|  |
| --- |
|  Приложение №1 к аттестату аккредитации№ BY/112 2.4322от 05 ноября 2012 годана бланке \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_на листахРедакция 01 |
|  |

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от «05» ноября 2017 года

производственной лаборатории

Совместного общества с ограниченной ответственностью «Чизмастер»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № пун-ктов | Наименование объектаиспытаний | Код | Характеристикаобъекта испытаний | Обозначение ТНПА, в том числе ТНПА устанавливающих требования к |
| объектам испытаний | методам испытаний |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 1.1 | Вода питьевая  | 100.09/42.000 | Отбор проб | СТБ ГОСТ Р 51593- 2001 | СТБ ГОСТ Р 51593-2001 |
| 2.1 | Рыба и рыбная продукция. Рыба охлажденная, замороженная | 03.00/42.000 | Отбор проб и подготовка к анализу | ГОСТ 31339-2006 | ГОСТ 31339-2006 п.5 |
| 2.2 | 03.00/29.04003.00/29.061 | Длина и масса | ГОСТ 1368-2003ГОСТ 7631-2008 | ГОСТ 1368-2003 п.10.1-10.3ГОСТ 7631-2008 п.7.2 |
| 2.3 | 03.00/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, цвет, консистенция, посторонних примесей, запах, вкус | ГОСТ 32366-2013ГОСТ 17660-97ГОСТ 814-96ТНПА и др. документация на продукцию |  ГОСТ 7631-08 п.6 |
| 2.4 | 03.00/29.145 | Температура рыбы | ГОСТ 7631-08 п.7.1 |
| 3.1 | Рыба и рыбная продукция. Рыба соленая, холодного, горячего копчения, пряного посола, вяленая.Рыба и рыбная продукция. Рыба соленая, холодного, горячего копчения, пряного посола, вяленая. | 03.00/42.00010.20/42.000 | Отбор проб и подготовка к анализу | ГОСТ 31339-2006 | ГОСТ 31339-2006 п.5 |
| 3.2 | 03.00/29.04003.00/29.06110.20/29.04010.20/29.061 | Длина и масса | ГОСТ 1368-2003 п.10.1-10.3ГОСТ 7631-2008 п.7.2 ГОСТ 1368-2003ГОСТ 7631-2008ГОСТ 815-2004ГОСТ 7448-2006ГОСТ 28698-90ГОСТ 11482-96ГОСТ 20546-2006ГОСТ 1084-88ГОСТ 813-2002ГОСТ 812-88ГОСТ 7447-97ГОСТ 6606-83ГОСТ 11298-2002ГОСТ 7449-96ГОСТ 18222-88ГОСТ 16079-2002ГОСТ 7445-2004ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 1368-2003 п.10.1-10.3ГОСТ 7631-2008 п.7.2  |
| 3.3 | 03.00/11.11610.20/11.116 | Органолептические показатели:внешний вид, цвет, наличие посторонних примесей, консистенция, запах, вкус | ГОСТ 7631-2008 п.6 |
| 3.4 | 03.00/08.14910.20/08.149 | Массовая доля поваренной соли в мясе рыбы | ГОСТ 7636-85 п. 3.5 |
| 3.5 | 03.00/08.16410.20/08.164 | Массовая доля жира в мясе рыбы | ГОСТ 7636-85 п.3.7.6 |
| 3.6 | 03.00/29.04010.20/29.040 | Массовая доля влаги в мясе рыбы | ГОСТ 7636-85 п.3.3.4 |
| 4.1 | Рыба и рыбная продукция. Молоки и икра ястычная охлажденные и мороженые. Икра лососевых рыб зернистая соленая. Икра других видов рыб. Икра осетровых рыб. | 03.00/42.00010.20/42.000 | Отбор проб и подготовка к анализу | ГОСТ 31339-2006ГОСТ 7636-85 | ГОСТ 31339-2006 п.5ГОСТ 7636-85 п.2.3 |
| 4.2 | 03.00/11.11610.20/11.116 | Органолептические показатели:внешний вид, цвет, наличие посторонних примесей, консистенция, запах, вкус | ГОСТ 1629-97ГОСТ 31794-2012ГОСТ 31793-2012ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 7631-08 п. 6 |
| 4.3 | 03.00/08.14910.20/08.149 | Массовая доля поваренной соли в мясе рыбы | ГОСТ 7636-85 п. 3.5 |

Руководитель органа по аккредитации

Республики Беларусь – директор

Государственного предприятия «БГЦА» Т.А. Николаева