|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №1 |
| к аттестату аккредитации  |
| № BY/112 2.0468 |
| от 22.06.1998 |
| на бланке № \_\_\_\_ |
| на 3 листах |
| редакция 03 |

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от 14 апреля 2023 года

испытательной лаборатории

Совместного белорусско-польского предприятия «КАМАКО ПЛЮС»

в форме общества с ограниченной ответственностью

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование объекта | Код | Наименование характеристики (показатель, параметры) | Обозначение документа, устанавливающего требования к объекту | Обозначение документа, устанавливающего метод исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов |

| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ул. Морозова, д. 87, 222514, г. Борисов, Борисовский район, Минская область |
| 1.1\*\* | Майонез, соусы майонезные | 10.89/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 30004.1-93 СТБ 2286-2012 ГОСТ 31761-2012СанНиП №52 утв. Пост. МЗ РБ от 21.06.2013г. Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» утв. Пост. СМ РБ №37 от 25.01.2021 | ГОСТ 31762-2012 п.4.1ГОСТ 31904-2012  |
| 1.2\* | 10.89/11.116 | Органолептические показатели: консистенция, внешний вид, цвет, запах, вкус | ГОСТ 31762-2012 п.4.2 |
| 1.3\* | 10.89/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 31762-2012 п.4.4 |
| 1.4\* | 10.89/08.037 | Массовая доли жира | ГОСТ 31762-2012 п.4.8 |
| 1.5\* | 10.89/08.149 | Кислотность | ГОСТ 31762-2012 п.4.13 |
| 1.6\* | 10.89/12.042 | Стойкость эмульсии | ГОСТ 31762-2012 п.4.15 |
| 1.7\* | 10.89/08.149 | Перекисного числа | ГОСТ 31762-2012 п.4.16 |
| 1.8\* | 10.89/01.086 | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 1.9\* | 10.89/01.086 | Плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 2.1\*\* | Томатные соусы и кетчупы, томатная паста, оригинальные соусы,(Нестерилизованные, в том числе с применением консерванта) | 10.39/42.000 | Отбор проб | СТБ 1000-96ГОСТ 3343-89 ТУ РБ 190239501.016-2002 ТУ BY 700036606.108-2013СанНиП №52 утв. Пост. МЗ РБ от 21.06.2013г. Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» утв. Пост. СМ РБ №37 от 25.01.2021 | ГОСТ 26313-2014ГОСТ 31904-2012 п.5.2 |
| 2.2\* | 10.39/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет | ГОСТ 8756.1-2017 |
| 2.3\* | 10.39/08.133 | Массовая доля растворимых сухих веществ | ГОСТ ISO 2173-2013 |
| 2.4\* | 10.39/08.149 | Массовая доля титруемых кислот | ГОСТ ISO 750-2013 п.7.2 |
| 2.5\* | 10.39/08.149 | Массовая доля хлоридов | ГОСТ 26186-84 п.3 |
| 2.6\* | 10.39/08.52 | Массовая доля минеральных примесей  | ГОСТ ISO 762-2013  |
| 2.7\* | 10.39/12.042 | Примеси растительного происхождения | ГОСТ 26323-2014 |
| 2.8\* | 10.39/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 2.9\* | 10.39/01.086 | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 2.10\* | 10.39/01.086 | Дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 3.1\*\* | Соевые соусы | 10.89/42.000 | Отбор проб | СТБ 1000-96ТУ 9162-205-79036538-2012СанНиП №52 утв. Пост. МЗ РБ от 21.06.2013г. Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» утв. Пост. СМ РБ №37 от 25.01.2021 | ГОСТ 26313-2014 ГОСТ 31904-2012 п.5.2 |
| 3.2\* | 10.89/11.116 | Органолептические показатели (внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет) | ГОСТ 8756.1-2017 |
| 3.3\* | 10.89/08.133 | Массовая доля растворимых сухих веществ | ГОСТ ISO 2173-2013 |
| 3.4\* | 10.89/08.149 | Массовая доля титруемых кислот | ГОСТ ISO 750-2013 п.7.2 |
| 3.5\* | 10.89/08.149 | Массовая доля хлоридов | ГОСТ 26186-84 п.3 |
| 3.6\* | 10.89/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 3.7\* | 10.89/01.086 | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 3.8\* | 10.89/01.086 | Дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 3.9\* | 10.89/01.086 | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 4.1\*\* | Горчица пищевая. Соусы горчичные | 10.89/42.000 | Отбор проб | СТБ 337-98СанНиП №52 утв. Пост. МЗ РБ от 21.06.2013г. Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» утв. Пост. СМ РБ №37 от 25.01.2021 | ГОСТ 26313-2014 ГОСТ 31904-2012 п.5.2 |
| 4.2\* | 10.89/11.116 | Органолептические показатели ( внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах) | ГОСТ 8756.1-2017 |
| 4.3\* | 10.89/08.052 | Массовая доля сухих веществ | ГОСТ 33977-2016р.5 |
| 4.4\* | 10.89/08.133 | Массовая доля жира | ГОСТ 8756.21-89 п.4 |
| 4.5\* | 10.89/08.149 | Массовая доля хлоридов | ГОСТ 26186-84 п.3 |
| 4.6\* | 10.89/08.149 | Массовая доля титруемых кислот | ГОСТ ISO 750-2013 п.7.2 |
| 4.7\* | 10.89/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 4.8\* | 10.89/01.086 | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 4.9\* | 10.89/01.086 | Дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 5.1\*\* | Масло подсолнечное | 10.41/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 1129-93 СанНиП №52 утв. Пост. МЗ РБ от 21.06.2013г. Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» утв. Пост. СМ РБ №37 от 25.01.2021 | СТБ 1939-2009 п.6.3 |
| 5.2\* | 10.41/11.116 | Органолептические показатели (прозрачность, запах и цвет) | ГОСТ 5472-50 р.3 |
| 5.3\* | 10.41/08.149 | Определение перекисного числа | ГОСТ 26593-85 |
| 5.4\* | 10.41/08.149 | Определение кислотного числа | ГОСТ 31933-2012 п.7.1 |

**Примечание:**

\* – деятельность осуществляется непосредственно в ООС;
\*\* – деятельность осуществляется непосредственно в ООС и за пределами ООС;
\*\*\* – деятельность осуществляется за пределами ООС.

Руководитель органа

по аккредитации

Республики Беларусь –

директор государственного

предприятия «БГЦА» Е.В. Бережных