|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | Приложение № 1 к аттестату аккредитации№ BY/112 02.2.0.2044от 26 июля 2004 годана бланке № \_\_\_\_\_\_\_\_\_на 13 листахРедакция № 03 |

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от «26»октября 2018 года

производственной лаборатории

Вилейского производственного участка

Открытого акционерного общества «Молодечненский молочный комбинат»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № пунктов | Наименованиеобъекта испытаний | Код | Характеристика объекта испытаний | Обозначение НПА, в том числе ТНПА,устанавливающего требования к |
| объектамиспытаний | методамиспытаний |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1.1 | Молоко коровье | 10.51/ 42.000 | Отбор проб  | СТБ 1598-2006СаНиП, ГН №52 от 21.06.2013г.ТНПА и другая документация  | ГОСТ 26809-86ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 13928-84ГОСТ 9225-84 р.1 р.3СТБ 1036-97 р.5, р.7.2ГОСТ ISO 707-2013 р.9 |
| 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 | СТБ 1598-2006 п.6.4 ГОСТ 28283-89 |
| 1.4 | 10.51/ 08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ 3624-92 р.3 |
| 1.5 | 10.51/ 35.065 | Температура | ГОСТ 26754-85 |
| 1.6 | 10.51/ 11.116 | Степень чистоты, группа | ГОСТ 8218-89 |
| 1.7 | 10.51/ 08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 р.2 |
| 1.8 | 10.51/ 08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 р.2 |
| 1.9 | 10.51/ 08.149 | Массовая долябелка | СТБ 1598-2006 Прил. Б  |
| 1.10 | 10.51/ 11.116 | Определение соды | ГОСТ 24065-80 р.2 |
| 1.11 | 10.51/ 11.116 | Определение аммиака | ГОСТ 24066-80 |
| 1.12 | 10.51/ 11.116 | Термоустойчивость по алкогольной пробе, группа | ГОСТ 25228-82 |
| 1.13 | 10.51/ 11.116 | Перекись водорода | ГОСТ 24067-80 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1.14 | Молоко коровье | 10.51/08.052 | Массовая доля сухого обезжиренного вещества | СТБ 1598-2006СаНиП, ГН №52 от 21.06.2013г. ТНПА и другая документация  | ГОСТ 3626-73 р.3 |
| 1.15 | 10.51/ 01.086 | КМАФАнМ  | ГОСТ 9225-84 п.4.5ГОСТ 32901-2014 п.8.4 |
| 1.16 | 10.51/ 11.116 | Количество соматических клеток в 1 см3 | ГОСТ 23453-90 р.2 р.3 |
| 1.17 | 10.51/ 11.116 | Общее количество микроорганизмов(бактериальноеобсеменение) | ГОСТ 9225-84 п.4.2ГОСТ 32901-2014 п.8.1 |
| 1.18 | 10.51/11.116 | Остаточные количества ингибирующих веществ | ГОСТ 23454-2016, р.7 |
| 1.19 | 10.51/03.071 | Остаточные количества β-лактамовых антибиотиков и тетрациклина | Методика обнаружения остаточных количеств тетрациклинов и бета-лактамов в молоке с использованием тест-наборов «DK®BIOEASY 2 in 1 milk (β-lactamsandTCs» производства BioeasyBiotechnologiesCo.Ltd, Китай |
| 1.20 | 10.51/03.071 | Остаточные количества β-лактамовых антибиотиков, тетрациклина, хлорамфеникола (левомецитина) и стрептомицина | Методика обнаружения остаточных количеств тетрациклинов, бета-лактамов, хлорамфеникола (левомецитина) и стрептомицина в молоке с использованием тест-наборов «DK®BIOEASY 4 in 1 milk (β-lactams, Streptomycin, ChloramphenicolandTCs)» производства BioeasyBiotechnologiesCo.Ltd, Китай |
| 1.21 |  | 10.51/03.071 | Остаточные количества антибиотиков:пенициллиновой группы тетрациклиновой группы, стрептомицина, хлорамфеникола (левомицетина) | Методические реко­мендации по качественному экспресс-определению МДУ остаточного количества антибиотиков: пенициллиновая группа, тетрациклиновая группа, стрептомицин, хлорамфинекол, афлатоксинМ1 в составе: термостат-инкубатор RosaIncubator, термостат-инкубатор со считывающим устройством CharmEZ, считывающее устройство Rosa® PearlReader и наборы для экспресс-анализа CharmMRLBLTET, CharmMRLBLTET2, CharmSTREPTOMYCIN, CharmCHLORAMPHENICO,CharmMRLAFLATOXINM1, утв ООО «Омега-тест» 26.06.2014 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1.22 | Молоко коровье | 10.51/03.152 | Содержаниететрациклина | СТБ 1598-2006СаНиП, ГН №52 от 21.06.2013г. ТНПА и другая документация  | МВИ.МН 3951-2015. МВИ.МН 3830-2015 |
| 1.23 | 10.51/03.152 | Содержание стрептомицина | МВИ.МН 2642-2015 МВИ.МН 4894-2014  |
| 1.24 | 10.51/03.152 | Содержание хлорамфеникола(левомицетин) | МВИ.МН 2436-2015МВИ.МН 4230-2015 МВИ.МН 4678-2015МВИ.МН 4846-2014 |
| 1.25 | 10.51/03.152 | Содержание пенициллина | МВИ.МН 4885-2014 МВИ.МН 4310-2012МВИ.МН 5336-2015 |
| 1.26 | 10.51/03.152 | Содержание метронидазола | МВИ.МН 5335-2015 |
| 1.27 | 10.51/03.071 | Содержание антибиотиков группы тетрациклины и бета-лактамы | Методика обнаружения остаточных количеств тетрациклинов и бета-лактамов в молоке с использованием тест-наборов «LT-MTUSBIO (2 in 1) Beta-lactam + Tetracycline (BTC) RapidTestkit» производстваMicroTUSBiotechnologyCo.Ltd, Китай |
| 1.28 | 10.51/03.071 | Содержание антибиотиков группы тетрациклины, хлорамфеникол, стрептомицины и бета-лактамы | Методика обнаружения остаточных количеств тетрациклинов, бета-лактамов, хлорамфеникола и стрептомицинов в молоке с использованием тест-наборов «LT-MTUSBIO (4 in 1) Beta-lactam + Tetracycline + Chloramphenicol + Streptomycin (DairyQuadrobioticBTCStrep) RapidTestkit» производства MicroTUSBiotechnologyCo.Ltd, Китай |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 2.1 | Сыворотка молочнаяПермеатРетентат Пахта | 10.51/ 42.000 | Отбор проб | СаНиП, ГН №52 от 21.06.2013г. ТУ РБ 100098867.119-2001ТУ BY 600077963.001-2011ТУ BY 600077963.002-2011ТУРБ 100098867.164-2004ТНПА и другая документация | ГОСТ 26809-86СТБ 1036-97 р.5,р.7.2ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 9225-84 р.1 р.3ГОСТ ISO 707-2013 р.9 |
| 2.2 | 10.51/ 11.116 | Внешний вид, цвет,консистенция | ТУРБ 100098867.119-2001 п.5.2ТУ BY 600077963.001-2011 п.3.2 ТУ BY 600077963.002-2011 п.3.2ТУ РБ 100098867.164-2004 п.3.2 |
| 2.3 | 10.51/ 11.116 | Запах и вкус | ТУРБ 100098867.119-2001 п.5.2ТУ BY 600077963.001-2011 п.3.2 ТУ BY 600077963.002-2011 п.3.2ТУ РБ 100098867.164-2004 п.3.2 |
| 2.4 | 10.51/ 35.065 | Температура | ГОСТ 26754-85 ГОСТ 3622-68р.2 |
| 2.5 | 10.51/ 08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 р.2 |
| 2.6 | 10.51/ 08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ 3624-92 р.3 |
| 2.7 | 10.51/ 11.116 | Степень чистоты по эталону, группа | ГОСТ 8218-89 |
| 2.8 | 10.51/ 08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 р.2 |
| 2.9 | 10.51/08.052 | Массовая доля сухих веществ | ГОСТ 3626-73 р.3, р.2 |
| 2.10 | 10.51/ 11.116 | Фосфатаза | ГОСТ 3623-73 р.3 |
| 2.11 | 10.51/ 01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5ГОСТ 32901-2014 п.8.4 |
| 2.12 | 10.51/ 01.086 |  БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п.8.5 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 3.1 | Молоко обезжиренное пастеризованноеМолоко обезжиренное сыроеМолоко пастеризованное для переработ-ки | 10.51/ 42.000 | Отбор проб | СаНиП, ГН №52 от 21.06.2013г. ТУ РБ 100098867.133-2002ТУ РБ 100098867.221-2007ГОСТ 32922-2014СТБ 2263-2016ТНПА и другая документация  | СТБ 1036-97 р.5, р.7.2ГОСТ 26809-86ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 9225-84 р.1, р.3ГОСТ ISO 707-2013 р.9 |
| 3.2 | 10.51/ 11.116 | Внешний вид, цвет, консистенция | ГОСТ 32922-2014СТБ 2263-2016ТУ РБ 100098867.133-2002 п.3.2ТУ РБ 100098867.221-2007 п.3.2 |
| 3.3 | 10.51/ 11.116 | Запах и вкус | ГОСТ 28283-89 ГОСТ 32922-2014СТБ 2263-2016ТУ РБ 100098867.133-2002 п.3.2ТУ РБ 100098867.221-2007 п.3.2 |
| 3.4 | 10.51/ 35.065 | Температура | ГОСТ 26754-85 ГОСТ 3622-68 |
| 3.5 | 10.51/ 08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 р.2 |
| 3.6 | 10.51/ 08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ 3624-92 р.3 |
| 3.7 | 10.51/ 11.116 | Степень чистоты по эталону, группа | ГОСТ 8218-89 |
| 3.8 | 10.51/ 08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 р.2 |
| 3.9 | 10.51/08.052 | Массовая доля сухих веществ | ГОСТ 3626-73 р.3 |
| 3.10 | 10.51/ 11.116 | Фосфатаза | ГОСТ 3623-73 р.3 |
| 3.11 | 10.51/ 01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5ГОСТ 32901-2014 п.8.4 |
| 3.12 | 10.51/ 01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п.8.5 |
| 3.13 | 10.51/ 11.116 | Термоустойчи-вость по алкогольной пробе, группа | ГОСТ 25228-82 |
| 3.14 | 10.51/03.071 | Остаточные количества β-лактамовых антибиотиков и тетрациклина | Методика обнаружения остаточных количеств тетрациклинов, бета-лактамов, хлорамфеникола (левомецитина) и стрептомицина в молоке с использованием тест-наборов «DK®BIOEASY 4 in 1 milk (β-lactams, Streptomycin, ChloramphenicolandTCs)» производства BioeasyBiotechnologiesCo.Ltd, Китай |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 3.15 | Молоко обезжиренное пастеризованноеМолоко обезжиренное сыроеМолоко пастеризованное для переработки | 10.51/03.071 | Остаточные количества β-лактамовых антибиотиков, тетрациклина, хлорамфеникола (левомецитина) и стрептомицина | СаНиП, ГН №52 от 21.06.2013г. ТУ РБ 100098867.133-2002ТУ РБ 100098867.221-2007ГОСТ 32922-2014СТБ 2263-2016ТНПА и другая документация  | Методика обнаружения остаточных количеств тетрациклинов, бета-лактамов, хлорамфеникола (левомецитина) и стрептомицина в сыром молоке с использованием тест-наборов «DK®BIOEASY β-lactams, Streptomycin, ChloramphenicolandTCs» производства BioeasyBiotechnologiesCo.Ltd, Китай |
| 3.16 | 10.51/03.071 | Остаточные количества β-лактамовых антибиотиков и тетрациклина | Методические реко­мендации по качественному экспресс-определению МДУ остаточного количества антибиотиков: пенициллиновая группа, тетрациклиновая группа, стрептомицин, хлорамфинекол, афлатоксинМ1 в составе: термостат-инкубатор RosaIncubator, термостат-инкубатор со считывающим устройством CharmEZ, считывающее устройство Rosa® PearlReader и наборы для экспресс-анализа CharmMRLBLTET, CharmMRLBLTET2, CharmSTREPTOMYCIN, CharmCHLORAMPHENICO,CharmMRLAFLATOXINM1, утв ООО «Омега-тест» 26.06.2014  |
| 3.17 | 10.51/03.152 | Содержаниететрациклина | МВИ.МН 3951-2015. МВИ.МН 3830-2015 |
| 3.18 | 10.51/03.152 | Содержание пенициллина | МВИ.МН 4885-2014 МВИ.МН 4310-2012. МВИ.МН 5336-2015 |
| 3.19 | 10.51/03.152 | Содержание стрептомицина | МВИ.МН 2642-2015 МВИ.МН 4894-2014 |
| 3.20 | 10.51/03.152 | Содержание хлорамфеникола(левомицетин) | МВИ.МН 2436-2015МВИ.МН 4230-2015МВИ.МН 4678-2015МВИ.МН 4846-2014 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 4.1 | Сливки | 10.51/ 42.000 | Отбор проб | СТБ 2277-2016СаНиП, ГН №52 от 21.06.2013г. ТНПА и другая документация  | СТБ 1036-97 р.5, п. 7.2ГОСТ 26809-86ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 9225-84 р.1,.3ГОСТ ISO 707-2013 р.9 |
| 4.2 | 10.51/ 11.116 | Внешний вид, цвет, консистенция | СТБ 2277-2016 п.7.2 |
| 4.3 | 10.51/11.116 | Запах и вкус | ГОСТ 28283-89 р.2 |
| 4.4 | 10.51/ 35.065 | Температура | ГОСТ 26754-85 |
| 4.5 | 10.51/ 08.149 |  Кислотность | ГОСТ 3624-92 р.3 |
| 4.6 | 10.51/ 08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 р.2 |
| 4.7 | 10.51/ 11.116 | Термоустойчивостьпо алкогольной пробе | ГОСТ 25228-82 |
| 4.8 | 10.51/ 11.116 | Фосфатаза | ГОСТ 3623-73 р.3 |
| 4.9 | 10.51/ 08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 р.2 |
| 4.10 | 10.51/ 01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5ГОСТ 32901-2014 п.8.4 |
| 4.11 | 10.51/ 01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п.8.5 |
| 5.1 | Йогурты | 10.51/ 42.000 | Отбор проб | СТБ 1552-2017СТБ 8019-2002СаНиП, ГН №52 от 21.06.2013г.ТНПА и другая документация | ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 26809-86ГОСТ 9225-84 р.1, р.3СТБ 1036-97 р.5, р.7.2ГОСТ ISO 707-2013 р.9 |
| 5.2 | 10.51/ 11.116 | Внешний вид, цвет, запах и вкус, консистенция | СТБ 1552-2017 р.5.3.1 |
| 5.3 | 10.51/ 08.037 | Массовая доля жира | СТБ 1552-2017 р.7.9 |
| 5.4 | 10.51/ 08.149 | Массовая доля сахарозы | ГОСТ 3628-78 р.2, р.5 |
| 5.5 | 10.51/ 08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 р.3 СТБ 1552-2017 р.7.11 |
| 5.6 | 10.51/ 29.040 | Масса нетто фасованного продукта | ГОСТ 3622-68 п.2СТБ 8020-2002СТБ 8035-2012 |
| 5.7 | 10.51/ 35.065 | Температура | ГОСТ 3622-68 р.2 |
| 5.8 | 10.51/ 11.116 | Фосфатаза  | ГОСТ 3623-73 р.3 |
| 5.9 | 10.51/ 11.116 | Пероксидаза | ГОСТ 3623-73 р.2Б |
| 5.10 | 10.51/ 01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84, п.4.6ГОСТ 32901-2014 п.8.5 |
| 5.11 | 10.51/ 01.086 | Молочнокислые м/о на конец срока годности | ГОСТ 10444.11-2013ГОСТ 10444.11-89 |
| 5.12 | 10.51/ 01.086 | Дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013ГОСТ 33566-2015 п.5 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 5.13 | Йогурты | 10.51/ 01.086 | Бифидобактерии на конец срока годности | СТБ 1552-2017СТБ 8019-2002СаНиП, ГН №52 от 21.06.2013г.ТНПА и другая документация  | Инструкция по м/б контролю на предприятиях молочной промышленности утв.28.12.1987г. |
| 5.14 | 10.51/18.115 | Микроскопический препарат | ГОСТ 9225-84 п.4.7ГОСТ 32901-2014 п.8.7 |
| 6.1 | Масло из коровьего молока | 10.41/42.000 | Отбор проб | СТБ 1890-2017СТБ 8019-2002СаНиП, ГН №52 от 21.06.2013г. ТР ТС 033/2013ТНПА и другая документация  | ГОСТ 26809-86ГОСТ 26809.2-2014ГОСТ 9225-84 р.1,р.3СТБ 1036-97 р.5, р.7.2ГОСТ ISO 707-2013 р.14 |
| 6.2 | 10.41/11.116 | Внешний вид, цвет, вкус и запах, консистенция | СТБ 1890-2017  |
| 6.3 | 10.41/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 р.2 |
| 6.4 | 10.41/08.052 | Массовая доля влаги  | ГОСТ 3626-73 р.6, 6а |
| 6.5 | 10.41/08.052 | Массовая доля сухого обезжиренного вещества | ГОСТ 3626-73 р.8 |
| 6.6 | 10.41/35.065 | Температура при выпуске с предприятия | ГОСТ 3622-68 р.2 |
| 6.7 | 10.41/29.040 | Масса нетто фасованного продукта | ГОСТ 3622-68 р.2СТБ 8020-2002СТБ 8035-2012 |
| 6.8 | 10.41/08.149 | Титруемая кислотность плазмы, кислотность жировой фазы | ГОСТ 3624-92 р.3 |
| 6.9 | 10.41/26.080 | Термоустойчивость | СТБ 1890-2017 п.7.5 |
| 6.10 | 10.41/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84, п.4.6ГОСТ 32901-2014 п.8.5 |
| 6.11 | 10.41/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84, п.4.5ГОСТ 32901-2014 п.8.4 |
| 6.12 | 10.41/01.086 | Дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013ГОСТ 33566-2015 п.5 |
| 6.13 | 10.41/03.152 | Содержаниететрациклина | МВИ.МН 3951-2015. МВИ.МН 3830-2015  |
| 6.14 | 10.41/03.152 | Содержание стрептомицина | МВИ.МН 2642-2015 МВИ.МН 4894-2014  |
| 6.15 | 10.41/03.152 | Содержание хлорамфеникола(левомицетин) | МВИ.МН 2436-2015МВИ.МН 4678-2015МВИ.МН 4846-2014 |
| 6.16 | 10.41/03.152 | Содержание пенициллина | МВИ.МН4885-2014МВИ.МН 5336-2015 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 7.1 | ТворогТворог мягкийБиотворогБиотворог «Троицкий городок» | 10.51/42.000 | Отбор проб | СТБ 315-2017ТУ BY 600021555.020-2006ТУ BY 690253379.006-2005ТУ BY 190698789.017-2012СТБ 8019-2002СаНиП, ГН №52 от 21.06.2013г. ТНПА и другая документация | ГОСТ 26809-86ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 9225-84 р.1, р.3ГОСТ ISO 707-2013 р.11 |
| 7.2 | 10.51/11.116 | Вкус и запах, консистен­ция и внешний вид, цвет | СТБ 315-2017ТУBY 600021555.020-2006ТУBY 690253379.006-2005ТУ BY 190698789.017-2012 |
| 7.3 | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 р.2 |
| 7.4 | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 р.5 |
| 7.5 | 10.51/08.149 | Титуемая кислотность | ГОСТ 3624-92 р.3 |
| 7.6 | 10.51/35.065 | Температура при выпуске с предприятия | ГОСТ 3622-68 р.2 |
| 7.7 | 10.51/11.116 | Фосфотаза | ГОСТ 3623-73 р.3 |
| 7.8 | 10.51/29.040 | Массанетто фасованного продукта | ГОСТ 3622-68 п.2СТБ 8020-2002СТБ 8035-2012 |
| 7.9 | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п.8.5 |
| 7.10 | 10.51/01.086 | Молочнокислые микроорганизмы на конец срока годности | ГОСТ 10444.11-2013ГОСТ 10444.11-89 |
| 7.11 | 10.51/01.086 | Бифидобактерии на конец срока годности | Инструкция по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности, утв.28.12.1987 |
| 7.12 | 10.51/01.086 | Дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013ГОСТ 33566-2015 п.5 |
| 7.13 | 10.51/03.152 | Содержаниететрациклина | МВИ.МН 3951-2015МВИ.МН 3830-2015  |
| 7.14 | 10.51/03.152 | Содержание стрептомицина | МВИ.МН 2642-2015 МВИ.МН 4894-2014  |
| 7.15 | 10.51/03.152 | Содержание хлорамфеникола(левомицетин) | МВИ.МН 2436-2015МВИ.МН 4678-2015МВИ.МН 4846-2014 |
| 7.16 | 10.51/03.152 | Содержание пенициллина | МВИ.МН 4885-2014 МВИ.МН 5336-2015 |
| 7.17 | 10.51/18.115 | Микроскопический препарат | ГОСТ 9225-84 п.4.7ГОСТ 32901-2014 п.8.7 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 8.1 | Сыры плавленыеСыры творожные | 10.51/42.000 | Отбор проб | ТУ РБ 600021555.012-2003ТУ BY690253379.043-2007СТБ 736-2017СТБ 8019-2002СаНиП, ГН №52 от 21.06.2013г. ТНПА и другая документация  | ГОСТ 26809-86ГОСТ 26809.2-2014СТБ 1036-97 р.5, р.7.2ГОСТ 9225-84 р.1 р.3ГОСТ ISO 707-2013 р.16 |
| 8.2 | 10.51/08.037 | Массовая доля жира в сухом веществе | ГОСТ 5867-90 р.2 |
| 8.3 | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 р. 5 |
| 8.4 | 10.51/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 3627-81 р.4 |
| 8.5 | 10.51/29.040 | Масса нетто фасованного продукта | ГОСТ 3622-68 р.2СТБ 8020-2002СТБ 8035-2012 |
| 8.6 | 10.51/08.169 | рН | ГОСТ 32892-2014 |
| 8.7 | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы)  | ГОСТ 9225-84 р.4.6ГОСТ 32901-2014 п.8.5 |
| 8.8 | 10.51/01.086 | Дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013ГОСТ 33566-2015 п.5 |
| 8.9 | 10.51/11.116 | Вкус и запах, внешний вид, консистенция, цвет  | ТУ РБ 600021555.012-2003 ТУ BY690253379.043-2007 СТБ 736-2017 |
| 8.10 | 10.51/35.065 | Температура | ГОСТ 3622-68 р.2 |
| 8.11 | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 р.4.5ГОСТ 32901-2014 п.8.4 |
| 9.1 | Сыры мягкиеСыр мягкий «Адыгейский-лёгкий» | 10.51/42.000 | Отбор проб | СаНиП, ГН №52 от 21.06.2013г. ТУ BY 191027082.020-2015ТУ BY 690253379.073-2013СТБ 8019-2002ТНПА и другая документация | СТБ 1036-97 р.5, р.7.2ГОСТ 26809-86ГОСТ 26809.2-2014ГОСТ 9225-84 р.1, р.3ГОСТ ISO 707-2013 р.16 |
| 9.2 | 10.51/11.116 | Внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус | ТУ BY 191027082.020-2015ТУ BY 690253379.073-2013 |
| 9.3 | 10.51/35.065 | Температура | ГОСТ 3622-68 р.2 |
| 9.4 | 10.51/08.037 | Массовая доля жира в сухом веществе | ГОСТ 5867-90 р.2 |
| 9.5 | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 р.5 |
| 9.6 | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги в обезжиренном веществе | ТУ BY 191027082.020-2015 р.4.7ТУ BY 690253379.073-2013 р.4.2 |
| 9.7 | 10.51/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ТУ BY 191027082.020-2015 р.4.6ГОСТ 3627 р.4 |
| 9.8 | 10.51/29.040 | Масса нетто фасованного продукта | ГОСТ 3622-68 р.2СТБ 8020-2002СТБ 8035-2012 |
| 9.9 | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84 р.4.6ГОСТ 32901-2014 п.8.5 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 10.1 | Десерты творожныеПродукты творожныеМассы творожныеПасты творожныеПудинг | 10.51/42.000 | Отбор проб | СаНиП, ГН №52 от 21.06.2013г. ТУ РБ 600021555.008-2001ТУРБ 600021555.017-2005ТУBY 600021555.018-2006ТУBY 600021555.021-2006ТУ BY 690253379.005-2005ТУ РБ 190268633.027-2003ТУ РБ 100722175.032-2003ТУ РБ 100722175.001-2001ТУ BY 190698789.004-2006СТБ 8019-2002ТНПА и другая документация | СТБ 1036-97 р.5, р.7.2ГОСТ 26809-86ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 9225-84 р.1, р.3ГОСТ ISO 707-2013 р.11 |
| 10.2 | 10.51/11.116 | Внешний вид, цвет, консистенция,запах и вкус | ТУ РБ 600021555.008-2001ТУ РБ 600021555.017-2005ТУ BY 600021555.018-2006ТУBY 600021555.021-2006ТУBY 690253379.005-2005ТУРБ 190268633.027-2003ТУ РБ 100722175.032-2003ТУ РБ 100722175.001-2001ТУ BY 190698789.004-2006 |
| 10.3 | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 р.3 |
| 10.4 | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 р.2 |
| 10.5 | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ3626-73р.5 |
| 10.6 | 10.51/08.149 | Массовая доля сахарозы | ГОСТ 3628-78 р.2 |
| 10.7 | 10.51/35.065 | Температура при выпуске с предприятия | ГОСТ 3622-68 р.2 |
| 10.8 | 10.51/29.040 | Масса нетто фасованного продукта | ГОСТ 3622-68 р.2СТБ 8020-2002СТБ 8035-2012 |
| 10.9 | 10.51/11.116 | Фосфотаза | ГОСТ 3623-73 р.3 |
| 10.10 | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84 р.4.6ГОСТ 32901-2014 п.8.5 |
| 10.11 | 10.51/01.086 | Дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013ГОСТ 33566-2015 п.5 |
| 10.12 | 10.51/18.115 | Микроскопический препарат | ГОСТ 9225-84 р.4.7ГОСТ 32901-2014 п.8.7 |
| 11.1 | Продукты йогуртные | 10.51/42.000 | Отбор проб | СаНиП, ГН №52 от 21.06.2013г. ТУ РБ 05883180.001-99ТУBY190698789.002-2006СТБ 8019-2002ТНПА и другая документация  | СТБ 1036-97 р.5, п.7.2ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 26809-86ГОСТ 9225-84 р.1, р.3ГОСТ ISO 707-2013 р.9 |
| 11.2 | 10.51/11.116 | Внешний вид, цвет, запах и вкус, консистенция | ТУ РБ 05883180.001-99ТУ BY 190698789.002-2006 |
| 11.3 | 10.51/08.052 | Массовая доля сухого обезжиренного вещества | ГОСТ 3626-73 р.3 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 11.4 | Продукты йогуртные | 10.51/08.149 | Кислотность | СаНиП, ГН №52 от 21.06.2013г. ТУ РБ05883180.001-99ТУBY190698789.002-2006СТБ 8019-2002ТНПА и другая документация  | ГОСТ 3624-92 р.3 |
| 11.5 | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 р.2 |
| 11.6 | 10.51/08.149 | Массовая доля сахарозы | ГОСТ 3628-78 р.2 |
| 11.7 | 10.51/35.065 | Температура при выпуске с предприятия | ГОСТ 3622-68 р.2 |
| 11.8 | 10.51/29.040 | Масса нетто фасованного продукта | ГОСТ 3622-68 п.2СТБ 8020-2002СТБ 8035-2012 |
| 11.9 | 10.51/11.116 | Фосфотаза | ГОСТ 3623-73 р.3 |
| 11.10 | 10.51/11.116 | Пероксидаза | ГОСТ 3623-73 р.2Б |
| 11.11 | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п.8.5 |
| 11.12 | 10.51/01.086 | Плесени и дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013ГОСТ 33566-2015 п.5 |
| 12.1 | Казеин техническийКазеин кислотный для кормовых целей | 10.51/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 17626-81ТУ BY 600077963.003-2011BY «Корма и кормовые добавки. Безопасность»ТНПА и другая документация  | СТБ 1036-97 р.5, р.7.2ГОСТ 26809-86ГОСТ 26809.1-2014 |
| 12.2 | 10.51/11.116 | Внешний вид, чистота, запах  | ГОСТ 17626-81ТУ BY 600077963.003-2011 |
| 12.3 | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 17626-81 п.4.2 |
| 12.4 | 10.51/08.149 | Свободная кислотность | ГОСТ 17626-81 п.4.7 |
| 12.5 | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 17626-81 п.4.3 |
| 12.6 | 10.51/11.116 | Наличие частиц мталла | ГОСТ 17626-81 п.4.15 |
| 12.7 | 10.51/11.116 | Индекс растворимости | ГОСТ 17626-81 п.4.8 |
| 13.1 | Вода питьевая | 100.09/42.000 | Отбор проб | СанПиН 10-124 ТНПА и другая документация | СТБ ГОСТ Р 51593-2001МУК РБ № 11-10-1-2002 р.3 |
| 14.1 | Молоко и молочные продукты.Сельскохозяйственное сырье и корма. | 10.51/ 42.000 | Отбор проб | Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99)ГН 10-117-99Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция –90 в сельскохозяйственном сырье и кормах, утв.Минсельхоз-продомРБ 03.08.1999. | СТБ 1053-2015СТБ 1051-2012СТБ 1056-98ГОСТ 32164-2013 |
| 14.2 | 10.51/ 04.12510.41/ 04.125 | Уделная/объемная активность радионуклидацезия-137 | МВИ.МН 1823-2007ГОСТ 32161-2013 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 15.1 | Окружающая среда | 100.11/ 04.056 | Мощность эквивалентной дозы гамма-излучения | СНиП и ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 213 от 28.12.2012г. | МВИ.МН 2513-2006 |
| 16.1 | Закваска из чистых культур | 10.51/42.000 | Отбор проб | СаНиП, ГН №52 от 21.06.2013г.ТР ТС 033/2013ТИ BY 600021555.059-2009Инструкция по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности, утв.28.12.1987ТНПА и другая документация  | ГОСТ 26809-86ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 9225-84 р.1, р.3ГОСТ ISO 707-2013 р.9 |
| 16.2 | 10.51/11.116 | Вкус, запах, консистенция сгустка, наличие углекислого газа | ТИ BY 600021555.059-2009 п.6 |
| 16.3 | 10.51/08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ 3624-92 р.3 |
| 16.4 | 10.51/18.115 | Микроскопический препарат | ГОСТ 9225-84 р.4.7Инструкция по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности, утв.28.12.1987ГОСТ 32901-2014 п.8.7 |
| 16.5 | 10.51/01.086 | Молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013ГОСТ 10444.11-89 |
| 16.6 | 10.51/01.086 | БГКП | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п.8.5 |
| 16.7 | 10.51/01.086 | Дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013ГОСТ 33566-2015 п.5 |

Руководитель органа

по аккредитации Республики Беларусь –

директор Государственного

предприятия «БГЦА» Т.А.Николаева