|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | |  | | |
|  | | НАЦИОНАЛЬНАЯ СИСТЕМА АККРЕДИТАЦИИ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ  РЕСПУБЛИКАНСКОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ  «БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЦЕНТР АККРЕДИТАЦИИ» |

Приложение №1 к аттестату аккредитации

№ BY/112 02.2.0.1277

от 14.04.1997

На бланке № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

На 5 листах

Редакция 02

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от «29» декабря 2017 года

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| производственной лаборатории Узденского производственного участка  ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат» | | | | | | | | | | | | |
| № 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 | |
| 1.1 | | Молоко коровье | | 10.51/  42.000 | | Отбор проб | | СТБ 1598-2006  СанПиН и ГН, утв. Постановлением МЗ РБ 21 июня 2013  №52  ТНПА и другая документация на продукцию | | ГОСТ 13928-84  ГОСТ 26809-86  ГОСТ 26809.1-2014 п.4.2  ГОСТ 9225-84, р.1, 3  СТБ 1036-98, р.5, п.7.2 | |
|  | |  | |  | | Органолептические показатели: | |
| 1.2 | |  | | 10.51/  11.116 | | внешний вид, цвет и консистенция | | СТБ 1598-2006, п.6.3 | |
| 1.3 | |  | | 10.51/  11.116 | | запах и вкус | | ГОСТ 28283-89  СТБ 1598-2006 п 6.4 | |
|  | |  | |  | | Физико-химические показатели: | |  | |
| 1.4 | |  | | 10.51/  29.145 | | температура | | ГОСТ 26754-85 | |
| 1.5 | |  | | 10.51/  08.031 | | плотность | | ГОСТ 3625-84 р.2 | |
| 1.6 | |  | | 10.51/  08.149 | | титруемая кислотность | | ГОСТ 3624-92 р.3 | |
| 1.7 | |  | | 10.51/  12.042 | | степень чистоты, группа | | ГОСТ 8218-89 | |
| 1.8 | |  | | 10.51/  08.037 | | массовая доля жира | | ГОСТ 5867-90 р.2 | |
| 1.9 | |  | | 10.51/  08.052 | | массовая доля белка | | СТБ 1598-2006  прил. Б | |
| 1.10 | |  | | 10.51/  08.107 | | определение соды | | ГОСТ 24065-80 р.2 | |
| 1.11 | |  | | 10.51/  08.052 | | массовая доля сухого обезжиренного вещества | | ГОСТ 3626-73р.3 | |
| 1.12 | |  | | 10.51/  08.107 | | определение аммиака | | ГОСТ 24066-80 | |
| 1.13 | |  | | 10.51/  08.052 | | термоустойчивость по алкогольной пробе, группа | | ГОСТ 25228-82 | |
| 1.14 | |  | | 10.51/  08.107 | | определение перекиси водорода | | ГОСТ 24067-80 | |
| 1 | | 2 | | 3 | | 4 | | 5 | | 6 | | | |
|  | | Молоко коровье | |  | | Микробиологические показатели: | | СТБ 1598-2006  СанПиН и ГН, утв. Постановлением МЗ РБ 21 июня 2013  №52  ТНПА и другая документация на продукцию | |  | | | |
| 1.15 | |  | | 10.51/  01.086 | | общее количество микроорганизмов, КОЕ/см3 | | ГОСТ 9225-84,  п.4.2, п.4.5 | | | |
| 1.16 | |  | | 10.51/  01.086 | | количество микро-организмов при 30оС в 1мл | | ГОСТ 9225-84 п.4.5 | | | |
| 1.17 | |  | | 10.51/  01.086 | | количество соматических клеток в 1 см3 | | ГОСТ 23453-2014 п.6 | | | |
| 1.18 | |  | | 10.51/  01.086 | | определение ингибирующих веществ | | ГОСТ 23454-79, р.3 | | | |
|  | |  | |  | | Остаточные количества антибиотиков: | |  | | | |
| 1.19 | |  | | 10.51/  08.152 | | группы тетрациклинов | | МВИ.МН 3830-2015 | | | |
| 1.20 | |  | | 10.51/  08.152 | | пенициллина | | МВИ.МН 4885-2014 | | | |
| 1.21 | |  | | 10.51/  08.152 | | стрептомицин | | МВИ.МН 4894-2014 | | | |
| 1.22 | |  | | 10.51/  08.152 | | левомицитина (хлорамфеникола) | | МВИ.МН 4230-2015 | | | |
| 2.1 | | Сливки-сырье | | 10.51/  42.000 | | Отбор проб | | СТБ 2277-2016  СанПиН и ГН, утв. Постановлением МЗ РБ 21 июня 2013  №52  ТНПА и другая документация на продукцию | | ГОСТ 13928-84  ГОСТ 26809-86  ГОСТ 26809.1-2014 п.4.2  ГОСТ 9225-84, р.1, 3  СТБ 1036-98, р.5, п.7.2 | | | |
|  | |
|  | |  | |  | | Органолептические  показатели: | |
|  | |  | |  | |  | | | |
| 2.2 | |  | | 10.51/  11.116 | | -внешний вид, консистенция, цвет запах и вкус | | ГОСТ 28283-89 р. 2, п.3.1, п.3.3  СТБ 2277-2016 | | | |
|  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |
|  | |  | |  | | Физико-химические  показатели: | |  | | | |
|  | |  | |  | |  | | | |
| 2.3 | |  | | 10.51/  29.145 | | -температура | | ГОСТ 26754-85 | | | |
| 2.4 | |  | | 10.51/  08.149 | | -титруемая кислотность | | ГОСТ 3624-92, р.3 | | | |
| 2.5 | |  | | 10.51/  08.037 | | -массовая доля жира | | ГОСТ 5867-90, р.2 | | | |
| 2.6 | |  | |  | | -термоустойчивость по алкогольной пробе, группа | | ГОСТ 25228-82 | | | |
|  | | 10.51/  08.052 | |
|  | |  | |  | | Микробиологические  показатели: | |  | | | |
|  | |  | |  | |  | | | |
| 2.7 | |  | | 10.51/  01.086 | | -общее количество микроорганизмов, КОЕ/см3 | | ГОСТ 9225-84, п.4.5 | | | |
|  | |  | |  | |
| 2.8 | |  | | 10.51/  01.086 | | -БГКП (колиформы) | | ГОСТ 9225-84, п.4.6 | | | |
| 2.9 | |  | | 10.51/  01.086 | | -определение ингибирующих веществ | |  | | ГОСТ 23454-79, р.2 | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 3.1 | Молоко обезжиренное | 10.51/  42.000 | отбор проб | СТБ 2263-2016  ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 13928-84  ГОСТ 26809-86  ГОСТ 26809.1-2014 п.4.9  ГОСТ 9225-84, р.1, 3 СТБ 1036-98, р.5, п.7.2 |
|  |  | органолептические  показатели: |  |
|  |  |  |
| 3.2 |  | 10.51/  11.116 | - консистенция, цвет  запах и вкус | ГОСТ 28283-89 р. 1-3, п.4.2, п.4.4,  СТБ 2263-2016, п.7.3 |
|  |
|  |
|  |  |  | физико-химические  показатели: |  |  |
|  |  |  |  |
| 3.3 |  | 10.51/  29.145 | -температура | ГОСТ 26754-85 |
| 3.4 |  | 10.51/  08.031 | -плотность | ГОСТ 3625-84, р.2 |
| 3.5 |  | 10.51/  08.149 | -титруемая кислотность | ГОСТ 3624-92, р.3 |
| 3.6 |  | 10.51/  08.037 | -массовая доля жира | ГОСТ 5867-90, р.2 |
|  |  |  | Микробиологические  показатели: |  |
|  |  |  |  |
| 3.7 |  | 10.51/  01.086 | -общее количество микроорганизмов, КОЕ/см3 | ГОСТ 9225-84,  п.4.5 |
|  |  |
| 3.8 |  | 10.51/  01.086 | -БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84, п.4.6 |
| 3.9 |  | 10.51/  01.086 | -определение  ингибирующих веществ |  | ГОСТ 23454-79, р.2 |
| 3.10 |  |  | Остаточные количества антибиотиков: |  |  |
| 3.11 |  | 10.51/  08.152 | группы тетрациклинов |  | МВИ.МН 3830-2015 |
| 3.12 |  | 10.51/  08.152 | пенициллина |  | МВИ.МН 4885-2014 |
| 3.14 |  | 10.51/  08.152 | стрептомицин |  | МВИ.МН 4894-2014 |
| 3.15 |  | 10.51/  08.152 | левомицитина (хлорамфеникола) |  | МВИ.МН 4230-2015 |
| 4.1 | Казеин технический | 10.51/  42.000 | Отбор проб | ГОСТ 17626-81  ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 26809-86  ГОСТ 26809.1-2014 п.4.10 |
|  |  | Физико-химические показатели: |  |
|  |  |
| 4.2 | 10.51/  08.052 | -массовая доля влаги | ГОСТ 17626-81, п.4.2 |
| 4.3 | 10.51/  08.037 | -массовая доля жира,  массовая доля жира в сухом веществе | ГОСТ 17626-81, п.4.3 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 4.4 |  | 10.51/  08.149 | -свободная кислотность |  | ГОСТ 17626-81, п.4.7 |
| 4.5 |  | 10.51/  08.052 | -индекс растворимости |  | ГОСТ 17626-81, п.4.8 |
| 4.6 |  | 10.51/  12.042 | -размер зерна |  | ГОСТ 17626-81, п.4.10 |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 4.7 | Казеин технический | 10.51/  11.116 | -цвет | ГОСТ 17626-81  ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 17626-81, п.4.12 |
| 4.8 | 10.51/  12.042 | -группа чистоты | ГОСТ 17626-81, п.4.14 |
| 5.1 | Казеин соляно-кислотный пищевой в зерне | 10.51/  42.000 | Отбор проб | ТУ ВУ 100098867.292-2012  СанНиГН, утв. Пос-тановлением МЗ РБ 21 июня 2013  № 52 | ГОСТ 26809-86  ГОСТ 26809.1-2016 п.4.10  СТБ 1036-98 п.7.2.12  ГОСТ 9225-84 п.1.5.9 |
|  |  | Органолептические  показатели: | ТУ ВУ 100098867.292-2012  СанНиГН, утв. Пос-тановлением МЗ РБ 21 июня 2013  № 52 |  |
|  |  |  |
| 5.2 | 10.51/  11.116 | - цвет | ГОСТ 17626-81, п.4.12 |
| 5.3 | -запах и вкус | ТУ ВУ 100098867.292-2012 п.4.3 |
| 5.4 | 10.51/  11.116 | -внешний вид | ТУ ВУ 100098867.292-2012 п.4.3 |
| 5.5 | 10.51/  12.042 | -чистота(группа) | ТУ ВУ 100098867.292-2012 п.4.6 |
|  |  | Физико-химические показатели: |  |
| 5.6 | 10.51/  29.061 | -размер зерна | ГОСТ 17626-81, п.4.10 |
| 5.7 | 10.51/  29.052 | - массовая доля влаги | ГОСТ 17626-81, п.4.2 |
| 5.8 | 10.51/  29.052 | -индекс растворимости | ГОСТ 17626-81 п.4.8 |
| 5.9 | 10.51/  08.037 | -массовая доля жира | ГОСТ 17626-81, п.4.3 |
| 5.10 | 10.51/  08.149 | -свободная кислотность | ГОСТ 17626-81, п.4.7 |
| 5.11 | 10.51/  01.086 | -КМАФАнМ, КОЕ/г | ГОСТ 9225-84 п. 4.5 |
| 5.12 | 10.51/  01.086 | -БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 5.13 | 10.51/  01.086 | -Дрожжи, плесени, КОЕ/г | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 6.1 | Вода питьевая | 100.09/  42.000 | Отбор проб | СТБ 1188-99  СанПиН 10-124 | МУК РБ №11-10-1-2002 р.3 |
|  |  |  | Микробиологические показатели: |  |
| 6.2 |  | 100.09/  01.086 | -общее микробное число образующих колоний бактерий в 1 см3 | МУК РБ №11-10-1-2002, п.8.1 |
| 6.3 |  | 100.09/  01.086 | -общее колиформные бактерий в 100 см3 | МУК РБ №11-10-1-2002, п.8.3 |
| 6.4 |  | 100.09/  01.086 | -термотолерантные колиформные бактерии, число бактерий в 100 см3 | МУК РБ №11-10-1-2002, п.8.3 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 7.1 | Окружающая среда | 100.10/  04.056 | Мощность эквивалентной дозы гамма-излучения, мкЗв/ч | СанНПиГН, утв.пост. МЗ РБ № 213 от 28.12.2012 | МВИ.МН 2513-2006 |
| 8.1 | Молоко, продукты молочные | 10.51/  42.000 | Отбор проб | СТБ 1051-2012  СТБ 1053-2015 | СТБ 1051-2012  СТБ 1053-2015 |
| 8.2 | 10.51/  04.125 | Удельная (объемная) активность радионуклидов цезия-137 | ГН 10-117-99  Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция –90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99) | МВИ МН 1866-2003  МВИ.МН 4727-2013 |
|  |  |  |  | Республиканские до-пустимые уровни со-держания радионук-лидов цезия-137 и стронция –90 в сельс-кохозяйственном сырье и кормах, утв. МСХиП РБ 03.08.99 |  |

Руководитель органа

по аккредитации Республики Беларусь -

директор Государственного

предприятия «БГЦА Т.А. Николаева