|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №1 к аттестату аккредитации№ BY/112 2.3212от 11 апреля 2005 годаНа бланке \_\_\_\_\_\_\_\_\_На 4 листахРедакция 01 |

ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ от 22 февраля 2016 года

производственной лаборатории

Холопеничского филиала открытого акционерного общества «Здравушка-милк»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № пунк-тов | Наименование объекта испытаний | Код | Характеристикаобъекта 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 1598-2006Санитарные 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 № 52ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 26809-86ГОСТ 9225-84 п.1, п.3ГОСТ 13928-84СТБ 1036-97 р.5, п.7.2 |
|  | А38 Б31 | Органолептические показатели: цвет, консистенция, вкус, запах | СТБ 1598-2006 п.6.3-6.4ГОСТ 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 обезжиренноговещества | 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 № 52ТНПА и др. документация на продукцию | СТБ 1890-2008 п.7.4.2ГОСТ 26809-86ГОСТ 9225-84 п.1, п.3СТБ 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 736-2008СТБ 1373-2009СТБ 2190-2011Санитарные 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 № 52ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 3622-68 п.3.9.ГОСТ 9225-84 р.1, р.3ГОСТ 26809-86СТБ 1036-97 р.5, п.7.2 |
|  | А38 Б31 | Органолептические показатели: внешний вид, рисунок, форма, размеры, консистенция, цвет, вкус и запах | СТБ 736-2008СТБ 1373-2009СТБ 2190-2011ТУ РБ 190268633.003-2001ТУ ВУ 100098867.250-2010ТУ ВУ 190513389.014-2010ТУ РБ 190268633.029-2003ТУ BY 101497290.007-2005ТУ BY 101497290.006-2005ТУ РБ 190268633.004-2001ТУ ВУ190513389.007-2008ТУ ВУ 190513389.008-2008ТУ ВУ 101497290.020-2007ТУ ВУ 100098867.222-2007ТУ ВУ 190513389.008-2008ТУ ВУ 190513389.012-2009ТУ ВУ 190513389.032-2010ТУ ВУ 690253379.069-2011ТУ ВУ 190513389.022-2010ТУ ВУ 190513389.026-2010ТУ 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 100098867.179-2005СанНиП, утв. пост. МЗ РБ от 21.06.2013 № 52ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 9225-84 р.1, р.3ГОСТ 26809-86СТБ 1036-97 р.5, п.7.2 |
|  | А38 Б31 | Органолептические показатели: внешний вид, цвет, вкус и запах | ГОСТ 29245-91 п.3ТУ ВУ 100098867.179-2005 |
|  | А38 Б09 | Массовая доля сухих веществ | ГОСТ 30305.1-95 |
|  | Массовая доля влаги | ГОСТ 30305.1-95ГОСТ 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 26809-86ГОСТ 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 1188-99СанПиН 10-124 РБ 99СанПиН 2.3.4.13-19-2002 | МУК РБ 11-10-1-2002п.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 Б46А51 Б46А75 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 1051-98СТБ 1053-98 |
|  | А38 Б04А51 Б04А75 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