|  |
| --- |
| Приложение №2к аттестату аккредитации |
| № BY/112 2.5145 |
| от 09.08.2019 |
| На бланке № |
| На 4 листахРедакция 02 |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от 19 июня 2020 годапроизводственной лаборатории производственного филиала ОАО «Савушкин продукт» в г. Каменец открытого акционерного общества «Савушкин продукт» |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Номер пункта | Наименование объекта испытаний | КодТН ВЭД ТС(ЕАЭС) | Характеристика объекта испытаний | Обозначение НПА , в т.ч.ТНПА,устанавливающих требования к |
| показателям объекта испытаний | методам испытаний |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» |
| Определение органолептических и физико-химических показателей |
| 1.1 | Молоко коровье сырое. Молоко обезжиренное - сырье. Сливки - сырье. Молочная продукция, в том числе молочная сыворотка, сыры и продукты сырные | 04010402040304040406 | Отбор проб и подготовка проб к анализу | ТР ТС 033/2013Раздел IIIРаздел VI пункт 19Раздел VII пункт 30, пункт 31, пункт 35, пункт 36Раздел X пункт 53, пункт 54Раздел XIIIПриложения 1, 3, 6, 7, 9, 10, 12, 13ТР ТС 021/2011Глава 1 статья 6Глава 2 статья 7Глава 3, статья 20 | ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 26809.2-2014ГОСТ ISO 707-2013СТБ 1036-97ГОСТ 9225-84п.1, п.3ГОСТ 32901-2014п.5, п.6ГОСТ 13928-84 |
| 1.2 | Органолептические показатели:- внешний вид- консистенция- вкус и запах- цвет | ТР ТС 033/2013 Приложение 3, 6Раздел III | ГОСТ 29245-91п.2, п.3 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» |
| 1.3 | Молоко коровье сырое. Молоко обезжиренное - сырье. Сливки - сырье. Молочная продукция, в том числе молочная сыворотка, сыры и продукты сырные | 04010402040304040406 | Массовая доля влаги | ТР ТС 033/2013Приложение 1Раздел IIРаздел III | ГОСТ 3626-73 п.3, п.5.1 |
| 1.4  | Массовая доля хлористого натрия(поваренной соли) | ТР ТС 033/2013Приложение 1Раздел III | ГОСТ 3627-81 п.2 |
| 1.5 | Массовая доля жира | ТР ТС 033/2013Приложение 1, 6, 7Раздел IIРаздел III | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 1.6 | Массовая доля сухих обезжиренных веществ.Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО) | ТР ТС 033/2013Приложение 1,6Раздел IIIРаздел Vпункт 15 | ГОСТ 3626-73п.3 |
| 1.7 | Массовая доля сухих веществ. | ГОСТ 3626-73 п.3, п.5.1 |
| 1.8 | Титруемая кислотность | ТР ТС 033/2013Приложение 1, 6, 7Раздел III | ГОСТ 3624-92 п.3 |
| 1.9 | Предельная кислотность | ГОСТ 3624-92 п.4 |
| 1.10 | Группа чистоты | ТР ТС 033/2013Приложение 3 | ГОСТ 8218-89  |
| 1.11 | Плотность | ТР ТС 033/2013Приложение 6Раздел III | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 1.12 | Температура | ТР ТС 033/201 Раздел IIРаздел VIпункты 20, 21, 25, 27 | ГОСТ 26754-85 ГОСТ 3622-68 п.2 |
| 1.13 | Эффективность пастеризации:-определение фосфатазы | ТР ТС 033/2013Раздел IIРаздел III | ГОСТ 3623-2015 п. 7.1 |
| 1.14 | Наличие ингибирующих веществ | ТР ТС 033/2013Раздел VIпункт 19Раздел VIпункт 30, пункт 31, пункт 32Раздел VIIПриложение 6 | ГОСТ 23454-2016 п.7, п.8 |
| 1.15 | Наличие соды | ГОСТ 24065-80 п.2 |
| 1.16 | Наличие аммиака | ГОСТ 24066-80 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» |
| 1.17 | Молоко коровье сырое. Молоко обезжиренное - сырье. Сливки - сырье. Молочная продукция, в том числе молочная сыворотка, сыры и продукты сырные | 04010402040304040406 | Наличие перекиси водорода | ТР ТС 033/2013Раздел VIпункт 19Раздел VIпункт 30, пункт 31 | ГОСТ 24067-80 |
| 1.18 | Термоустойчивость по алкогольной пробе | ТР ТС 033/2013Раздел III | ГОСТ 25228-82 |
| 1.19 | Водородный показатель (рН) | ГОСТ 32892-2014 |
| Определение микробиологических показателей |
| 1.20 | Молоко коровье сырое. Молоко обезжиренное - сырье. Сливки - сырье. Молочная продукция, в том числе молочная сыворотка, сыры и продукты сырные | 04010402040304040406 | Наличие бактерий группы кишечных палочек (колиформы) | ТР ТС 033/2013Приложение 5, 8 | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014п.8.5 |
| 1.21 | Общее количество микроорганизмов (бактериальная обсемененность методом пробы на редуктазу) | ГОСТ 9225-84 п.4.2ГОСТ 32901-2014 п.8.1 |
| 1.22 | Сычужно-бродильная проба | ГОСТ 9225-84 п.4.4ГОСТ 32901-2014 п.8.2 |
| 1.23 | Проба на брожение | ГОСТ 9225-84 п.4.3 |
| 1.24 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ТР ТС 033/2013Приложение 2, 5, 8, 11 | ГОСТ 9225-84 п.4.5ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 32901-2014 п.8.4 |
| 1.25 | Количествосоматических клеток | ТР ТС 033/2013Приложение 5 | ГОСТ 23453-2014 п.6, п.7ГОСТ ISO13366-2/IDF148-2-2014 |
| 1.26 | Количество спор мезофильныхлактатсбраживающих анаэробных бактерий | ТР ТС 033/2013Раздел III | ГОСТ 32012-2012 п.7 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1.27 | Молоко коровье сырое. Молоко обезжиренное - сырье. Сливки - сырье. Молочная продукция, в том числе молочная сыворотка, сыры и продукты сырные | 04010402040304040406 |  Дрожжи | ТР ТС 033/2013Приложение 1, 2, 8 | ГОСТ 10444.12-2013ГОСТ 33566-2015ГОСТ 32901-2014 п.8.6.5 |
| 1.28 |  Плесени | ГОСТ 10444.12-2013ГОСТ 33566-2015ГОСТ 32901-2014п.8.6.5 |
| ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» |
| Потенциально опасные вещества |
| 1.29 | Молоко коровье сырое. Молоко обезжиренное - сырье. Сливки - сырье. Молочная продукция, в том числе молочная сыворотка, сыры и продукты сырные | 04010402040304040406 | Определение наличия антибиотиков:- левомицетина (хлорамфеникола) | ТР ТС 033/2013Приложение 4, 9, 10Раздел Vпункт 16Раздел VIпункт 19Раздел VIIпункт 30, пункт 31, пункт 32ТР ТС 021/2011Глава 2 статья 7, Глава 3 статья 20,Приложение 3 | ГОСТ 32254-2013 |
|  | - тетрациклиновой группы | ГОСТ 32254-2013 |
|  | - стрептомицина  | ГОСТ 32254-2013 |
|  |  | - пенициллины | ГОСТ 32254-2013ГОСТ 31502-2012 |

Примечание:

1 Лабораторная деятельность осуществляется непосредственно в лаборатории и за ее пределами – Область аккредитации пп.1.1

2 Лабораторная деятельность осуществляется непосредственно в лаборатории - Область аккредитации пп.1.2-1.29

Руководитель органа

по аккредитации Республики Беларусь-

директор государственного

предприятия «БГЦА» Т.А.Николаева