Приложение №1 к аттестату аккредитации

 № ВY/112 2.2839

от 04 июня 2004 года

 на бланке №\_\_\_\_\_\_\_\_

 на листах

 редакция 01

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от «16» июля 2020 года

производственной лаборатории

Открытого акционерного общества «Могилевская фабрика мороженого»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № 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\* | Мороженое, десерты  | 10.52/42.000 | Отбор проб | СТБ 1036-97 ГОСТ 9225-84ГОСТ 26809.1-2014 | СТБ 1036-97 ГОСТ 9225-84ГОСТ 26809.1-2014 п. 3.4.6, 4.7 |
| 1.2 | 10.52/08.037 | Массовая доля жира | СТБ 1467-2017ТУ BY190698789.054-2015СанПиН, утв. Постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013 | ГОСТ 5867-90 п.2.2.2 |
| 1.3 | 10.52/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3.3.2 |
| 1.4 | 10.52/08.052 | Массовая доля сухих веществ | ГОСТ 3626-73 п.4 |
| 1.5 | 10.52/08.052 | Массовая доля сахарозы | ГОСТ 3628-78 п.2 |
| 1.6 | 10.52/29.040 | Масса нетто | ГОСТ 3622-68 п. 2.23 |
| 1.7 | 10.52/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 1.8 | 10.52/11.116 | Взбитость | СТБ 1467-2017 п.7.11 |
| 1.9 | 10.52/01.086 | КМАФАнМ, КОЕ/г | ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 1.10 | 10.52/01.086 | Дрожжи и плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 1.11 | 10.52/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (БГКП) | ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 1.12 | 10.52/11.116 | Органолептические показатели (вкус, запах, консистенция, цвет, внешний вид) | СТБ 1467-2017 п.7.3ТУ ВY190698789.054-2015 п.5.3 |
| 1.13 | 10.52/29.040 | Масса упаковочной единицы | СТБ 8035-2012 |
| 1.14 | 10.52/01.086 | Микроскопический препарат | ГОСТ 9225-84 п.4.7 |
| 2.1\* | Майонез, соус майонезный Майонез, соус майонезный | 10.41/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 31762-2012СТБ 1036-97 ГОСТ 31904-2012 | ГОСТ 31762-2012СТБ 1036-97 ГОСТ 31904-2012 |
| 2.2 | 10.41/08.037 | Массовая доля жира | СТБ 2286-2012СанПиН, утв. Постановленим МЗ РБ №52 от 21.06.2013 | ГОСТ 31762-2012 п. 4.8 |
| 2.3 | 10.41/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 31762-2012 п. 4.4 |
| 2.4 | 10.41/08.149 | Кислотность | ГОСТ 31762-2012 п. 4.13 |
| 2.5 | 10.41/08.149 | Стойкость эмульсии | ГОСТ 31762-2012 п. 4.15 |
| 2.6 | 10.41/29.040 | Масса нетто | СТБ 2286-2012 п.7.17, п.7.18, п.7.19. |
| 2.7  | 10.41/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (БГКП) | ГОСТ 31747-2012 |
| 2.8 | 10.41/01.086 | Дрожжи и плесени | ГОСТ 10444.12-2013  |
| 2.9 | 10.41/11.116 | Органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах) | ГОСТ 31762-2012 п. 4.2 |
| 3.1\* | Продукты молочные и сырыСырок глазированный  | 10.51/42.000 | Отбор проб | СТБ 1036-97 ГОСТ 9225-84ГОСТ 26809.1-2014 | СТБ 1036-97 ГОСТ 9225-84ГОСТ 26809.1-2014 п. 3.4.4, п. 4.6 |
| 3.2 | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ТУ BY 190698789.003-2006СанПиН, утв. Постановленим МЗ РБ №52 от 21.06.2013 | ГОСТ 3626-73 п.5.1 |
| 3.3 | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.2.2 |
| 3.4 | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3.3.3 |
| 3.5 | 10.51/12.042 | Фосфатаза | ГОСТ 3623-2015 п.7 |
| 3.6 | 10.51/08.149 | Массовая доля сахарозы | ГОСТ 3628-78 п.2 |
| 3.7 | 10.51/29.040 | Номинальная масса упаковочной единицы | ГОСТ 3622-68 п.2.23 |
| 3.8 | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 3.9  | 10.51/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (БГКП) | ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 3.10 | 10.51/01.086 | Дрожжи и плесени | ГОСТ 10444.12-2013  |
| 3.11 | 10.51/01.086 | Микроскопический препарат | ГОСТ 9225-84 п.4.7 |
| 3.12 | 10.51/11.116 | Органолептические показатели (внешний вид, форма изделия, консистенция, цвет, вкус, запах) | ТУ BY 190698789.003-2006 п.4.4 |
| 4.1\* | Изделия хлебобулочные и мучные кондитерскиеПолуфабрикаты тестовые замороженные, пицца полувыпеченная замороженнаяИзделия хлебобулочные и мучные кондитерскиеПолуфабрикаты тестовые замороженные, пицца полувыпеченная замороженная | 10.71/42.000 | Отбор проб  | СТБ 2160 -2011 СТБ 1036-97ТУ BY 700036606.107-2013 ТУ BY 101163237.218-2007  | СТБ2160 -2011 п.4СТБ 1036-97ТУ BY 700036606.107-2013 п.3.2ТУ BY 101163237.218-2007 п.2.2 |
| 4.2 | 10.71/08.052 | Влажность  | ТУ BY 700036606.107-2013 ТУ BY 101163237.218-2007 СанПиН, утв.Постановление №52 от 21.06.2013 | ГОСТ 21094-75  |
| 4.3 | 10.71/08.149 | Кислотность | ГОСТ 5670-96 |
| 4.4 | 10.71/08.149 | Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество | ГОСТ 5672-68 п.4 |
| 4.5 | 10.71/08.052 | Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество | ГОСТ 5668-68 п.5 |
| 4.6 | 10.71/29.145 | Температура в толще полуфабриката | СТБ 703-2003 п.5.6 |
| 4.7 | 10.71/29.040 | Масса нетто | СТБ 8019-2002СТБ 8035-2012 |
| 4.8 | 10.71/11.116 | Органолептические показатели ( внешний вид, форма, поверхность, цвет, консистенция, наличие посторонних включений, запах и вкус, состояние мякиша, состояние начинки) | СТБ 2160-2011 п.5ТУ BY 700036606.107-2013 п.4.2;ТУ BY 101163237.218-2007 п.3.2 |
| 4.9  | 10.71/01.086 | КМАФАнМ, КОЕ/г | ГОСТ 10444.15-94 |
| 4.10 | 10.71/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (БГКП) | ГОСТ 31747-2012 |
| 5.1\* | Продукты молочные и сырыПродукт творожный, пирожные | 10.51/42.000 | Отбор проб | СТБ 1036-97 ГОСТ 9225-84ГОСТ 26809.1-2014 | СТБ 1036-97 ГОСТ 9225-84 ГОСТ 26809.1-2014 п. 3.4.4, п. 4.6 |
| 5.2 | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ТУ BY 190698789.019-2012ТУ BY 190698789.058-2019СанПиН, утв. Постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013 | ГОСТ 3626-73 п.5.1 |
| 5.3 | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.2.2 |
| 5.4 | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3.3.3 |
| 5.5 | 10.51/12.042 | Фосфатаза | ГОСТ 3623-2015 п.7 |
| 5.6 | 10.51/08.149 | Массовая доля сахарозы | ГОСТ 3628-78 п.2 |
| 5.7 | 10.51/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 3627-81 п.4 |
| 5.8 | 10.51/29.040 | Масса упаковочной единицы | СТБ 8035- 2012 |
| 5.9 | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 5.10 | 10.51/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (БГКП) | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 31747-2012 |
| 5.11 | 10.51/01.086 | Дрожжи и плесени | ГОСТ 10444.12-2013  |
| 5.12 | 10.51/01.086 | Микроскопический препарат | ГОСТ 9225-84 п.4.7 |
| 5.13 | 10.51/11.116 | Органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах) | ТУ BY 190698789.019-2006 п.4.6ТУ BY 190698789.058-2019 п.4.3 |
| 6.1\* | Изделия хлебобулочные и мучные кондитерскиеИзделия вафельные  | 10.71/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 5904-82 СТБ 1036-97 ГОСТ 31904-2012 | ГОСТ 5904-82 п.1.5СТБ 1036-97 ГОСТ 31904-2012 |
| 6.2 | 10.71/08.052 | Массовая доля влаги | ТУ BY 100098867.197-2006СанПиН, утв. Постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013 | ГОСТ 5900-2014 п.7 |
| 6.3 | 10.71/08.149 | Щёлочность | ГОСТ 5898-87 п.4 |
| 6.4 | 10.71/29.040 | Масса нетто | ГОСТ 5897-90 п.4 |
| 6.5 | 10.71/01.086 | КМАФАнМ, КОЕ/г | ГОСТ 10444.15-94 |
| 6.6 | 10.71/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (БГКП) | ГОСТ 31747-2012 |
| 6.7 | 10.71/01.086 | Дрожжи и плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 6.8 | 10.71/11.116 | Органолептические показатели (внешний вид, вкус и запах, цвет, строение в изломе)  | ТУ BY 100098867.197-2006 п.4.2ГОСТ 5897-90 п.2 |
| 7.1\* | Мороженое, десерты, сырок глазированный майонез, соус майонезный изделия вафельные, продукт творожный, пирожные,полуфабрикаты тестовые замороженные, пицца полувыпеченная замороженная | 10.41/42.00010.51/42.00010.52/42.00010.71/42.000 | Отбор проб | СТБ 1051-2012СТБ 1053-2015СТБ 1052-2011 | СТБ 1051-2012СТБ 1053-2015СТБ 1052-2011 |
| 7.2 | 10.41/04.12510.51/04.12510.52/04.12510.71/04.125 | Удельная (объёмная) активность цезия-137 | ГН 10-117-99 (РДУ-99), утв. Постановлением МЗ РБ от 26.04.1999 №16 | Методика экспрессного определения по гамма-излучению удельной и объемной активности радионуклидов цезия в воде, почве продуктах питания, продукции животноводства и растениеводства, утв. 14.09.1990 Госстандартом МВИ 114-94 |

Примечание:

\* - Лабораторная деятельность осуществляется за пределами лаборатории.

Руководитель органа

по аккредитации Республики Беларусь -

директор государственного

предприятия "БГЦА Т.А. Николаева