|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №1 к аттестату аккредитации  № BY/112 2.3212  от 11 апреля 2005 года  На бланке \_\_\_\_\_\_\_\_\_  На 4 листах  Редакция 01 |

ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ от 22 февраля 2016 года

производственной лаборатории

Холопеничского филиала открытого акционерного общества «Здравушка-милк»

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № пунк-тов | Наименование объекта испытаний | Код | Характеристика  объекта испытаний | Обозначение НПА, в том числе ТНПА устанавливающих требования к | | |
| объектам испытаний | | методам испытаний |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | | 6 |
|  | Молоко коровье | А38 Б46 | Отбор проб | СТБ 1598-2006  Санитарные нормы и правила  «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. постановлением МЗ РБ от 21.06.2013 № 52  ТНПА и др. документация на продукцию | | ГОСТ 26809-86  ГОСТ 9225-84 п.1, п.3  ГОСТ 13928-84  СТБ 1036-97 р.5, п.7.2 |
|  | А38 Б31 | Органолептические показатели: цвет, консистенция, вкус, запах | СТБ 1598-2006 п.6.3-6.4  ГОСТ 28283-89 |
|  | А38 Б29 | Плотность | ГОСТ 3625-84 п.2 |
|  | А38 Б09 | Титруемая кислотность | ГОСТ 3624-84 п.3 |
|  | А38 Б29 | Температура | ГОСТ 26754-85 п.2.3 |
|  | А38 Б09 | Степень чистоты, группа | ГОСТ 8218-89 |
|  | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2 |
|  | Определение соды | ГОСТ 24065-80 п.2 |
|  | Определение аммиака | ГОСТ 24066-80 |
|  | Определение перекиси водорода | ГОСТ 24067-80 |
|  | Термоустойчивость по алкогольной пробе, группа | ГОСТ 25228-82 |
|  | Массовая доля белка | СТБ 1598-2006, приложение Б |
|  | Массовая доля сухого обезжиренного вещества | ГОСТ 3626-73 п.3 |
|  | А38 Б19 | Бактериальная обсемененность (редуктазная проба) | ГОСТ 9225-84 п.4.2 |
|  | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
|  | Количество соматических клеток | ГОСТ 23453-90 п.2, п.3 |
|  | Определение ингибирующих веществ | ГОСТ 23454-79 п.2 |
|  | Молоко сырое, пастеризованное, стерилизованное, сухое | А38 Б10 | Остаточное количество антибиотиков  (тетрациклиновая группа, пенициллиновая группа, стрептомицин, хлорамфеникол) | Санитарные нормы и правила  «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. постановлением МЗ РБ от 21.06.2013 № 52 | | Методические рекомендации по качественному экспресс-определению МДУ остаточного количества антибиотиков: пенициллиновая группа, тетрациклиновая группа, стрептомицин, хлорамфеникол, афлотоксин М1 в составе: термостат – инкубатор Rosa Incubator, термостат-инкубатор со считывающим устройством Charm EZ ROSA®Pearl Reader и наборы для экспресс-анализа Charm MRLBLTET» , Charm MRLBLTET2, Charm STREPTOMYCIN, Charm CHLORAMPHENICOL, Charm AFLATOXIN M1, Charm QUAD Test |
|  | А38 Б10 | Антибиотики тетрациклиновой группы | МВИ. МН 3951-2015 МВИ.МН 3830-2014 |
|  | Пенициллин | МВИ. МН 4885-2014 |
|  | Хлорамфеникол | МВИ.МН 4230-2012 |
|  | Стрептомицин | МВИ МН 4894-2014 |
|  | Масло из коровьего молока | А38 Б46 | Отбор проб и подготовка их к испытанию | СТБ 1890-2008 Санитарные нормы и правила  «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», Гигие-нический норматив «Показатели безо-пасности и безвредности для человека продо-вольственного сырья и пищевых продуктов», утв. постановлением МЗ РБ от 21.06.2013 № 52  ТНПА и др. документация на продукцию | СТБ 1890-2008 п.7.4.2  ГОСТ 26809-86  ГОСТ 9225-84 п.1, п.3  СТБ 1036-97 р.5, п.7.2 | |
|  | А38 Б31 | Органолептические показатели: внешний вид и консистенция, цвет, вкус и запах | СТБ 1890-2008 | |
|  | А38 Б09 | Кислотность жировой фазы сливочного масла, кислотность сливочного масла, кислотность плазмы сливочного масла | ГОСТ 3624-92 п.3 | |
|  | А38 Б29 | Температура | ГОСТ 3622-68 п. 2.22 | |
|  | Масса нетто | ГОСТ 3622-68 п. 2 | |
|  | А38 Б09 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п. 2 | |
|  | Массовая доля влаги и сухого обезжиренного вещества | ГОСТ 3626-73 п.6, п.8 | |
|  | Термоустойчивость | СТБ 1890-2008 п.7.4 | |
|  | А38 Б19 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5 | |
|  | БГКП | ГОСТ 9225-84 п.4.6 | |
|  | Дрожжи и плесени | ГОСТ 10444.12-88 | |
|  | Сыры | А38 Б46 | Отбор проб и подготовка их к испытанию | СТБ 736-2008  СТБ 1373-2009  СТБ 2190-2011  Санитарные нормы и правила  «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. постановлением МЗ РБ от 21.06.2013 № 52  ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 3622-68 п.3.9.  ГОСТ 9225-84 р.1, р.3  ГОСТ 26809-86  СТБ 1036-97 р.5, п.7.2 | |
|  | А38 Б31 | Органолептические показатели: внешний вид, рисунок, форма, размеры, консистенция, цвет, вкус и запах | СТБ 736-2008  СТБ 1373-2009  СТБ 2190-2011  ТУ РБ 190268633.003-2001  ТУ ВУ 100098867.250-2010  ТУ ВУ 190513389.014-2010  ТУ РБ 190268633.029-2003  ТУ BY 101497290.007-2005  ТУ BY 101497290.006-2005  ТУ РБ 190268633.004-2001  ТУ ВУ190513389.007-2008  ТУ ВУ 190513389.008-2008  ТУ ВУ 101497290.020-2007  ТУ ВУ 100098867.222-2007  ТУ ВУ 190513389.008-2008  ТУ ВУ 190513389.012-2009  ТУ ВУ 190513389.032-2010  ТУ ВУ 690253379.069-2011  ТУ ВУ 190513389.022-2010  ТУ ВУ 190513389.026-2010  ТУ ВУ 100098867.228-2008 | |
|  | А38 Б09 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3 | |
|  | А38 Б29 | Температура | ГОСТ 3622-68 п. 2 | |
|  | А38 Б09 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 п.5 | |
|  | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п. 2 | |
|  | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 3627-81 п.2 | |
|  | Фосфатаза | ГОСТ 3623-73 п.3А | |
|  | А38 Б29 | Масса нетто | ГОСТ 3622-68 п. 2 | |
|  | А38 Б19 | БГКП | ГОСТ 9225-84 п. 4.6 | |
|  | Дрожжи и плесени | ГОСТ 10444.12-88 | |
|  | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5 | |
|  | Сыворотка молочная концентрированная | А38 Б46 | Отбор проб и подготовка их к испытанию | ТУ ВУ 100098867.179-2005  СанНиП, утв. пост. МЗ РБ от 21.06.2013 № 52  ТНПА и др. документация на продукцию | | ГОСТ 9225-84 р.1, р.3  ГОСТ 26809-86  СТБ 1036-97 р.5, п.7.2 |
|  | А38 Б31 | Органолептические показатели: внешний вид, цвет, вкус и запах | ГОСТ 29245-91 п.3  ТУ ВУ 100098867.179-2005 |
|  | А38 Б09 | Массовая доля сухих веществ | ГОСТ 30305.1-95 |
|  | Массовая доля влаги | ГОСТ 30305.1-95  ГОСТ 29246-91 п.3 |
|  | Кислотность | ГОСТ 30305.3-95 п.5 |
|  | А38 Б19 | БГКП | ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
|  | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Казеин технический  Казеин кислотный для кормовых целей | А38 Б46 | Отбор проб и подготовка их к испытанию | ГОСТ 17626-81 ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 26809-86  ГОСТ 17626-81 |
|  | А38 Б31 | Органолептические показатели: цвет, чистота, размер зерна | ГОСТ 17626-81 п.п. 4.10, 4.12, 4.14 |
|  | А38 Б09 | Массовая доля влаги | ГОСТ 17626-81 п.4.2 |
|  | Массовая доля жира | ГОСТ 17626-81 п.4.3 |
|  | Массовая доля золы | ГОСТ 17626-81 п.4.5 |
|  | Свободная кислотность | ГОСТ 17626-81 п.4.7 |
|  | Индекс растворимости | ГОСТ 17626-81 п.4.8 |
|  | Вода питьевая | А75 Б46 | Отбор проб | СТБ 1188-99  СанПиН 10-124 РБ 99  СанПиН 2.3.4.13-19-2002 | МУК РБ 11-10-1-2002  п.3 |
|  | А75 Б19 | Термотолерантные колиформные бактерии | МУК РБ 11-10-1-2002 п.8.3. |
|  | Общие колиформные бактерии | МУК РБ 11-10-1-2002 п.8.3 |
|  | Общее микробное число | МУК РБ 11-10-1-2002 п.8.1 |
|  | Вода питьевая, молоко и молочная продукция | А38 Б46  А51 Б46  А75 Б46 | Отбор проб | ГН 10-117-99  (РДУ-99), утв.  МЗ РБ 26.04.99 г.  Республиканские допустимые уровни содержания цезия-137 и стронция-90 в сельскохозяйственном сырье и кормах, утв. Минсельхозпродом РБ 03.08.99, согл. МЗ РБ 28.07.99 | СТБ 1051-98  СТБ 1053-98 |
|  | А38 Б04  А51 Б04  А75 Б04 | Объемная и удельная  активность радионуклида цезия- 137 | МВИ.МН 1823-2007 |
|  | Окружающая среда | А68 Б04 | Мощность эквивалентной дозы гамма-излучения | СанНиП «Требования к радиационной безопасности», ГН «Критерии оценки радиационного воздействия», утв. пост. МЗ РБ от 28.12.12 № 213 | МВИ. МН 2513-2006,  утв. РНИУП «Институт радиологии» 09.06.2005, согл. БелГИМ 11.08.2006 |

Руководитель Национального органа

по аккредитации Республики Беларусь –

директор Государственного

предприятия «БГЦА» Т.А.Николаева