 12.7 | А02.Б09 | -массовая доля жира | ГОСТ 17681-82 п.2.6 |
| 12.8 | А02.Б09 | -массовая доля золы | ГОСТ 26226-95 п.2 |
| 12.9 | А02.Б09 | -массовая доля протеина | ГОСТ 13496.4-93 п.2 |
| 12.10 | А02.Б09 | -кислотное число | ГОСТ 13496.18-85 п.3 |
| 12.11 | А02.Б19 | -КМАФАнМ | ГОСТ 25311-82 п.4.1 |
| 12.12 | А02.Б19 | - -БГКП  | ГОСТ 25311-82 п.4.2 |
| 12.13 | А02.Б19 | -патогенные, в т.ч. сальмонеллы (до этапа идентификации) | ГОСТ 25311-82 п.4.3 |
| 12.14 | А02.Б04 | Удельная активность радионуклидов цезия-137, Бк/кг  | МВИ 179-95 МВИ.МН 1181-2011 |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ подпись ведущего оценщика | 22.01.2016дата ТКА | Лист 8 Листов 14 |

**** Приложение № 1 к аттестату аккредитации № BY/112 2.1290

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 13.1 | Продукты яичные | А55.Б46 | Отбор проб | ГОСТ 30363-96СанПиП, ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.13 | ГОСТ 30364.0-97 п.3ГОСТ 30364.2-96 п.3.2 |
| 13.2 | А55.Б61 | -внешний вид, цвет, вкус, консистенция, запах | ГОСТ 30364.0-97 п. 4, п.5 |
| 13.3 | А55.Б19 | -КМАФАнМ | ГОСТ 30364.2-96 п.3.3.1 |
| 13.4 | А55.Б19 | -патогенные, в.т.ч. сальмонеллы (до этапа идентификации) | ГОСТ 30364.2-96 п.3.3.3  |
| 13.5 | А55.Б19 | -S.aureus | ГОСТ 30364.2-96 п.3.3.5 |
| 13.6 | А55.Б19 | -Proteus | ГОСТ 30364.2-96 п.3.3.4 |
| 13.7 | А55.Б19 | - БГКП  | ГОСТ 30364.2-96 п.3.3.2 |
| 14.1 | Яйца куриные | А55.Б46 | Отбор проб | СТБ 254-2004СанПиП, ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.13 | СТБ 254-2004 п.5.1ГОСТ 31904-2012ГОСТ 26669-85 |
| 14.2 | А55.Б31 | - чистота и повреждения скорлупы | СТБ 254-2004 п.5.2 |
| 14.3 | А55.Б19 | -КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 14.4 | А55.Б19 | -БГКП  | ГОСТ 31747-2012 |
| 14.5 | А55.Б19 | -патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 30519-97п.5.1- п.5.4 |
| 15.1 | Соль пищевая йодированная | А55.Б46 | Отбор проб | ГОСТ 13830-97 | ГОСТ 13685-84 п.8.1 |
| 15.2 | А55.Б31 | внешний вид, вкус, цвет и запах  | ГОСТ 13685-84 п.8.1 |
| 15.3 | А55.Б09 | массовая доля нерастворимых в воде веществ  | ГОСТ 13685-84 п.2.3 |
| 16.1 | Мука пшеничная | А48.Б46 | Отбор проб | СТБ 1666-2006ГН 10-117-99СанПиП, ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.13 | ГОСТ 27668-88 п.2 |
| 16.2 | А48.Б31 | -цвет, вкус, запах | ГОСТ 27558-87 п.3 |
| 16.3 | А48.Б09 | -количество клейковины | ГОСТ 27839-88  |
| 16.4 | А48.Б09 | -влажность  | ГОСТ 9404-88ГОСТ 27669-88 |
| 16.5 | А48.Б04 | Удельная активность радионуклидов цезия-137, Бк/кг  | МВИ 179-95 МВИ.МН 1181-2011 |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ подпись ведущего оценщика | 22.01.2016дата ТКА | Лист 9 Листов 14 |

**** Приложение № 1 к аттестату аккредитации № BY/112 2.1290

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 17.1 | Сахар-песок | А49.Б46 | Отбор проб | ГОСТ 21-94СанПиП, ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.13 | ГОСТ 12569-99 п.4 |
| 17.2 | А49.Б31 | -вкус и запах, сыпучесть, цвет, чистота раствора | ГОСТ 12576-89 |
| 18.1 | Молоко питьевое, молоко сухое | А38.Б46 | Отбор проб | СТБ 1746-2007 СТБ 1858-2009ГН 10-177-99СанПиП, ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.13 | ГОСТ 26809-86 п.2ГОСТ 9225-84 п.1, п.3СТБ 1051-2012 |
| 18.2 | А38.Б31 | -вкус, цвет и запах, консистенция  | СТБ 1746-2007 п.7.2СТБ 1858-2009 |
| 18.3 | А38.Б19 | -КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 18.4 | А38.Б19 | - БГКП | ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 18.5 | А38.Б19 | -патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 30519-97п.5.1- п.5.4 |
| 18.6 | А38.Б04 | Удельная активность радионуклидов цезия-137, Бк/кг  | МВИ 179-95 МВИ.МН 1181-2011 |
| 19.1 | Вода питьевая | А75.Б46 | Отбор проб | СТБ 1188-99СанПиН 10-124ГН 10-117-99 | СТБ ГОСТ Р 51593-2001МУК РБ №11-10-1-2002, п.3 |
| 19.2 | А75.Б31 | -привкус | ГОСТ 3351-74 п.3 |
| 19.3 | А75.Б31 | -запах | ГОСТ 3351-74 п.2 |
| 19.4 | А75.Б31 | -жесткость общая | ГОСТ 4151-72 |
| 19.5 | А75.Б19 | -общее микробное число, образующих колонии бактерий в 1 $см^{3}$ | МУК РБ №11-10-1-2002, п. 8.1 |
| 19.6 | А75.Б19 | общие колиформные бактерии, число бактерий в 100$см^{3}$ | МУК РБ №11-10-1-2002, п. 8.3 |
| 19.7 | А75.Б19 | термотолерантныеколиформные бактерии, число бактерий в 100 $см^{3}$ | МУК РБ №11-10-1-2002, п. 8.3 |
| 19.8 | А75.Б04 | Удельная активность радионуклидов цезия-137, Бк/кг  | МВИ 179-95 МВИ.МН 1181-2011 |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ подпись ведущего оценщика | 22.01.2016дата ТКА | Лист 10 Листов 14 |

**** Приложение № 1 к аттестату аккредитации № BY/112 2.1290

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 20.1 | Крупа, сухари панировочные  | А48.Б46 | Отбор проб | СТБ 2203-2011ГОСТ 28402-89ГН 10-117-99ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 1053-98 |
| 20.2 | А48.Б04 | Удельная активность радионуклидов цезия-137, Бк/кг  | МВИ 179-95 МВИ.МН 1181-2011 |
| 21.1 | Лук репчатый свежий, чеснок свежий  | А50.Б46 | Отбор проб | ГОСТ 1723-86ГОСТ 7977-87 | ГОСТ 1723-86 п.3.1ГОСТ 7977-87 п.3.1 |
| 21.2 | А50.Б31 | -внешний вид, запах, вкус | ГОСТ 1723-86 п.3.2.3ГОСТ 7977-87 п.3.2.2 |
| 21.3 | А50.Б31 | -размер луковиц | ГОСТ 1723-86 п.3.2.3ГОСТ 7977-87 п.3.2.2 |
| 22.1 | Специи (тмин, кориандр, кардамон, -перец черный и белый, перец душистый, мускатный орех, приправы сухие) | А44.Б46 | Отбор проб | ГОСТ 29056-91ГОСТ 29055-91ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 28875-90 п.2.1 |
| 22.2 | А44.Б31 | -внешний вид, цвет, аромат, вкус | ГОСТ 28875-90 п.3.3 |
| 22.3 | -крупность помола | ГОСТ 28875-90 п.3.6 |
| 23.1 | Изделия ликеро-водочное | А47.Б46 | Отбор проб | ГОСТ 7190-93 | ГОСТ 4828-83 п.1.4 |
| 23.2 | А47.Б49 | Определение крепости | ГОСТ 4828-83 п.2.9 |
| 24.1 | Спирт этиловый ректификованный  | А47.Б46 | Отбор проб  | СТБ 1334-2003 | ГОСТ 5964-93 п.4 |
| 24.2 | А47.Б09 | - внешний вид, цвет, вкус и запах | ГОСТ 5964-93 п.5.2 |
| 30.1 | Овощи и корнеплоды | А55.Б46 | Отбор проб | СТБ 1054-2012СТБ 1055-2012ГН 10-117-99 | СТБ 1054-2012СТБ 1055-2012 |
| 30.2 | А55.Б04 | Удельная (объемная) активность радионуклидов цезия-137, Бк/кг | МВИ 179-95 МВИ.МН 1181-2011 |
| 31.1 | Корма, мясокостная мука | А02.Б04 | Удельная (объемная) активность радионуклидовцезия-137, Бк/кг  | Ветеренарно-санитарные правила обеспечения безопасности кормов, кормовых добавок и сырья для производства комбикормов (в редакции постановления Минестерствахояйства и продовольствия Республики Беларусь 20 мая 2011 № 33 | МВИ 179-95МВИ.МН 1181-2011 |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ подпись ведущего оценщика | 22.01.2016дата ТКА | Лист 11 Листов 14 |

**** Приложение № 1 к аттестату аккредитации № BY/112 2.1290

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 32.1 | Окружающая среда | А67.Б04 | Мощность эквивалентной дозы гамма-излучения | СанПиН и ГН, утв. пост. МЗ РБ от 28.12.2012 № 213 | МВИ.МИ 2513-2006 |
| 33.1 | Мышечные ткани крупного рогатого скота (прижизненные измерения) | А39.Б04 | Удельная активность радионуклидовцезия-137, Бк/кг | ГН 10-117-99 | МВИ.МН 1861-2003 |
| 34.1 | Сточные воды | А71.Б46 | Отбор проб | Фактические значения | СТБ ГОСТ Р 51592-2001 |
| СТБ ИСО 5667-14-2002 |
| 34.2 | А71.Б09 | Водородный показатель (рН) | МВИ рН потенцио-метрическим методом\*\*\*Сборник методик, с.219-223 |
| 34.3 | А71.Б09 | Концентрация хлорид-иона | МВИ концентрации хлоридов титримет-рическим методомс нитратом серебра (по Мору)\*Унифицированные методы анализа, с.147-148  |
| 34.4 | А71.Б09 | Концентрация взвешенныхвеществ | МВИ концентрации взвешенных веществгравиметрическим методом\*\*Сборник методик, с.125-129 |
| 34.5 | А71.Б09 | Минерализация воды | МВИ концентрации растворенных веществ (сухой остаток) гра-виметрическим методом\*\*Сборник методик, с.235-238 |
| 34.6 | А71.Б09 | Концентрация жиров | МВИ концентрации жиров методом раздельного опре-деления\*Унифицированные методы анализа, с.289-290 |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ подпись ведущего оценщика | 19.05.2017дата ТКА | Лист 12 Листов 14 |

**** Приложение № 1 к аттестату аккредитации № BY/112 2.1290

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 34.7 | Сточные воды | А71.Б09 | Биохимическое потребление кислорода (БПК) | Фактические значения | МВИ БПК в поверхностных и нормативно-очищенных сточных водах стандартнымметодом определения \*\*Сборник методик, с.110-124 |
| 34.8 | А71.Б09 | Концентрация аммоний- иона | МВИ концентрации азота аммонийного и аммиака фотометрическим методом с реактивом Несслера\*\*Сборник методик, с.230-236 |
| 34.9 | А71.Б09 | Концентрация нитрит-иона  | МВИ концентрации нитритов фотометрическим методом с реактивом Грисса\*\*Сборник методик. с.225-230 |
| 34.10 |  | А71.Б09 | Концентрация железа общего | МВИ концентрации железа (III) и железа общего фотометрическим методом с сульфосалициловой кислотой \*\*Сборник методик, с.129-135 |
| 34.11 |  | А71.Б09 | Концентрация сульфат-иона  | МВИ концентрации сульфатов турбидиметрическим методом\*\*\*Сборник методик, с.270-274 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ подпись ведущего оценщика | 19.05.2017дата ТКА | Лист 13 Листов 14 |

**** Приложение № 1 к аттестату аккредитации № BY/112 2.1290

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 34.12 | Сточные воды | А71.Б09 | Концентрация СПАВ анионактивных  | Фактические значения | МВИ концентрации (суммарной) анионоактивных СПАВ фотометрическим методом\*\*\*Сборник методик, с.171-181 |
| 34.13 |  | А71.Б09 | Концентрация фосфат-ионовов  | МВИ концентрации фосфатов фотометрическим методом \*\*\*Сборник методик, с.275-279 |

\* Унифицированные методы анализа вод. Под ред. Ю.Ю. Лурье, Москва, 1973

\*\*Сборник методик выполнения измерений, допущенных к применению в деятельности лабораторий экологического контроля предприятий и организаций Республики Беларусь. Часть 1, Минск, НТЦ «АПИ», 1997

\*\*\* Сборник методик выполнения измерений, допущенных к применению в деятельности лабораторий экологического контроля предприятий и организаций Республики Беларусь. Часть 2, Минск, НТЦ «АПИ», 1997

Руководитель Национального органа

по аккредитации Республики Беларусь –

директор Государственного

предприятия «БГЦА» Т.А. Николаева

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ подпись ведущего оценщика | 19.05.2017дата ТКА | Лист 14 Листов 14 |