|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  | НАЦИОНАЛЬНАЯ СИСТЕМА АККРЕДИТАЦИИ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬРЕСПУБЛИКАНСКОЕ 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 участкаОАО «Слуцкий сыродельный 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 коровье  | 10.51/42.000 | Отбор проб | СТБ 1598-2006СанПиН и ГН, утв. Постановлением МЗ РБ 21 июня 2013 №52ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 13928-84ГОСТ 26809-86ГОСТ 26809.1-2014 п.4.2ГОСТ 9225-84, р.1, 3СТБ 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 28283-89СТБ 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 1598-2006прил. 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 1598-2006СанПиН и ГН, утв. Постановлением МЗ РБ 21 июня 2013 №52ТНПА 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 2277-2016СанПиН и ГН, утв. Постановлением МЗ РБ 21 июня 2013 №52ТНПА и другая документация на продукцию  | ГОСТ 13928-84ГОСТ 26809-86ГОСТ 26809.1-2014 п.4.2ГОСТ 9225-84, р.1, 3СТБ 1036-98, р.5, п.7.2 |
|  |
|  |  |  | Органолептическиепоказатели: |
|  |  |  |  |
| 2.2 |  | 10.51/11.116 | -внешний вид, консистенция, цвет запах и вкус | ГОСТ 28283-89 р. 2, п.3.1, п.3.3СТБ 2277-2016 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  | Физико-химическиепоказатели: |  |
|  |  |  |  |
| 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 |
|  |  |  | Микробиологическиепоказатели: |  |
|  |  |  |  |
| 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 2263-2016ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 13928-84 ГОСТ 26809-86ГОСТ 26809.1-2014 п.4.9ГОСТ 9225-84, р.1, 3 СТБ 1036-98, р.5, п.7.2 |
|  |  | органолептическиепоказатели: |  |
|  |  |  |
| 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-химическиепоказатели: |  |  |
|  |  |  |  |
| 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 |
|  |  |  | Микробиологическиепоказатели: |  |
|  |  |  |  |
| 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 | -определениеингибирующих 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 17626-81ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 26809-86ГОСТ 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 17626-81ТНПА 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 100098867.292-2012СанНиГН, утв. Пос-тановлением МЗ РБ 21 июня 2013 № 52 | ГОСТ 26809-86ГОСТ 26809.1-2016 п.4.10СТБ 1036-98 п.7.2.12ГОСТ 9225-84 п.1.5.9 |
|  |  | Органолептическиепоказатели: | ТУ ВУ 100098867.292-2012СанНиГН, 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 1188-99СанПиН 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 1051-2012СТБ 1053-2015 | СТБ 1051-2012СТБ 1053-2015 |
| 8.2 | 10.51/04.125 | Удельная (объемная) активность радионуклидов цезия-137 | ГН 10-117-99Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция –90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99) | МВИ МН 1866-2003МВИ.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