|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  | НАЦИОНАЛЬНАЯ СИСТЕМА АККРЕДИТАЦИИ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬРЕСПУБЛИКАНСКОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ «БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЦЕНТР АККРЕДИТАЦИИ»  |
|  | Приложение №1 к аттестату аккредитации№ BY/112 2.4453от 10.01.2014 На бланке №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_На 3 листахРедакция 02 |
|  |
|  |
|  |
|  |

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от «11» сентября 2017 года

|  |
| --- |
| производственной лаборатории цеха по производству сыра г.Браслав Открытого акционерного общества «Глубокский молочноконсервный комбинат» |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № пунк-тов | Наименование объектаиспытаний | Код | Характеристикаобъекта испытаний | Обозначение НПА, в том числе ТНПА, устанавливающих требования к |
| объектам испытаний | методам испытаний |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1.1 | Молоко сырое | 10.51/42.000 | Отбор проб | СТБ 1598-2006ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 13928-84 п.2.1, п.2.2ГОСТ 3622-68 п.3.1 |
| 1.2 | 10.51/11.116 | Органолептические показатели | ГОСТ 28283-2015ГОСТ 28283-89СТБ 1598-2006 п.6.2 |
| 1.3 | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85  |
| 1.4 | 10.51/08.153 | Группа чистоты (для молока заготовляемого) | ГОСТ 8218-89 |
| 1.5 | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 1.6 | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3 |
| 1.7 | 10.51/08.031 | Плотность  | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 1.8 | 10.51/08.169 | рН | ГОСТ 26781-85  |
| 1.9 | 10.51/08.043 | Массовая доля белка | СТБ 1598-2006 п.6.3приложение Б |
| 2.1 | Молоко и молочные продукты, в т.ч. сыры, сырные и творожные, сливочно-творожные продукты | 10.51/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 13928-84ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 26809.1-2014 п.4.3,4.6,4.8ГОСТ 26809.2-2014 п.5ГОСТ 13928-84 п.2.2,п.2.3СТБ 1051-2012 СТБ 1053-2015 п.4 |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение № 1 к аттестату аккредитации BY/112 2.4453 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 2.2 | Молоко и молочные продукты, в т.ч. сыры, сырные и творожные, сливочно-творожные продукты | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, цвет, консистенция | ГОСТ 13928-84Сан ПиН, ГН утв. постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013ГН 10-117-99ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 28283-2015ГОСТ 28283-89 |
| 2.3 | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 2.4 | 10.51/08.149 | Кислотность  | ГОСТ 3624-92 п.3 |
| 2.5 | 10.51/29.040 | Массовая доля влаги и сухих веществ | ГОСТ 3626-73 п.2, п.5 |
| 2.6 | 10.51/08.149 | Массовая доля сахара | ГОСТ 3628-78 п.2 |
| 2.7 | 10.51/08.149 | Массовая доля лактозы | ГОСТ 29248-91 п.5 |
| 2.8 | 10.51/29.128 | Определение пастеризации | ГОСТ 3623-73 п.3 |
| 2.9 | 10.51/08.149 | Определение хлористого натрия | ГОСТ 3627-81 п.4 |
| 2.10 | 10.51/08.169 | рН | ГОСТ 26781-85 |
| 2.11 | 10.51/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 2.12 | 10.51/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек(БГКП) | ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 2.13 |  | 10.51/04.125 | Удельная (объемная) активность радионуклида цезия-137 | МВИ 114-94 МВИ.МН 1823-2007  |
| 3.1 | Молоко сырое | 10.51/42.000 | Отбор проб | СТБ 1598-2006Сан ПиН, ГН утв. постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 13928-84п.2.2ГОСТ 9225-84 п.1.5.1ГОСТ 26809.1-2014 п.4.2 |
| 3.2 | 10.51/01.086 | Определение редуктазы с резазурином | ГОСТ 9225-84 п.4.2 |
| 3.3 | 10.51/01.086 | Наличие ингибирующих веществ | МУ №10-1-5/1179, утв. МЗ РБ от 27.12.2007. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение № 1 к аттестату аккредитации BY/112 2.4453 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 3.4 | Молоко сырое | 10.51/01.086 | Сычужно-бродильная проба | СТБ 1598-2006Сан ПиН, ГН утв. постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 9225-84 п.4.4 |
| 3.5 | 10.51/01.086 | Проба на брожение | ГОСТ 9225-84 п.4.3 |
| 3.6 | 10.51/08.043 | Количество соматических клеток | ГОСТ 23453-2014 п. 6 |
| 3.7 | 10.51/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 4.1 | Вода питьевая | 100.09/42.000 | Отбор проб | СанПиН 10-124 РБ 99ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ ГОСТ Р 51593-2001 п.5.3СТБ ISO 19458-2011 п.4.4.1МУК РБ № 11-10-1-2002,утв МЗ РБ 25.02.2002 п.3.1 |
| 4.2 | 100.09/01.086 | Общее микробное число | МУК РБ № 11-10-1-2002,утв МЗ РБ 25.02.2002 п.8.1 |
| 4.3 | 100.09/01.086 | Общие колиформные бактерии | МУК РБ № 11-10-1-2002,утв МЗ РБ 25.02.2002 п.8.2 |
| 4.4 | 100.09/01.086 | Термотелерантные колиформные бактерии | МУК РБ № 11-10-1-2002,утв МЗ РБ 25.02.2002 п.8.2 |
| 5.1 | Окружающая среда, рабочие помещения | 100.11/04.056100.12/04.056 | Мощность эквивалентной дозы гамма-излучения | СанПиН и ГН, утв. пост. МЗ РБ от 28.12.2012 № 213 | МВИ.МН.2513-2006  |

Руководитель органа

по аккредитации Республики Беларусь ‒

директор Государственного предприятия

«БГЦА» Т.А.Николаева