|  |  |
| --- | --- |
|  | НАЦИОНАЛЬНАЯ СИСТЕМА АККРЕДИТАЦИИ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬРЕСПУБЛИКАНСКОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ «БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЦЕНТР АККРЕДИТАЦИИ»  |
|  | Приложение № 1 к аттестату аккредитации№ ВУ/112 2.2302от 30.11. 2001На бланке № \_\_\_\_\_\_\_\_\_На 40 листахРедакция 03 |
|  |
|  |
|  |
|  |

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2018 года

|  |
| --- |
| производственной лаборатории  |

Открытого акционерного общества «Березовский сыродельный комбинат»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № пунк-та | 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. Производственная лаборатория г. Береза**  |
| 1.1 | Молоко коровье заготовляемое(сырье) | 10.51/42.000 | Отбор образцов и подготовка к испытанию | Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам» утв. Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь № 52 от 21.06.2013г, Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов» утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь № 52 от 21.06.2013г. п. 2Регламент (ЕС) № 853/2004СТБ 1598-2006 | ГОСТ 13928-84 ГОСТ 26809-86ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 9225-84СТБ 1036-97ГОСТ ISO 707-2013ISO 6887-1:2017ISO 6887-5:2010 |
| 1.2 |  | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, цвет, консистенция | СТБ 1598-2006 п.п. 6.3, 6.4ГОСТ 28283-2015 |
| 1.3 |  | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85МВИ.БР 280-2015 |
| 1.4 |  | 10.51/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 п.2МВИ.БР 280-2015 |
| 1.5 |  | 10.51/08.07410.51/08.085 | Точка замерзания | МВИ.БР 163-2008ГОСТ 30562-97 |
| 1.6 |  | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3, п. 4 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1.7 | Молоко коровье заготовляемое(сырье) | 10.51/12.042 | Степень чистоты | СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52 п. 2СТБ 1598-2006 | ГОСТ 8218-89 п.3  |
| 1.8 | 10.51/08.03710.51/08.074 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2МВИ.БР 280-2015МВИ.БР 163-2008 |
| 1.9 |   | 10.51/08.14910.51/08.074 | Массовая доля белка | СТБ 1598-2006 ГОСТ 23327-98МВИ.БР 280-2015МВИ.БР 163-2008 |
| 1.10 |  | 10.51/08.05210.51/08.074 | Массовая доля сухого обезжиренного вещества | ГОСТ 3626-73 п.2, п. 3МВИ.БР 280-2015 |
| 1.11 |  | 10.51/01.086 | Общее количество микроорганизмов -бактериальная обсемененность, включая мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы |  | ГОСТ 9225-84 п.4.5.ГОСТ 32901-2014 п. 8.4 |
| 1.12 |  | 10.51/01.086 | Общее количество микроорганизмов -количество микроорганизмов при 30 ºС |  | ГОСТ 9225-84 п.4.5ISO 4833-1:2013ISO 4833-2:2013 |
| 1.13 |  | 10.51/01.086 | Количество соматических клеток |  | ГОСТ 23453-2014 п.3.3 |
| 1.14 |  | 10.51/01.086 | Ингибирующие вещества, включая антибиотики |  | ГОСТ 23454-2016  |
| 1.15 |  | 10.51/12.042 | Наличие соды |  | ГОСТ 24065-80 п. 2 |
| 1.16 |  | 10.51/12.042 | Наличие аммиака |  | ГОСТ 24066-80 |
| 1.17 |  | 10.51/12.042 | Наличие перекиси водорода |  | ГОСТ 24067-80 |
| 1.18 |  | 10.51/01.086 | Сычужно-бродильная проба |  | ГОСТ 9225-84 п.4.4ГОСТ 32901-2014 п. 8.2 \_\_ктов области аккредитации  |
| 1.19 |  | 10.51/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (до идентификации вида) |  | ГОСТ 30519-97 ГОСТ 31659-2012 |
| 1.20 | Молоко коровье заготовляемое(сырье) | 10.51/01.086 | Наличие спор мезофильных анаэробных бактерий | СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52 п. 2СТБ 1598-2006 | ГОСТ 32012-2012 п. 7.1 |
| 1.21 |  | 10.51/12.042 | Остаточное количество антибиотиков:- пенициллин;- тетрациклиновая группа;- хлорамфеникол (левомицетин);- стрептомицин | ГОСТ 32219-2013ГОСТ 31502-2012ГОСТ 32254-2013 |
| 1.22 |  | 10.51/03.152 | Остаточное количество антибиотиков: стрептомицин |  | МВИ.МН 2642-2015 |
| 1.23 |  | 10.51/03.152 | Остаточное количество антибиотиков: тетрациклиновая группа  |  | МВИ.МН 3951-2015МВИ.МН 3830-2015 |
| 1.24 |  | 10.51/03.152 | Остаточное количество антибиотиков: левомицетин (хлорамфеникол) |  | МВИ.МН 4230-2015МВИ.МН 2436-2015 |
| 2.1 | Сливки сырые | 10.51/42.000 | Отбор образцов и подготовка к испытанию | СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52 п. 2СТБ 2277-2016 | ГОСТ 13928-84 СТБ 1036-97ГОСТ 26809-86ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 9225-84 |
| 2.2 |  | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, цвет, внешний вид и консистенция | СТБ 2277-2016 п.7.2ГОСТ 28283-2015  |
| 2.3 |  | 10.51/29.145 | Температура |  | ГОСТ 26754-85 |
| 2.4 |  | 10.51/08.149 | Кислотность |  | ГОСТ 3624-92 п.3 |
| 2.5 |  | 10.51/08.037 | Массовая доля жира |  | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 2.6 |  | 10.51/08.149 | Фосфатаза |  | ГОСТ 3623-2015 п. 3.А |
| 2.7 |  | 10.51/01.086 | Ингибирующие вещества |  | ГОСТ 23454-2016  |
| 2.8 | Сливки сырые | 10.51/08.149 | Определение перекиси водорода | СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52 п. 2СТБ 2277-2016 | ГОСТ 24067-80  |
| 2.9 |  | 10.51/08.149 | Термоустойчивость по алкогольной пробе | ГОСТ 25228-82 п.4 |
| 2.10 |  | 10.51/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ГОСТ 9225-84 п. 4.5ГОСТ 32901-2014 п. 8.4 |
| 2.11 |  | 10.51/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек |  |  ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п. 8.5 |
| 2.12 |  | 10.51/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (до идентификации вида) |  | ГОСТ 30519-97 ГОСТ 31659-2012 |
| 2.13 |  | 10.51/01.086 | Staphylococcus aureus |  | ГОСТ 30347-2016 |
| 3.1 | Пахта-сырье | 10.51/42.000 | Отбор образцов и подготовка к испытанию | СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52 п. 2ТУ РБ 100098867.164-2004 | ГОСТ 26809-86ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 9225-84СТБ 1036-97 |
| 3.2 |  | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, цвет, внешний вид и консистенция | ТУ РБ 100098867.164-2004 п.3.2 |
| 3.3 |  | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 3.4 |  | 10.51/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 3.5 |  | 10.51/08.149 | Кислотность |  | ГОСТ 3624-92 п.3 |
| 3.6 |  | 10.51/08.037 | Массовая доля жира |  | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 3.7 |  | 10.51/01.086 | КМАФАнМ |  | ГОСТ 9225-84 п.4.5ГОСТ 32901-2014п. 8.4 |
| 3.8 |  | 10.51/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек |  | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п. 8.5 |
| 3.9 | Пахта-сырье | 10.51/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (до идентификации вида) | СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52 п. 2ТУ РБ 100098867.164-2004 | ГОСТ 30519-97 ГОСТ 31659-2012 |
| 3.10 |  | 10.51/01.086 | Staphylococcus aureus | ГОСТ 30347-2016 |
| 4.1 | Молоко обезжиренное пастеризованное | 10.51/42.000 | Отбор образцов и подготовка к испытанию | СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52 п. 2СТБ 2263-2016  | ГОСТ 26809-86ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 9225-84СТБ 1036-97ГОСТ 13928-84 |
| 4.2 |  | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, цвет, внешний вид и консистенция  | ГОСТ 28283-2015СТБ 2263-2016 п.7.2 |
| 4.3 |  | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3 |
| 4.4 |  | 10.51/08.031 | Плотность |  | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 4.5 |  | 10.51/08.037 | Массовая доля жира |  | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 4.6 |  | 10.51/08.149 | Массовая доля белка |  | ГОСТ 23327-98 |
| 4.7 |  | 10.51/12.042 | Степень чистоты |  | ГОСТ 8218-89 п.3 |
| 4.8 |  | 10.51/29.145 | Температура |  | ГОСТ 26754-85  |
| 4.9 |  | 10.51/08.149 | Фосфатаза |  | ГОСТ 3623-2015 п.3.А |
| 4.10 |  | 10.51/01.086 | КМАФАнМ |  | ГОСТ 9225-84 п.4.5ГОСТ 32901-2014 п. 8.4 |
| 4.11 |  | 10.51/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек |  | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п. 8.5 |
| 4.12 |  | 10.51/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (до идентификации вида) |  | ГОСТ 30519-97 ГОСТ 31659-2012 |
| 4.13 |  | 10.51/01.086 | Staphylococcus aureus |  | ГОСТ 30347-2016 |
| 4.14 | 10.51/01.086 | Ингибирующие вещества | ГОСТ 23454-2016  |
| 5.1 | Сыворотка молочная | 10.51/42.000 | Отбор образцов и подготовка к испытанию | СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52 п. 2ТУ РБ 100098867.119-2001 | ГОСТ 26809-86ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 9225-84СТБ 1036-97 |
| 5.2 | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, цвет, внешний вид и консистенция  | ТУ РБ 100098867.119-2001 п.5.2 |
| 5.3 | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3 |
| 5.4 | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85  |
| 5.5 | 10.51/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 5.6 | 10.51/08.052 | Массовая доля сухих обезжиренных веществ | ГОСТ 3626-73 п.3 |
| 5.7 | 10.51/08.149 | Массовая доля лактозы | ГОСТ 29248-91 п.4 |
| 5.8 | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 5.9 | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5ГОСТ 32901-2014 п. 8.4 |
| 5.10 | 10.51/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п. 8.5 |
| 5.11 | 10.51/01.086 | Staphylococcus aureus | ГОСТ 30347-2016 |
| 5.12 | 10.51/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (до идентификации вида) | ГОСТ 30519-97 ГОСТ 31659-2012 |
| 5.13 | 10.51/01.086 | Ингибирующие вещества | ГОСТ 23454-2016  |
| 6.1 | Молоко коровье пастеризованное | 10.51/42.000 | Отбор образцов и подготовка к испытанию | СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52 п. 2СТБ 1746-2017   | ГОСТ 9225-84ГОСТ 26809-86ГОСТ 26809.1-2014СТБ 1036-97ГОСТ 32901-2014 |
| 6.2 | Молоко коровье пастеризованное | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, цвет, внешний вид и консистенция | СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52 п. 2СТБ 1746-2017  | СТБ 1746-2017 п.7.2, 7.3 ГОСТ 28283-2015 |
| 6.3 |  | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2.22ГОСТ 26754-85 |
| 6.4 |  | 10.51/29.040 | Действительный объем | СТБ 8019-2002МВИ.БР 136-2010ГОСТ 3622-68 п.2.23 |
| 6.5 |  | 10.51/08.037 | Массовая доля жира |  | ГОСТ 5867-90 п. 2 |
| 6.6 |  | 10.51/08.149 | Кислотность |  | ГОСТ 3624-92 п.3 |
| 6.7 |  | 10.51/08.031 | Плотность |  | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 6.8 |  | 10.51/12.042 | Группа чистоты |  | ГОСТ 8218-89 п.3 |
| 6.9 |  | 10.51/08.149 | Наличие фосфатазы |  | ГОСТ 3623-2015 п.3А |
| 6.10 |  | 10.51/08.149 | Массовая доля белка |  | ГОСТ 23327-98 |
| 6.11 |  | 10.51/01.086 | Бактерии группы кишечной палочки |  | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п. 8.5 |
| 6.12 |  | 10.51/01.086 | КМАФАнМ |  | ГОСТ 9225-84 п.4.5ГОСТ 32901-2014 п. 8.4 |
| 6.13 |  | 10.51/01.086 | Определение staphylococcus aureus |  | ГОСТ 30347-2016 |
| 6.14 |  | 10.51/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (до идентификации вида) |  | ГОСТ 30519-97 ГОСТ 31659-2012 |
| 7.1 | Кефир Биокефир | 10.51/42.000 | Отбор образцов и подготовка их к анализу | СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52 п. 2СТБ 970-2017 ТУ РБ 190268633.001-2001 | ГОСТ 26809-86ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 9225-84СТБ 1036-97 |
| 7.2 |  | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, цвет, внешний вид и консистенция | СТБ 970-2017 п.7.2ТУ РБ 190268633.001-2001 п. 4.4 |
| 7.3 |  | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 7.4 |  | 10.51/29.040 | Действительная масса | СТБ 8019-2002МВИ.БР 135-2010ГОСТ 3622-68 п.2.23 |
| 7.5 |  | 10.51/08.149 | Массовая доля белка |  | ГОСТ 23327-98 |
| 7.6 |  | 10.51/08.037 | Массовая доля жира |  | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 7.7 |  | 10.51/08.149 | Кислотность |  | ГОСТ 3624-92 п. 3 |
| 7.8 |  | 10.51/08.149 | Пероксидаза  |  | ГОСТ 3623-2015 п.2Б |
| 7.9 |  | 10.51/08.043 | Условная вязкость |  | СТБ 970-2007 п.7.9 СТБ 970-2017 п.7.9(с 01.09.2017) |
| 7.10 |  | 10.51/01.086 | Бактерии группы кишечной палочки |  | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п. 8.5 |
| 7.11 |  | 10.51/01.086 | Микроскопический препарат |  | ГОСТ 9225-84 п.4.7ГОСТ 32901-2014 п. 8.7 |
| 7.12 |  | 10.51/01.086 | Staphylococcus aureus |  | ГОСТ 30347-2016  |
| 7.13 |  | 10.51/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (до идентификации вида) |  | ГОСТ 30519-97 ГОСТ 31659-2012 |
| 7.14 |  | 10.51/01.086 | Количество бифидобактерий  |  | ГОСТ 33491-2014 |
| 7.15 |  | 10.51/01.086 | Количество молочнокислых микроорганизмов  |  | ГОСТ 10444.11-2013ГОСТ 33951-2016 |
| 7.16 |  | 10.51/01.086 | Дрожжи и плесени |  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 8.1 | Сметана Биосметана | 10.51/42.000 | Отбор образцов и подготовка их к анализу | СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52 п. 2СТБ 1888-2016ТУ BY 190698789.007-2007 | ГОСТ 26929-94ГОСТ 26809-86ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 9225-84СТБ 1036-97 |
| 8.2 |  | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, цвет, внешний вид и консистенция | СТБ 1888-2016 п. 7.2, 7.3ТУ BY 190698789.007-2007 п. 4.11 |
| 8.3 |  | 10.51/29.040 | Действительная масса | СТБ 8019-2002МВИ.БР 135-2010ГОСТ 3622-68 п.2.23СТБ 1888-2016 п.7.5 |
| 8.4 |  | 10.51/29.145 | Температура |  | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 8.5 |  | 10.51/08.149 | Пероксидаза |  | ГОСТ 3623-2015 п.2Б |
| 8.6 |  | 10.51/08.037 | Массовая доля жира |  | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 8.7 |  | 10.51/08.149 | Кислотность |  | ГОСТ 3624-92 п.3 |
| 8.8 |  | 10.51/08.149 | Массовая доля белка |  | ГОСТ 23327-98 |
| 8.9 |  | 10.51/01.086 | Бактерии группы кишечной палочки |  | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п. 8.5 |
| 8.10 |  | 10.51/01.086 | Количество молочнокислых микроорганизмов  |  | ГОСТ 10444.11-2013ГОСТ 33951-2016  |
| 8.11 |  | 10.51/01.086 | Количество бифидобактерий |  | ГОСТ 33491-2015 |
| 8.12 |  | 10.51/01.086 | Staphylococcus aureus |  | ГОСТ 30347-2016 |
| 8.13 |  | 10.51/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (до идентификации вида) |  | ГОСТ 30519-97 ГОСТ 31659-2012 |
| 8.14 |  | 10.51/01.086 | Микроскопический препарат  |  | ГОСТ 9225-84 п.4.7ГОСТ 32901-2014 п. 8.7 |
| 8.15 |  | 10.51/01.086 | Дрожжи и плесени |  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 9.1 | Продукты кисломолочныеЙогурты | 10.51/42.000 | Отбор образцов и подготовка их к испытанию | СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52 п. 2СТБ 2206-2016СТБ 1552-2017 Технические нормативные правовые акты и другая документация, устанавливающая требования к объекту испытаний | ГОСТ 26809-86ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 9225-84СТБ 1036-97 |
| 9.2 |  | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, цвет, внешний вид и консистенция | ТУ РБ 190268633.005-2000 п. 4.3ТУ BY 190268633.026-2006 п.4.3ТУ РБ 200022701.171-2013 п. 4.2ТУ BY 200022701.170-2013 п.4.2ТУ BY 200022701.169-2013 п.4.2СТБ 2206-2016 п.7.2,7.3 СТБ 1552-2017 п. 7.3, 7.4  |
| 9.3 |  | 10.51/29.040 | Действительная масса | СТБ 8019-2002МВИ.БР 135-2010ГОСТ 3622-68 п.2.23СТБ 1552-2017 п. 7.6 СТБ 2206-2011 п. 7.5 |
| 9.4 |  | 10.51/08.037 | Массовая доля жира |  | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 9.5 |  | 10.51/29.145 | Температура |  | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 9.6 |  | 10.51/08.149 | Кислотность |  | ГОСТ 3624-92 п.3 |
| 9.7 |  | 10.51/08.149 | Фосфатаза |  | ГОСТ 3623-2015 п.3А |
| 9.8 |  | 10.51/08.149 | Пероксидаза |  | ГОСТ 3623-2015 п.2Б |
| 9.9 |  | 10.51/08.052 | Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка |  | ГОСТ 3626-73 п. 2, п. 3 |
| 9.10 |  | 10.51/08.149 | Массовая доля сахарозы |  | ГОСТ 3628-78 п.2 |
| 9.11 |  | 10.51/08.149 | Массовая доля общего сахара в перерасчете на инвертный |  | ГОСТ 3628-78 п. 5 |
| 9.12 |  | 10.51/08.149 | Массовая доля белка |  | ГОСТ 23327-98 |
| 9.13 | Продукты кисломолочныеЙогурты | 10.51/01.086 | Бактерии группы кишечной палочки  | СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52 п. 2СТБ 2206-2011СТБ 1552-2017 Технические нормативные правовые акты и другая документация, устанавливающая требования к объекту испытаний | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п. 8.5 |
| 9.14 |  | 10.51/01.086 | Микроскопический препарат | ГОСТ 9225-84 п.4.7ГОСТ 32901-2014 п. 8.7 |
| 9.15 |  | 10.51/01.086 | Staphylococcus aureus | ГОСТ 30347-2016 |
| 9.16 |  | 10.51/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (до идентификации вида) | ГОСТ 30519-97 ГОСТ 31659-2012 |
| 9.17 |  | 10.51/01.086 | Количество бифидобактерий  | ГОСТ 33491-2015 |
| 9.18 |  | 10.51/01.086 | Количество молочнокислых микроорганизмов  | ГОСТ 10444.11-2013ГОСТ 33951-2016 |
| 9.19 |  | 10.51/01.086 | Дрожжи, плесени  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 10.1 | ТворогСыр мягкий «Припятский»Изделия творожныеСырок глазированный «Фруктоша»Сырки глазированные | 10.51/42.000 | Отбор образцов и подготовка их к анализу | СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52п. 2СТБ 315-2017 ТУ BY 191212488.019-2013ТУ BY 100098867.230-2009ТУ РБ100722175.007-2002ТУ РБ 690253379.004-2004 | ГОСТ 26809-86ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 9225-84СТБ 1036-97  |
| 10.2 | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, форма, консистенция, цвет, вкус и запах | СТБ 315-2017 п. 7.2, 7.3 ТУ BY 191212488.019-2013 п. 4.2ТУBY 100098867.230-2009 п. 4.2ТУ РБ 100722175.007-2002 п.4.5ТУ РБ 690253379.004-2004 п. 4.5 |
| 10.3 |  | 10.51/29.040 | Действительная масса | СТБ 8019-2002МВИ.БР 135-2010МВИ.БН 394-2012ГОСТ 3622-68 п.2.23 |
| 10.4 |  | 10.51/29.040 | Размеры сыра |  | ГОСТ 427-75 |
| 10.5 |  | 10.51/29.145 | Температура |  | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 10.6 | ТворогСыр мягкий «Припятский»Изделия творожныеСырок глазированный «Фруктоша»Сырки глазированные | 10.51/08.149 | Фосфатаза | СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52п. 2СТБ 315-2017 ТУ BY 191212488.019-2013ТУ BY 100098867.230-2009ТУ РБ100722175.007-2002ТУ РБ 690253379.004-2004 | ГОСТ 3623-2015 п.3А |
| 10.7 | 10.51/08.149 | Пероксидаза | ГОСТ 3623-2015 п.2Б |
| 10.8 | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 10.9 | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п. 3 |
| 10.10 | 10.51/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98 |
| 10.11 |  | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 п.5.1 |
| 10.12 |  | 10.51/08.149 | Массовая доля сахарозы  | ГОСТ 3628-78 п.4 |
| 10.13 |  | 10.51/08.149 | Массовая доля общего сахара в перерасчете на инвертный | ГОСТ 3628-78 п.5  |
| 10.14 |  | 10.51/01.086 | Бактерии группы кишечной палочки | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п. 8.5 |
| 10.15 |  | 10.51/01.086 | Staphylococcus aureus |  | ГОСТ 30347-2016 |
| 10.16 |  | 10.51/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (до идентификации вида) |  | ГОСТ 30519-97 ГОСТ 31659-2012 |
| 10.17 |  | 10.51/01.086 | Дрожжи, плесени  |  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 11.1 | Сыры плавленые Продукты сырные плавленыеПродукты сырные плавленыеСыры «Беловежские» копченыеСыр плавленый «Презент» | 10.51/42.000 | Отбор образцов и подготовка их к анализу | СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52п. 2СТБ 736-2017 ТУ BY 200022701.079-2009ТУ BY 100098867.187-2005 | ГОСТ 26809-86ГОСТ 26809.2-2014ГОСТ 9225-84СТБ 1036-97 |
| 11.2 | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, форма, консистенция, цвет, вкус и запах | СТБ 736-2017 п. 7.2 ТУ BY 200022701.079-2009 п.4.5ТУ BY 100098867.187-2005 п.4.2.ТУ BY 200022701.061-2007 п.4.7 |
| 11.3 | Сыры плавленые Продукты сырные плавленыеПродукты сырные плавленыеСыры «Беловежские» копченыеСыр плавленый «Презент» | 10.51/29.040 | Действительная масса | СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52п. 2СТБ 736-2017 ТУ BY 200022701.079-2009ТУ BY 100098867.187-2005 | СТБ 8019-2002МВИ.БР 135-2010МВИ.БН 394-2012ГОСТ 3622-68 п.2.23СТБ 736-2017 п. 7.5  |
| 11.4 | 10.51/29.145 | Температура  | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 11.5 | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 11.6 | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 п.5.1 |
| 11.7 | 10.51/08.149 | Массовая доля поваренной соли  | ГОСТ 3627-81 п.2 |
| 11.8 | 10.51/08.149 | Массовая доля сахарозы  | СТБ 736-2017 п. 7.12  |
| 11.9 | 10.51/01.086 | Бактерии группы кишечной палочки |  | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п. 8.5 |
| 11.10 |  | 10.51/01.086 | КМАФАнМ |  | ГОСТ 9225-84 п.4.5ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 32901-2014 п. 8.4 |
| 11.11 |  | 10.51/01.086 | Staphylococcus aureus |  | ГОСТ 30347-2016 |
| 11.12 |  | 10.51/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (до идентификации вида) |  | ГОСТ 30519-97 ГОСТ 31659-2012 |
| 11.13 | 10.51/01.086 | Общее количество спор мезофильных лактатсбраживающих анаэробных бактерий  | ГОСТ 32012-2012 п.7.1 |
| 11.14 | 10.51/01.086 | Дрожжи и плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 12.1 | Масло сливочное  | 10.41/42.000 | Отбор образцов и подготовка их к испытанию | СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52СТБ 1890-2017 | ГОСТ 26809-86ГОСТ 26809.2-2014ГОСТ 9225-84СТБ 1036-97ГОСТ ISO 707-2013ISO 6887-1:2017ISO 6887-5:2010 |
| 12.2 |  | 10.41/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, цвет, вкус и запах | СТБ 1890-2017 п. 7.2 |
| 12.3 | Масло сливочное  | 10.41/29.145 | Температура | СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52СТБ 1890-2017 | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 12.4 |  | 10.41/29.040 | Действительная масса | СТБ 8019-2002МВИ.БР 135-2010ГОСТ 3622-68 п.2.23СТБ 1890-2017 п. 7.5 |
| 12.5 |  | 10.41/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 12.6 |  | 10.41/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 п.6 |
| 12.7 |  | 10.4108.052 | Массовая доля СОМО |  | ГОСТ 3626-73 п.8 |
| 12.8 |  | 10.41/08.149 | Термоустойчивость |  | СТБ 1890-2017 п. 7.4 |
| 12.9 |  | 10.41/08.149 | Кислотность жировой фазы |  | ГОСТ 3624-92 п.3 |
| 12.10 |  | 10.41/01.086 | Бактерии группы кишечной палочки | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п. 8.5 |
| 12.11 |  | 10.41/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5ГОСТ 32901-2014 п. 8.4 |
| 12.12 |  | 10.41/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (до идентификации вида) | ГОСТ 30519-97 ГОСТ 31659-2012ISO 6579-1 (RUS/570) |
| 12.13 |  | 10.41/01.086 | Дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 12.14 |  | 10.41/01.086 | Е.coli (до идентификации вида) | ГОСТ 30726-2001ISO 16649-2:2001 |
| 12.15 |  | 10.41/01.086 | Staphylococcus aureus |  | ГОСТ 30347-2016ISO 6888-1:1999 |
| 13.1 | Сыры полутвердые | 10.51/ 42.000 | Отбор образцов и подготовка их к анализу | СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52п. 2СТБ 1373-2016Технические нормативные правовые акты и другая документация, устанавливающая требования к объекту испытаний | ГОСТ 26809-86ГОСТ 26809.2-2014ГОСТ 9225-84СТБ 1036-97ГОСТ ISO 707-2013ISO 6887-1:2017ISO 6887-5:2010 |
| 13.2 |  | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, рисунок, консистенция, цвет, вкус и запах | СТБ 1373-2016п. 6.2, 6.3ТУР01.0860268633.003-2001 п.3.4 ТУBY200022701.146-2010 п. 4.3ТУРБ200022701.002-2003 п. 4.3ТУ BY101497290.007-2005 п.4.3ТУBY101497290.013-2006 п.4.3ТУBY190513389.006-2008 п. 4.5ТУBY101497290.015-2006 п. 4.3ТУРБ00751350.241-99 п. 4.3ТУРБ00751350.242-99 п.4.3ТУ BY 200022701.147-2010 п. 4.6ТУ BY200022701.151-2010 п. 4.3ТУBY 200022701.152-2011 п. 4.3ТУBY200022701.153-2011 п. 4.3ТУBY200022701.155-2010 п. 4.6ТУBY200022701.162-2011 п. 4.3ТУBY200022701.160-2011 п. 4.3ТУBY200022701.161-2011 п. 4.3 |
| 13.3 |  | 10.51/29.040 | Действительная масса |  | СТБ 8019-2002МВИ.БН 394-2012СТБ 1373-2016 п. 6.7, п. 6.8 |
| 13.4 |  | 10.51/08.037 | Массовая доля жира |  | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 13.5 |  | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги |  | ГОСТ 3626-73 п.5.1 |
| 13.6 |  | 10.51/08.149 | Массовая доля поваренной соли |  | ГОСТ 3627-81 п.2 |
| 13.7 | Сыры полутвердые | 10.51/29.040 | Масса сыров и масса нетто  | СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52п. 2СТБ 1373-2016Технические нормативные правовые акты и другая документация, устанавливающая требования к объекту испытаний | ГОСТ 3622-68 п.2.23 |
| 13.8 |  | 10.51/29.040 | Линейные размеры сыра | СТБ 1373-2016 п.7.6ГОСТ 427-75 |
| 13.9 |  | 10.51/01.086 | Бактерии группы кишечной палочки | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п. 8.5 |
| 13.10 |  | 10.51/01.086 | Общее количество спор мезофильных лактатсбраживающих анаэробных бактерий  | ГОСТ 32012-2012 п.7.1 |
| 13.11 |  | 10.51/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (до идентификации вида) | ГОСТ 30519-97 ГОСТ 31659-2012ISO 6579-1 (RUS/570) |
| 13.12 |  | 10.51/01.086 | Е.coli (до идентификации вида) |  | ГОСТ 30726-2001ISO 16649-2:2001 |
| 13.13 |  | 10.51/01.086 | Staphylococcus aureus |  | ГОСТ 30347-2016ISO 6888-1:1999 |
| 14.1 | Майонезы и соусы майонезные | 10.42/ 42.000 | Отбор образцов и подготовка их к анализу | СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52п. 2СТБ 2286-2012 | ГОСТ 31762-2012 п.3СТБ 1036-97ГОСТ 9225-84 |
| 14.2 |  | 10.42/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет | ГОСТ 30004.1-93 п.2.2СТБ 2286-2012 п. 5.2.5 |
| 14.3 |  | 10.42/29.040 | Действительная масса | СТБ 8019-2002МВИ.БР 135-2010ГОСТ 3622-68 п.2.23 |
| 14.4 |  | 10.42/08.052 | Массовая доля влаги |  | ГОСТ 31762-2012 п.4.4 |
| 14.5 |  | 10.42/08.037 | Массовая доля жира |  | ГОСТ 31762-2012 п.4.8 |
| 14.6 |  | 10.42/08.149 | Кислотность в пересчете на лимонную или преобладающую кислоту |  | ГОСТ 31762-2012 п.4.13 |
| 14.7 | Майонезы и соусы майонезные | 10.42/29.049 | Стойкость эмульсии | СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52п. 2СТБ 2286-2012 | ГОСТ 31762-2012 п.4.15 |
| 14.8 |  | 10.42/01.086 | Бактерии группы кишечной палочки | ГОСТ 31747-2012 |
| 14.10 |  | 10.42/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (до идентификации вида) | ГОСТ 30519-97 ГОСТ 31659-2012 |
| 14.11 |  | 10.42/01.086 | Дрожжи и плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 15.1 | Мороженое | 10.52/ 42.000 | Отбор образцов и подготовка их к испытанию | СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52п. 2СТБ 1467-2017  | ГОСТ 26809-86 ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 9225-84СТБ 1036-97ГОСТ 3622-68 |
| 15.2 |  | 10.52/ 11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, структура, консистенция, вкус и запах, цвет  | СТБ 1467-2017 п. 7.4  |
| 15.3 |  | 10.52/ 29.040 | Действительная масса |  | СТБ 8019-2002МВИ.БН 394-2012ГОСТ 3622-68 п.2.23СТБ 1467-2017 п. 7.17  |
| 15.4 |  | 10.52/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 15.5 |  | 10.52/08.149 | Массовая доля сахарозы | ГОСТ 3628-78 п.4 |
| 15.6 |  | 10.52/08.052 | Массовая доля сухих веществ |  | ГОСТ 3626-73 п.4 |
| 15.7 |  | 10.52/08.149 | Кислотность |  | ГОСТ 3624-92 п..3 |
| 15.8 |  | 10.52/08.052 | Массовая доля пищевого покрытия |  | СТБ 1467-2017 п. 7.13  |
| 15.9 |  | 10.52/29.040 | Взбитость мороженого |  | СТБ 1467-2017 п. 7.15  |
| 15.10 |  | 10.52/01.086 | Бактерии группы кишечной палочки |  | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п. 8.5 |
| 15.11 | Мороженое | 10.52/01.086 | КМАФАнМ | СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52СТБ 1467-2017  | ГОСТ 9225-84 п.4.5ГОСТ 32901-2014 п. 8.4 |
| 15.12 |  | 10.52/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (до идентификации вида) | ГОСТ 30519-97 ГОСТ 31659-2012 |
| 15.13 |  | 10.52/01.086 | Staphylococcus aureus |  | ГОСТ 30347-2016 |
| 16.1 | Глазурь жировая какаосодержа-щая | 10.82/42.000 | Отбор образцов и подготовка их к испытанию | СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52СТБ 1207-2012 | ГОСТ 26669-85СТБ 1207-2012 п.5.2ГОСТ 5904-82 п.п. 2.18-2.20, 3.1 СТБ 1036-97 |
| 16.2 |  | 10.82/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, цвет | СТБ 1207-2012  |
| 16.3 |  | 10.82/08.052 | Массовая доля влаги |  | ГОСТ 5900-2014 п.2 |
| 16.4 |  | 10.82/01.086 | Бактерии группы кишечной палочки |  | ГОСТ 31747-2012 |
| 16.5 | 10.82/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94   |
| 16.6 |  | 10.82/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (до идентификации вида) | ГОСТ 30519-97 ГОСТ 31659-2012 |
| 16.7 |  | 10.82/01.086 | Дрожжи и плесени | ГОСТ 10444.12-2013  |
| 17.1 | Концентрат сывороточный белковый (КСБ-УФ) | 10.51/42.000 | Отбор образцов и подготовка их к испытанию | СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52п. 2ТУ РБ00028493.459-98 | ГОСТ 26809-86ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 9225-84СТБ 1036-97  |
| 17.2 | 10.51/11.116 | Органолептические показатели | ТУ РБ 00028493.459-98 п.4.2ГОСТ 29245-91 п.3СТБ 8035-2012  |
| 17.3 |  | 10.51/29.040 | Масса нетто | ГОСТ 29245-91 п.6 |
| 17.4 |  | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги  |  | ГОСТ 29246-91 п.3.1 |
| 17.5 |  | 10.51/08.149 | Кислотность |  | ГОСТ 30305.3-95 п.5 |
| 17.6 | Концентрат сывороточный белковый (КСБ-УФ) | 10.51/08.149 | Индекс растворимости | СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52п. 2ТУ РБ00028493.459-98 | ГОСТ 30305.4-95 |
| 17.7 | 10.51/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98 |
| 17.8 | 10.51/08.052 | Массовая доля золы | ГОСТ 17626-81 п. 4.5 |
| 17.9 |  | 10.51/29.054 | Группа чистоты | ГОСТ 29245-91 п. 7 |
| 17.10 |  | 10.51/01.086 | Бактерии группы кишечной палочки |  | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п. 8.5 |
| 17.11 |  | 10.51/01.086 | КМАФАнМ |  | ГОСТ 9225-84 п.4.5ГОСТ 32901-2014 п. 8.4 |
| 17.12 |  | 10.51/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (до идентификации вида) | ГОСТ 30519-97 ГОСТ 31659-2012 |
| 17.13 |  | 10.51/01.086 | Staphylococcus aureus | ГОСТ 30347-2016 |
| 17.14 |  | 10.51/01.086 | Наличие дрожжей и плесеней | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 18.1 | Продукты молочные сухие | 10.51/42.000 | Отбор образцов и подготовка их к испытанию | СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52п. 2СТБ 1858-2009СТБ 2219-2017Технические нормативные правовые акты и другая документация, устанавливающая требования к объекту испытаний | ГОСТ 26809-86ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 9225-84СТБ 1036-97ГОСТ ISO 707-2013ISO 6887-1:2017ISO 6887-5:2010 |
| 18.2 | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, вкус и запах, цвет | СТБ 1858-2009 п. 7.2ТУ BY 100098867.267-2011 п.4.2ТУ BY 100377914.559-2008 п.4.3ТУ BY 100098867.219-2007 п. 4.2ТУ BY 100377914.539-2007 п. 4.2ТУ BY10098867.370-2015 п. 4.2СТБ 2219-2017 п. 7.3ГОСТ 29245-91 п.3 |
| 18.3 |  | 10.51/29.040 | Масса нетто | ГОСТ 29245-91 п.6 |
| 18.4 |  | 10.51/12.042 | Группа чистоты |  | ГОСТ 29245-91 |
| 18.5 | Продукты молочные сухие | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52п. 2СТБ 1858-2009СТБ 2219-2017Технические нормативные правовые акты и другая документация, устанавливающая требования к объекту испытаний | ГОСТ 29246-91 п.3.1 |
| 18.6 | 10.5108.149 | Кислотность | ГОСТ 30305.3-95 п. 5 |
| 18.7 |  | 10.51/08.169 | Активная кислотность | ГОСТ 26781-85ГОСТ 29245-91 п.3.4 |
| 18.8 |  | 10.51/08.037 | Индекс растворимости | ГОСТ 30305.4-95  |
| 18.9 |  | 10.51/08.149 | Массовая доля лактозы | ГОСТ 29248-91 п.5 |
| 18.10 |  | 10.51/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98  |
| 18.11 |  | 10.51/08.052 | Массовая доля золы | ГОСТ 17626-81 п.4.5 |
| 18.12 |  | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 29247-91 |
| 18.13 | 10.51/01.086 | Бактерии группы кишечной палочки |  | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п. 8.5 |
| 18.14 | 10.51/01.086 | КМАФАнМ |  | ГОСТ 9225-84 п.4.5ГОСТ 32901-2014 п. 8.4 |
| 18.15 | Продукты молочные сухие | 10.51/01.086 | Staphylococcus aureus | СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52п. 2СТБ 1858-2009СТБ 2219-2017Технические нормативные правовые акты и другая документация, устанавливающая требования к объекту испытаний | ГОСТ 30347-2016ISO 6888-1:1999 |
| 18.16 |  | 10.51/01.086 | Enterobacteria (до идентификации вида) | ГОСТ 29184-91ISO 21528-1:2017ISO 21528-2:20173.2АнМво мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов  |
| 18.17 |  | 10.51/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (до идентификации вида) | ГОСТ 30519-97 ГОСТ 31659-2012ISO 6579-1 (RUS/570) |
| 18.18 | 10.51/01.086 | Дрожжи и плесени | ГОСТ 10444.12-2013   |
| 19.1 | Концентрат напитка «Атлет» | 10.51/42.000 | Отбор образцов и подготовка их к испытанию | СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52п. 2ТУ РБ 00028493.474-99 | ГОСТ 26809-86ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 9225-84СТБ 1036-97 |
| 19.2 |  | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, вкус и запах, цвет | ГОСТ 29245-91 п.3ТУ РБ 00028493.474-99 п.4.2 |
| 19.3 |  | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 29246-91 п.3.1 |
| 19.4 |  | 10.51/08.052 | Масса нетто | ГОСТ 29245-91 п.6 |
| 19.5 |  | 10.51/08.169 | Активная кислотность и рН  |  | ГОСТ 26781-85 |
| 19.6 |  | 10.51/08.052 | Индекс растворимости |  | ГОСТ 30305.4-95 |
| 19.7 |  | 10.51/08.149 | Массовая доля белка |  | ГОСТ 23327-78  |
| 19.8 |  | 10.51/01.086 | Бактерии группы кишечной палочки |  | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п. 8.5 |
| 19.9 |  | 10.51/01.086 | КМАФАнМ |  | ГОСТ 9225-84 п.4.5ГОСТ 32901-2014 п. 8.4 |
| 19.10 |  | 10.51/01.086 | Дрожжи и плесени |  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 19.11 |  | 10.51/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (до идентификации вида) |  | ГОСТ 30519-97 ГОСТ 31659-2012 |
| 19.12 |  | 10.51/01.086 | Staphylococcus aureus | ГОСТ 30347-2016  |
| 20.1 | Сахар молочный  | 10.51/42.000 | Отбор образцов и подготовка их к испытанию | СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52п. 2ТУ РБ 02906526.076-99 | ГОСТ 26809-86ГОСТ 26809.1-2014СТБ 1036-97 п.п. 7.2, 7.2.9 |
| 20.2 |  | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид и цвет, вкус и запах | ТУ РБ 02906526.076-99 п.4.2 |
| 20.3 |  | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ТУ РБ 02906526.076-99 п.4.5 |
| 20.4 |  | 10.51/08.040 | Масса нетто |  | ГОСТ 29245-91 п.6 |
| 20.5 |  | 10.51/08.149 | Массовая доля лактозы |  | ТУ РБ 02906526.076-99 п.4.4 |
| 20.6 | Сахар молочный  | 10.51/08.149 | Титруемая кислотность | СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52п. 2ТУ РБ 02906526.076-99 | ТУ РБ 02906526.076-99 п.4.7 |
| 20.7 |  | 10.51/29.054 | Объем сырого осадка | ТУ РБ 02906526.076-99 п.4.11 |
| 20.8 |  | 10.51/08.052 | Массовая доля золы | ТУ РБ 02906526.076-99 п.4.8 |
| 20.9 |  | 10.51/08.149 | Массовая доля азотистых веществ в пересчете на белок | ТУ РБ 02906526.076-99 п.4.6 |
| 20.10 |  | 10.51/01.086 | Бактерии группы кишечной палочки | ГОСТ 9225-84 п. 4.6ГОСТ 32901-2014 п. 8.5 |
| 20.11 |  | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 20.12 |  | 10.51/01.086 | Staphylococcus aureus |  | ГОСТ 30347-2016  |
| 20.13 |  | 10.51/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (до идентификации вида) |   | ГОСТ 30519-97 ГОСТ 31659-2012 |
| 20.15 |  | 10.51/01.086 | Дрожжи и плесени |  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 21.1 | Вода питьевая | 100.09/42.000 | Отбор образцов и подготовка их к испытанию | СТБ 1188-99СанПиН № 10-124 РБ 99 | СТБ ГОСТ Р 51593-2001СТБ ГОСТ Р 51592-2001МУК РБ 11-10-1-2002 п. 6.2 |
| 21.2 |  | 100.09/11.116 | Запах  |  | ГОСТ 3351-74 п. 2 |
| 21.3 |  | 100.09/11.116 | Вкус  |  | ГОСТ 3351-74 п. 3 |
| 21.4 |  | 100.09/08.082 | Цветность |  | ГОСТ 31868-2012 |
| 21.5 |  | 100.09/08.082 | Мутность |  | ГОСТ 3351-74 п.5.4 |
| 21.6 |  | 100.09/08.169 | Водородный показатель (рН) |  | ГОСТ ISO 10523-2017 |
| 21.7 |  | 100.09/08.082 | Общее железо |  | ГОСТ 4011-72 п.2 |
| 21.8 |  | 100.09/08.082 | Общая жесткость |  | ГОСТ 31954-2012 |
| 21.9 |  | 100.09/01.086 | Определение общих колиформных и термотолерантных колиформных бактерий (ОКБ, ТКБ) |  | МУК РБ 11-10-1-2002 п. 8.2 |
| 21.10 |  | 100.09/01.086 | Общее микробное число |  | МУК РБ 11-10-1-2002 п. 8.1 |
| 22.1 | Вода сточная | 100.05/42.000 | Отбор образцов и подготовка их к испытанию | Разрешение на спецводопользование, выданное Брестским областным комитетом природных ресурсов и охраны окружающей среды | СТБ ГОСТ Р 51592-2001  |
| 22.2 |  | 100.05/08.169 | Водородный показатель (рН) | ГОСТ ISO 10523-2017 |
| 22.4 |  | 100.05/08.052 | Взвешенные вещества | МВИ.МН 4362-2012 |
| 22.5 |  | 100.05/08.052 | Сухой остаток | МВИ.МН 4218-2012 |
| 22.6 |  | 100.05/08.149 | Хлориды |  | СТБ 17.13.05-39-2015 |
| 23.1 | Припасы и материалы | 10.73/42.00010.82/42.00010.39/42.00010.42/42.00010.71/42.00010.72/42.00010.89/42.000 | Отбор образцов и подготовка их к анализу | Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для организаций, осуществляющих производство молочных продуктов» утв. Постановлением МЗ РБ 12.11.2012 № 177 | ГОСТ 31904-2012 |
| 23.2 |  | Бактерии группы кишечной палочки | ГОСТ 31747-2012 ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п. 8.5  |
| 23.3 |  | 10.73/01.08610.82/01.08610.39/01.08610.42/01.08610.71/01.08610.72/01.08610.89/01.086 | Общее количество микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 9225-84 п. 4.5ГОСТ 32901-2014 п. 8.4 |
| 23.4 |  | Дрожжи и плесени   | ГОСТ 10444.12-94 |
| 23.5 |  | Staphylococcus aureus | ГОСТ 30347-2016  |
| 23.6 |  | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (до идентификации вида) | ГОСТ 30519-97 ГОСТ 31659-2012 |
| 24.1 | Пищевые продукты | 10.82/42.00010.89/42.000 | Отбор образцов | ГН 10-117-99 (РДУ-99)Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде Утв. Постановлением Главного государственного врача РБ от 26.04.1999 №16 | СТБ 1051-2012СТБ 1053-2015СТБ 1056-2016СТБ 1054-2012ГОСТ 32164-2013 |
| 24.2 | 10.82/04.12510.89/04.125 | Удельная (объемная) активность цезия-137 | ГОСТ 32161-2013МВИ.МН 1823-2007 |
| 25.1 | Молоко коровье сырье, обезжиренное молокоПрочее сырье | 10.41/42.00010.42/42.00010.51/42.00010.52/42.000 | Отбор образцов | Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в сельскохозяйственном сырье и кормах Утв. зам. министра с/х и продовольствия РБ 03.08.1999 | СТБ 1051-2012СТБ 1053-2015СТБ 1056-2016ГОСТ 32164-2013 |
| 25.2 |  | 10.41/04.12510.42/04.12510.51/04.12510.52/04.125 | Удельная (объемная) активность цезия-137 | ГОСТ 32161-2013МВИ.МН 1823-2007 |
| 26.1 | Рабочие места в производственных и служебных помещениях:- постоянного пребывания;- временного пребывания | 100.12/04.056 | Мощность эквивалентной дозы гамма-излучения | Контрольные уровни радиоактивного загрязнения для принятия решения о проведении дезактивационных работУтв. пред. Комитета по проблемам последствий катастрофы на ЧАЭС 02.08.2004 | МВИ.МН 2513-2006 |
| 27.1 | Территория объектов народного хозяйства и остальные открытые территории населенных пунктов | 100.11/04.056 | Мощность эквивалентной дозы гамма-излучения | Контрольные уровни радиоактивного загрязнения для принятия решения о проведении дезактивационных работУтв. пред. Комитета по проблемам последствий катастрофы на ЧАЭС 02.08.2004 | ТКП 113-2007МВИ.МН 2513-2006 |
| **2. Производственная лаборатория (Ивацевичский цех)** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1.1 | Молоко коровье заготовляемое(сырье) | 10.51/42.000 | Отбор образцов и подготовка к испытанию | СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52п. 2СТБ 1598-2006 | ГОСТ 13928-84 ГОСТ 26809-86ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 9225-84СТБ 1036-97 |
| 1.2 | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, цвет, консистенция | СТБ 1598-2006 п.п. 6.3, 6.4ГОСТ 28283-2015 |
| 1.3 |  | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85МВИ.БР 280-2015 |
| 1.4 |  | 10.51/08.031 | Плотность |  | ГОСТ 3625-84 п.2МВИ.БР 280-2015 |
| 1.5 |  | 10.51/08.149 | Кислотность |  | ГОСТ 3624-92 п.3, п. 4 |
| 1.6 | 10.51/12.042 | Степень чистоты | ГОСТ 8218-89 п.3  |
| 1.7 | 10.51/08.03710.51/08.074 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2МВИ.БР 280-2015 |
| 1.8 |  | 10.51/08.14910.51/08.074 | Массовая доля белка | СТБ 1598-2006 МВИ.БР 280-2015 |
| 1.9 |  | 10.51/08.05210.51/08.074 | Массовая доля сухого обезжиренного вещества |  | ГОСТ 3626-73 п.2, п. 3МВИ.БР 280-2015 |
| 1.10 |  | 10.51/01.086 | Общее количество микроорганизмов -бактериальная обсемененность, включая мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы |  | ГОСТ 9225-84 п.4.5ГОСТ 32901-2014 п. 8.4 |
| 1.11 |  | 10.51/01.086 | Общее количество микроорганизмов -количество микроорганизмов при 30 ºС |  | ГОСТ 9225-84 п.4.5ГОСТ 32901-2014 п. 8.4 |
| 1.12 |  | 10.51/01.086 | Количество соматических клеток |  | ГОСТ 23453-2014 п.3.3 |
| 1.13 | Молоко коровье заготовляемое(сырье) | 10.51/01.086 | Наличие спор мезофильных анаэробных бактерий | СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52СТБ 1598-2006 | ГОСТ 32012-2012 |
| 1.14 | 10.51/01.086 | Ингибирующие вещества, включая антибиотики | ГОСТ 23454-2016  |
| 1.15 |  | 10.51/12.042 | Наличие соды | ГОСТ 24065-80 п. 2 |
| 1.16 |  | 10.51/12.042 | Наличие аммиака |  | ГОСТ 24066-80 |
| 1.17 |  | 10.51/12.042 | Наличие перекиси водорода |  | ГОСТ 24067-80 |
| 1.18 |  | 10.51/12.042 | Наличие остаточных количество антибиотиков  |  | ГОСТ 32219-2013ГОСТ 31502-2012ГОСТ 32254-2013 |
| 1.19 | 10.51/03.152 | Остаточное количество антибиотиков: стрептомицин | МВИ.МН 2642-2015 |
| 1.20 |  | 10.51/03.152 | Остаточное количество антибиотиков: тетрациклиновая группа  | МВИ.МН 3951-2015МВИ.МН 3830-2015 |
| 1.21 |  | 10.51/03.152 | Остаточное количество антибиотиков: левомицетин (хлорамфеникол) | МВИ.МН 4230-2015МВИ.МН 2436-2015 |
| 2.1 |  | 10.51/42.000 | Отбор образцов и подготовка к испытанию |  | ГОСТ 13928-84 СТБ 1036-97ГОСТ 26809-86ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 9225-84 |
| 2.2 |  | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, цвет, внешний вид и консистенция | СТБ 2277-2016 п. 7.2ГОСТ 28283-2015  |
| 2.3 |  | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85 |
| 2.4 |  | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3 |
| 2.5 |  | 10.51/08.037 | Массовая доля жира |  | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 2.6 |  | 10.51/01.086 | Ингибирующие вещества |  | ГОСТ 23454-2016  |
| 2.7 | Сливки сырые | 10.51/08.149 | Определение перекиси водорода | СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52п. 2СТБ 2277-2016 | ГОСТ 24067-80  |
| 2.8 |  | 10.51/08.149 | Термоустойчивость по алкогольной пробе | ГОСТ 25228-82 п.4 |
| 2.9 |  | 10.51/01.086 |  КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5ГОСТ 32901-2014 п. 8.4 |
| 2.10 |  | 10.51/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п. 8.5 |
| 3.1 | Молоко обезжиренное пастеризованное  | 10.51/42.000 | Отбор образцов и подготовка к испытанию | СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52п. 2СТБ 2263-2016  | ГОСТ 26809-86ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 9225-84СТБ 1036-97ГОСТ 13928-84 |
| 3.2 |  | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, цвет, внешний вид и консистенция  | ГОСТ 28283-2015СТБ 2263-2016 п. 7.2 |
| 3.3 |  | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3 |
| 3.4 |  | 10.51/08.031 | Плотность |  | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 3.5 |  | 10.51/08.037 | Массовая доля жира |  | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 3.6 |  | 10.51/12.042 | Степень чистоты | ГОСТ 8218-89 п.3 |
| 3.7 |  | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85  |
| 3.8 |  | 10.51/08.149 | Фосфатаза | ГОСТ 3623-2015 п. 3.А |
| 3.9 |  | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5ГОСТ 32901-2014 п. 8.4 |
| 3.10 |  | 10.51/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п. 8.5 |
| 4.1 | Сыворотка молочная | 10.51/42.000 | Отбор образцов и подготовка к испытанию | СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52п. 2ТУ РБ 100098867.119-2001 | ГОСТ 26809-86ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 9225-84СТБ 1036-97 |
| 4.2 |  | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, цвет, внешний вид и консистенция  | ТУ РБ 100098867.119-2001 п.5.2 |
| 4.3 |  | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3 |
| 4.4 |  | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85  |
| 4.5 |  | 10.51/08.031 | Плотность |  | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 4.6 |  | 10.51/08.052 | Массовая доля сухих обезжиренных веществ |  | ГОСТ 3626-73 п.3 |
| 4.7 |  | 10.51/08.043 | Массовая доля жира |  | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 4.8 | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5ГОСТ 32901-2014 п. 8.4 |
| 4.9 |  | 10.51/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п. 8.5 |
| 4.10 |  | 10.51/01.086 | Ингибирующие вещества  | ГОСТ 23454-2016 |
| 5.1 | Сыр «Адыгейский» | 10.51/42.000 | Отбор образцов и подготовка их к анализу | СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52п. 2СТБ 2190-2017  | ГОСТ 26809-86ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 9225-84СТБ 1036-97  |
| 5.2 | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, рисунок, цвет, консистенция, вкус и запах  | СТБ 2190-2017 пп. 7.2, 7.3  |
| 5.3 |  | 10.51/29.040 | Действительная масса | СТБ 8019-2002МВИ.БР 135-2010МВИ.БН 394-2012ГОСТ 3622-68 п.2.23СТБ 2190-2017 п. 7.7 |
| 5.4 |  | 10.51/29.145 | Температура |  | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 5.5 |  | 10.51/08.149 | Фосфатаза |  | ГОСТ 3623-2015 п.3А |
| 5.6 |  | 10.51/08.037 | Массовая доля жира |  | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 5.7 | Сыр «Адыгейский» | 10.51/08.149 | Кислотность | СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52п. 2СТБ 2190-2017  | ГОСТ 3624-92 п. 3 |
| 5.8 | 10.51/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 3627-81 п.2 |
| 5.9 | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 п.5.1 |
| 5.10 |  | 10.51/01.086 | Бактерии группы кишечной палочки | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п. 8.5 |
| 5.11 |  | 10.51/01.086 | Количество молочнокислых микроорганизмов |  | ГОСТ 10444.11-2013ГОСТ 33951-2016 |
| 6.1 | Сыры и рулеты сырные «Ривьера»Сыр рассольный брынза «Славянская» | 10.51/42.000 | Отбор образцов и подготовка их к анализу | СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52п. 2ТУ РБ 190268633.040-2003ТУ РБ 190268633.039-2003  | ГОСТ 26809-86ГОСТ 26809.2-2014ГОСТ 9225-84СТБ 1036-97 |
| 6.2 | 10.51/11.116 | Органолептические показатели, форма и размеры | ТУ РБ 190268633.040-2003 п.4.6ТУ РБ 190268633.039-2003 п.3.5 |
| 6.3 |  | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 6.4 |  | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 6.5 |  | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 п.5.1 |
| 6.6 |  | 10.51/08.149 | Массовая доля поваренной соли |  | ГОСТ 3627-81 п.2 |
| 6.7 |  | 10.51/29.040 | Действительная масса |  | СТБ 8019-2002МВИ.БР 135-2010МВИ.БН 394-2012ГОСТ 3622-68 п.2.23 |
| 6.8 |  | 10.51/01.086 | Бактерии группы кишечной палочки |  | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п. 8.5 |
| 7.1 | Казеин технический | 10.51/42.000 | Отбор образцов и подготовка их к испытанию | ГОСТ 17626-81 | ГОСТ 26809-86 ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 17626-81 п.4.1 |
| 7.2 |  | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, цвет |  | ГОСТ 17626-81 п.4.1 |
| 7.3 | Казеин технический | 10.51/12.042 | Группа чистоты | ГОСТ 17626-81 | ГОСТ 17626-81 п.4.14 |
| 7.4 |  | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги |  | ГОСТ 17626-81 п.4.2 |
| 7.5 |  | 10.51/08.037 | Массовая доля жира |  | ГОСТ 17626-81 п.4.3 |
| 7.6 |  | 10.51/08.052 | Массовая доля золы |  | ГОСТ 17626-81 п.4.5 |
| 7.7 |  | 10.51/08.149 | Свободная кислотность |  | ГОСТ 17626-81 п.4.7 |
| 7.8 |  | 10.51/08.052 | Индекс растворимости |  | ГОСТ 17626-81 п.4.8 |
| 8.1 | Рабочие места в производственных и служебных помещениях:- постоянного пребывания;- временного пребывания | 100.12/04.056 | Мощность эквивалентной дозы гамма-излучения | Контрольные уровни радиоактивного загрязнения для принятия решения о проведении дезактивационных работУтв. пред. Комитета по проблемам последствий катастрофы на ЧАЭС 02.08.2004 | МВИ.МН 2513-2006 |
| 8.2 | Территория объектов народного хозяйства и остальные открытые территории населенных пунктов | 100.11/04.056 | Мощность эквивалентной дозы гамма-излучения | Контрольные уровни радиоактивного загрязнения для принятия решения о проведении дезактивационных работУтв. пред. Комитета по проблемам последствий катастрофы на ЧАЭС 02.08.2004 | ТКП 113-2007МВИ.МН 2513-2006 |
| 9.1 | Вода питьевая | 100.09/42.000 | Отбор образцов и подготовка их к испытанию | СТБ 1188-99СанПиН № 10-124 РБ 99 | СТБ ГОСТ Р 51593-2001СТБ ГОСТ Р 51592-2001МУК РБ 11-10-1-2002 п.6.2 |
| 9.2 |  | 100.09/01.086 | Определение общих колиформных и термотолерантных колиформных бактерий (ОКБ, ТКБ) | МУК РБ 11-10-1-2002 п. 8.2 |
| 9.3 |  | 100.09/01.086 | Общее микробное число |  | МУК РБ 11-10-1-2002 п.8.1 |
| **3. Производственная лаборатория (Ивановский цех)** |
| 1.1 | Молоко коровье заготовляемое(сырье) | 10.51/42.000 | Отбор образцов и подготовка к испытанию | СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52п. 2СТБ 1598-2006 | ГОСТ 13928-84 ГОСТ 26809-86ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 9225-84СТБ 1036-97 |
| 1.2 |  | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, цвет, консистенция | СТБ 1598-2006 п.п. 6.3, 6.4ГОСТ 28283-2015 |
| 1.3 |  | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85МВИ.БР 280-2015 |
| 1.4 |  | 10.51/08.031 | Плотность |  | ГОСТ 3625-84 п.2МВИ.БР 280-2015 |
| 1.5 |  | 10.51/08.149 | Кислотность |  | ГОСТ 3624-92 п.3, п. 4 |
| 1.6 |  | 10.51/12.042 | Степень чистоты |  | ГОСТ 8218-89 п.3  |
| 1.7 | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2МВИ.БР 280-2015 |
| 1.8 | 10.51/08.14910.51/08.074 | Массовая доля белка | СТБ 1598-2006 МВИ.БР 280-2015 |
| 1.9 |  | 10.51/08.05210.51/08.074 | Массовая доля сухого обезжиренного вещества | ГОСТ 3626-73 п.2, п. 3МВИ.БР 280-2015 |
| 1.10 | Молоко коровье заготовляемое(сырье) | 10.51/01.086 | Общее количество микроорганизмов -бактериальная обсемененность, включая мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52п. 2СТБ 1598-2006 | ГОСТ 9225-84 п.4.5.ГОСТ 32901-2014 п. 8.4 |
| 1.11 |  | 10.51/01.086 | Общее количество микроорганизмов -количество микроорганизмов при 30 ºС |  | ГОСТ 9225-84 п.4.5ГОСТ 32901-2014п. 8.4 |
| 1.12 |  | 10.51/01.086 | Количество соматических клеток |  | ГОСТ 23453-2014 п.3.3 |
| 1.13 | 10.51/01.086 | Наличие спор мезофильных анаэробных бактерий | ГОСТ 32012-2012 |
| 1.14 |  | 10.51/01.086 | Ингибирующие вещества, включая антибиотики | ГОСТ 23454-2016  |
| 1.15 |  | 10.51/12.042 | Наличие соды |  | ГОСТ 24065-80 п. 2 |
| 1.16 |  | 10.51/12.042 | Наличие аммиака |  | ГОСТ 24066-80 |
| 1.17 |  | 10.51/12.042 | Наличие перекиси водорода |  | ГОСТ 24067-80 |
| 1.18 |  | 10.51/12.042 | Наличие остаточных количество антибиотиков  |  | ГОСТ 32219-2013ГОСТ 31502-2012ГОСТ 32254-2013 |
| 1.19 |  | 10.51/03.152 | Остаточное количество антибиотиков: стрептомицин |  | МВИ.МН 2642-2015 |
| 1.20 |  | 10.51/03.152 | Остаточное количество антибиотиков: тетрациклиновая группа  |  | МВИ.МН 3951-2015МВИ.МН 3830-2015 |
| 1.21 |  | 10.51/03.152 | Остаточное количество антибиотиков: левомицетин (хлорамфеникол) |  | МВИ.МН 4230-2015МВИ.МН 2436-2015 |
| 2.1 | Сливки сырые | 10.51/42.000 | Отбор образцов и подготовка к испытанию | СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52п. 2СТБ 2277-2016 | ГОСТ 13928-84 СТБ 1036-97ГОСТ 26809-86ГОСТ 26809.1-2014 ГОСТ 9225-84 |
| 2.2 |  | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, цвет, внешний вид и консистенция | СТБ 2277-2016 п. 7.2ГОСТ 28283-2015  |
| 2.3 |  | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85 |
| 2.4 |  | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3 |
| 2.5 |  | 10.51/08.037 | Массовая доля жира |  | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 2.6 |  | 10.51/08.149 | Фосфатаза | ГОСТ 3623-2015 п.3.А |
| 2.7 |  | 10.51/01.086 | Ингибирующие вещества | ГОСТ 23454-2016  |
| 2.8 |  | 10.51/08.149 | Определение перекиси водорода | ГОСТ 24067-80  |
| 2.9 |  | 10.51/08.149 | Термоустойчивость по алкогольной пробе | ГОСТ 25228-82 п.4 |
| 2.10 |  | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5ГОСТ 32901-2014 п. 8.4 |
| 2.11 |  | 10.51/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п. 8.5 |
| 3.1 | Молоко обезжиренное пастеризован-ное  | 10.51/42.000 | Отбор образцов и подготовка к испытанию | СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52п. 2СТБ 2263-2016  | ГОСТ 26809-86ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 9225-84СТБ 1036-97ГОСТ 13928-84 |
| 3.2 |  | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, цвет, внешний вид и консистенция | ГОСТ 28283-2015СТБ 2263-2016 п. 7.2 |
| 3.3 |  | 10.51/01.086 | Кислотность |  | ГОСТ 3624-92 п.3 |
| 3.4 |  | 10.51/08.031 | Плотность |  | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 3.5 |  | 10.51/08.037 | Массовая доля жира |  | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 3.6 |  | 10.51/08.043 | Степень чистоты |  | ГОСТ 8218-89 п.3 |
| 3.7 | Молоко обезжиренное пастеризован-ное  | 10.51/29.145 | Температура | СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52п. 2СТБ 2263-2016  | ГОСТ 26754-85  |
| 3.8 |  | 10.51/01.086 | Фосфатаза | ГОСТ 3623-2015 п.3.А |
| 3.9 |  | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5ГОСТ 32901-2014 п. 8.4 |
| 3.10 |  | 10.51/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек |  | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п. 8.5 |
| 4.1 | Сыворотка молочная Сыворотка молочная концентрированная | 10.51/42.000 | Отбор образцов и подготовка к испытанию | СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52п. 2ТУ РБ 100098867.119-2001ТУ BY 100098867.179-2005 | ГОСТ 26809-86ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 9225-84СТБ 1036-97 |
| 4.2 | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, цвет, внешний вид и консистенция  | ТУ РБ 100098867.119-2001 п.5.2ТУ BY 100098867.179-2005 п. 4.5 |
| 4.3 |  | 10.51/01.086 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3 |
| 4.4 |  | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85   |
| 4.5 |  | 10.51/08.031 | Плотность |  | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 4.6 |  | 10.51/08.052 | Массовая доля сухих обезжиренных веществ |  | ГОСТ 3626-73 п.3 |
| 4.7 |  | 10.51/01.086 | Массовая доля лактозы |  | ГОСТ 29248-91п.4 |
| 4.8 |  | 10.51/08.037 | Массовая доля жира |  | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 4.9 |  | 10.51/01.086 | КМАФАнМ |  | ГОСТ 9225-84 п.4.5ГОСТ 32901-2014 п. 8.4 |
| 4.10 |  | 10.51/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек |  | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п. 8.5 |
| 4.11 |  | 10.51/01.086 | Ингибирующие вещества  |  | ГОСТ 23454-2016 |
| 5.1 | ТворогБиотворог | 10.51/42.000 | Отбор образцов и подготовка их к анализу | СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52СТБ 315-2017 ТУ BY 690253379.006-2005 | ГОСТ 26809-86ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 9225-84СТБ 1036-97 |
| 5.2 |  | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, цвет, вкус и запах | СТБ 315-2017 п.7.2, 7.3 ТУ BY 690253379.006-2005 п. 4.3 |
| 5.3 |  | 10.51/29.040 | Действительная масса  | СТБ 8019-2002МВИ.БР 135-2010МВИ.БН 394-2012ГОСТ 3622-68 п.2.23СТБ 315-2017 п. 7.4  |
| 5.4 |  | 10.51/08.145 | Температура |  | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 5.5 |  | 10.51/01.086 | Фосфатаза | ГОСТ 3623-2015п.3А |
| 5.6 |  | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 5.7 |  | 10.51/01.086 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п. 3 |
| 5.8 |  | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 п.5.1 |
| 5.9 |  | 10.51/01.086 | Бактерии группы кишечной палочки | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п. 8.5 |
| 5.10 |  | 10.51/01.086 | Количество молочнокислых микроорганизмов |  | ГОСТ 10444.11-2013ГОСТ 33951-2016 |
| 5.11 |  | 10.51/01.086 | Количество бифидобактерий  | ГОСТ 33491-2015 |
| 5.12 |  | 10.51/01.086 | Дрожжи, плесени |  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 6.1 | Молоко концентрированное обезжиренное «Белорусское»Молоко сгущенное с сахаром «Особое» | 10.51/42.000 | Отбор образцов и подготовка их к испытанию | СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52ТУ РБ 100098867.125-2001ГОСТ 31688-2012 | ГОСТ 26809-86ГОСТ 26809.1-2014СТБ 1036-97ГОСТ 9225-84 |
| 6.2 | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: вкус и запах, консистенция, цвет, внешний вид | ТУ РБ 100098867.125-2001 п.4.2ГОСТ 29245-91 п. 3ГОСТ 31688-2012п.7.2 |
| 6.3 | Молоко концентрированное обезжиренное «Белорусское»Молоко сгущенное с сахаром «Особое» | 10.51/29.040 | Действительная масса  | СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52ТУ РБ 100098867.125-2001ГОСТ 31688-2012 | СТБ 8019-2002МВИ.БР 135-2010ГОСТ 29245-91 п.6 |
| 6.4 | 10.51/01.086 | Массовая доля сахарозы | ГОСТ 30305.2-95 ГОСТ 29248-91 п.4 |
| 6.5 |  | 10.51/01.086 | Кислотность | ГОСТ 30305.3-95 п.5 |
| 6.6 |  | 10.51/08.0052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 30305.1-95 п.4  |
| 6.8 |  | 10.51/12.042 | Группа чистоты |  | ГОСТ 29245-91п.7 |
| 6.9 | 10.51/29.040 | Вязкость | ГОСТ 27709-2015 п.4  |
| 6.10 | 10.51/01.086 | Массовая доля жира | ГОСТ 29247-91 п.3  |
| 6.11 | 10.51/08.149 | Кислотность  | ГОСТ 30305.3-95  |
| 6.12 | 10.51/08.149 | Массовая доля белка  | ГОСТ 23327-98  |
| 6.13 | 10.51/01.086 | Бактерии группы кишечной палочки  | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п. 8.5 |
| 6.14 |  | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5ГОСТ 32901-2014 п. 8.4 |
| 7.1 | Мед сахарный янтарный | 10.82/42.000 | Отбор образцов и подготовка их к испытанию | СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52СТБ 54-96 | ГОСТ 26313-84 СТБ 1036-97ГОСТ 26670-91 |
| 7.2 |  | 10.82/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет | СТБ 54-96 п.3.2.2ГОСТ 8756.1-79ГОСТ 8756.18-70 |
| 7.3 |  | 10.82/29.040 | Масса нетто | ГОСТ 26671-85СТБ 8019-2002МВИ.БР 135-2010 |
| 7.4 |  | 10.82/29.054 | Посторонние примеси |  | СТБ 54-96 п.5.4 |
| 7.5 |  | 10.82/08.052 | Массовая доля растворимых сухих веществ |  | ГОСТ ISO 2173-2013 п.3.2.3 |
| 7.6 | Мед сахарный янтарный | 10.82/01.086 | Бактерии группы кишечной палочки | СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52СТБ 54-96 | ГОСТ 31747-2012 |
| 7.7 |  | 10.82/01.086 | Дрожжи и плесени | ГОСТ 10444.12-2013  |
| 7.8 |  | 10.82/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 8.1 | Заменители цельного молока | 10.91/42.000 | Отбор образцов и подготовка к испытанию | Технические нормативные правовые акты и другая документация, устанавливающая требования к объекту испытаний | ГОСТ 13496.0-2016 |
| 8.2 |  | 10.91/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах | ГОСТ 29245-91 п.3ГОСТ 13496.13-75 п. 2ТУ РБ 200022701.004-2004 п.2.1.2ТУ BY 200022701.037-2006 п.2.1.2ТУ BY 190500758.001-2007 п.2.1.2ТУ BY 190500758.004-2007 п.2.1.2ТУ ВУ 190500758.003-2008 п.2.1.2ТУ BY 190500758.005-2009 п. 2.1.2ТУ BY 190500758.006-2009 п.1.1.2ТУ BY 190500758.007-2011 п. 2.1.2 |
| 8.3 |  | 10.91/08.052 | Массовая доля влаги |  | ГОСТ 29246-91 п.3.1ГОСТ 13496.3-92 |
| 8.4 |  | 10.91/08.037 | Массовая доля жира  |  | ГОСТ 29247-91 п.4ГОСТ 13496.15-97 |
| 8.5 |  | 10.91/08.052 | Индекс растворимости | ГОСТ 30305.4-95 |
| 8.6 |  | 10.91/08.052 | Массовая доля золы | ГОСТ 26226-95 |
| 8.7 |  | 10.91/29.061 | Крупность | ГОСТ 13496.8-72 |
| 9.8 |  | 10.91/08.149 | Кислотность |  | ГОСТ30305.3-95 п.4 |
| 8.9 |  | 10.91/08.149 | Активность уреазы |  | ГОСТ 13979.9-69 |
| 8.10 | Заменители цельного молока | 10.91/29.054 | Металломагнитная примесь | Технические нормативные правовые акты и другая документация, устанавливающая требования к объекту испытаний | ГОСТ 13496.9-96 п.4 |
| 8.11 |  | 10.91/01.086 | Бактерии группы кишечной палочки | ГОСТ 31747-2012 |
| 9.12 |  | 10.91/01.086 | КМАФАнМ  | ГОСТ 10444.15-94  |
| 8.13 |  | 10.91/01.086 | Дрожжи и плесени | ГОСТ 10444.12-2013  |
| 9.1 | Продукты молочные сухие  | 10.51/42.000 | Отбор образцов и подготовка их к испытанию | СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52п. 2СТБ 1858-2009СТБ 2219-2017Технические нормативные правовые акты и другая документация, устанавливающая требования к объекту испытаний | ГОСТ 26809-86ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 9225-84СТБ 1036-97ГОСТ ISO 707-2013ISO 6887-1:2017ISO 6887-5:2010 |
| 9.2 | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, вкус и запах, цвет | СТБ 1858-2009 п. 7.2ТУ BY 100098867.267-2011 п.4.2ТУ BY 100377914.559-2008 п.4.3ТУ BY 100098867.219-2007 п. 4.2СТБ 2219-2017 п. 7.3ГОСТ 29245-91 п.3 |
| 9.3 |  | 10.51/29.040 | Масса нетто | ГОСТ 29245-91 п.6 |
| 9.4 |  | 10.51/29.054 | Группа чистоты | ГОСТ 29245-91 |
| 9.5 |  | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги |  | ГОСТ 29246-91 п.3.1 |
| 9.6 |  | 10.51/08.149 | Кислотность |  | ГОСТ 30305.3-95 п. 5 |
| 9.7 |  | 10.51/08.149 | Активная кислотность |  | ГОСТ 26781-85ГОСТ 29245-91 п.3.4 |
| 9.8 |  | 10.51/08.052 | Индекс растворимости |  | ГОСТ 30305.4-95  |
| 9.9 |  | 10.51/08.149 | Массовая доля лактозы |  | ГОСТ 29248-91 п.5 |
| 9.10 |  | 10.51/08.149 | Массовая доля белка |  | ГОСТ 23327-98  |
| 9.11 |  | 10.51/08.037 | Массовая доля золы | ГОСТ 17626-81 п.4.5ГОСТ 15113.8-77 |
| 9.12 |  | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 29247-91 |
| 9.13 | 10.51/01.086 | Бактерии группы кишечной палочки | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п. 8.5 |
| 9.14 | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5ГОСТ 32901-2014 п. 8.4 |
| 9.15 | 10.51/01.086 | Дрожжи и плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 10.1 | Пищевые продукты | 10.82/42.00010.89/42.000 | Отбор образцов | ГН 10-117-99 (РДУ-99)Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде Утв. Постановлением Главного государственного врача РБ от 26.04.1999 № 16 | СТБ 1051-2012СТБ 1053-2015СТБ 1054-2012СТБ 1056-2016ГОСТ 32164-2013 |
| 10.2 | 10.82/04.12510.89/04.125 | Удельная (объемная) активность цезия-137 | ГОСТ 32161-2013МВИ.МН 1823-2007 |
| 11.1 | Молоко коровье сырье, обезжиренное молокоПрочее сырье | 10.41/42.00010.42/42.00010.51/42.00010.52/42.000 | Отбор образцов | Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в сельскохозяйственном сырье и кормах Утв. зам. министра с/х и продовольствия РБ 03.08.1999 | СТБ 1051-2012СТБ 1053-2015СТБ 1056-2016ГОСТ 32164-2013 |
| 11.2 |  | 10.41/04.12510.42/04.12510.51/04.12510.52/04.125 | Удельная (объемная) активность цезия-137 | ГОСТ 32161-2013МВИ.МН 1823-2007 |
| 12.1 | Рабочие места в производственных и служебных помещениях:- постоянного пребывания;- временного пребывания | 100.12/04.056 | Мощность эквивалентной дозы гамма-излучения | Контрольные уровни радиоактивного загрязнения для принятия решения о проведении дезактивационных работУтв. пред. Комитета по проблемам последствий катастрофы на ЧАЭС 02.08.2004 | МВИ.МН 2513-2006 |
| 12.2 | Территория объектов народного хозяйства и остальные открытые территории населенных пунктов | 100.11/04.056 | Мощность эквивалентной дозы гамма-излучения | ТКП 113-2007МВИ.МН 2513-2006 |
| 13.1 | Вода питьевая | 100.09/42.000 | Отбор образцов и подготовка их к испытанию | СТБ 1188-99СанПиН № 10-124 РБ 99 | СТБ ГОСТ Р 51593-2001СТБ ГОСТ Р 51592-2001МУК РБ 11-10-1-2002 п. 6.2 |
| 13.2 | 100.09/01.086 | Общие колиформные и термотолерантные колиформные бактерии (ОКБ, ТКБ) |  | МУК РБ 11-10-1-2002 п. 8.2 |
| 13.3 | 100.09/01.086 | Общее микробное число |  | МУК РБ 11-10-1-2002 п.8.1 |
| 14.1 | Казеин технический | 10.51/42.000 | Отбор образцов и подготовка их к испытанию | ГОСТ 17626-81 | ГОСТ 26809-86 ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 17626-81 п.4.1 |
| 14.2 |  | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, цвет |  | ГОСТ 17626-81 п.4.1 |
| 14.3 |  | 10.51/29.054 | Группа чистоты |  | ГОСТ 17626-81п.4.14 |
| 14.4 |  | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги |  | ГОСТ 17626-81 п.4.2 |
| 14.5 |  | 10.51/08.037 | Массовая доля жира |  | ГОСТ 17626-81 п.4.3 |
| 14.6 |  | 10.51/08.052 | Массовая доля золы |  | ГОСТ 17626-81 п.4.5 |
| 14.7 |  | 10.51/08.149 | Свободная кислотность |  | ГОСТ 17626-81 п.4.7 |
| 14.8 |  | 10.51/08.052 | Индекс растворимости |  | ГОСТ 17626-81 п.4.8 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Руководитель органа по аккредитации Республики Беларусь - директор государственного предприятия «БГЦА» |  | Т.А. Николаева |