Приложение1

 к аттестату аккредитации

 № BY/112 2.2048

 от «13» сентября 2004 года

 на бланке № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 на 10 листах

 Редакция 02

 ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ

 от «28» января 2022 года

производственной лаборатории Нарочанского производственного участка

открытого акционерного общества «Молодечненский молочный комбинат»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № пунк-та | Наименование объекта испытаний | Код | Наименование характеристики (показатель, параметры) | Обозначение документа, устанавливающего требования к объекту | Обозначение документа, устанавливающего метод исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 222310, РБ, Минская область, г. Молодечно, ул. Нагорная, д.7 |
| 1.1\*\* | Молоко КоровьесыроеМолоко КоровьесыроеМолоко Коровьесырое | 01.41/42.000 | Отбор проб  | СТБ 1598-2006СанНПиГН, утв. постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013гГН 10-117-99ТНПА и другая документация на продукциюСТБ 1598-2006СанНПиГН, утв. постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013гГН 10-117-99ТНПА и другая документация на продукциюСТБ 1598-2006СанНПиГН, утв. постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013гГН 10-117-99ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 13928-84 ГОСТ 26809-86ГОСТ 9225-84 р.1, р.3 СТБ 1036-97 р.5, п.7.2СТБ 1051-2012СТБ 1053-2015ГОСТ 26809.1-2014 п.4.2ГОСТ 31904-2012ГОСТ 32901-2014 п. 5.5ГОСТ ISO 707-2013, р.9 |
| 1.2\* | 01.41/11.116 | Внешний вид, цвет,консистенция | СТБ 1598-2006 п.6.3 |
| 1.3\* | 01.41/11.116 | Запах, вкус | СТБ 1598-2006 п.6.4 |
| 1.4\* | 01.41/08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ 3624-92 р.3 |
| 1.5\* | 01.41/35.065 | Температура | ГОСТ 26754-85 |
| 1.6\* | 01.41/11.116 | Степень чистоты, группа | ГОСТ 8218-89 |
| 1.7\* | 01.41/08.052 | Массовая доля сухого обезжиренного вещества | ГОСТ 3626- 73 р.3 |
| 1.8\* | 01.41/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 р.2 |
| 1.9\* |  01.41/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 р.2 |
| 1.10\* |  01.41/08.149 | Массовая доля белка | СТБ 1598-2006 прил.БГОСТ 23327-98 |
| 1.11\* |  01.41/11.116 | Пероксидаза | ГОСТ 3623-2015р.6; 6.2 |
| 1.12\* |  01.41/11.116 | Определение соды | ГОСТ 24065-80 р.2 |
| 1.13\* | 01.41/11.116 | Определениеаммиака | ГОСТ 24066-80 |
| 1.14\* | 01.41/11.116 | Термоустойчивость по алкогольной пробе, группа | ГОСТ 25228-82 |
| 1.15\* | 01.41/11.116 | Определение перекисиводорода | ГОСТ 24067-80 |
| 1.16\* | 01.41/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5ГОСТ 32901-2014 п.8.4 |
| 1.17\* | 01.41/11.11601.41/08.043 | Соматическиеклетки  | ГОСТ 23453-2014 р.5, р.6 |
| 1.18\* | 01.41/11.116 | Ингибирующие вещества | ГОСТ 23454-2016, р.7 |
| 1.19\* | 01.41/11.116 | Бактериальная обсемененность(редуктазная проба) | ГОСТ 9225-84 п.4.2ГОСТ 31901-2014 п.8.1 |
| 1.20\* | 01.41/01.086 | Споры мезофильных анаэробных бактерий | ГОСТ 25102-90,р.3ГОСТ 32012-2012 р.7 |
| 1.21\* | 01.41/01.086 |  Сычужно- бродильная проба | ГОСТ 9225-84 п.4.4ГОСТ32901-2014 п.8.2 |
| 1.22\* | 01.41/03.071 | Остаточное количество тетрациклинов, бета-лактамов, хлорамфеникола и стрептомицина | МУ № 10-1-1/2576 утв. МСХ и П РБ 10.09.09ГОСТ 32254-2013Методика обнаружения остаточных количеств тетрациклинов и бета-лактамов, хлорамфеникола (левомицетина) и стрептомицина в молоке с использованием тест-наборов «DKBIOEASY 4in 1 milk», утв. ОДО «Компродсервис» 05.06.2014 |
| 1.23\* | 01.41/03.152 | Антибиотики тетрациклиновой группы | МВИ. МН 3951-2015МВИ.МН 3830-2015 |
| 1.24\* | 01.41/03.152 | Хлорамфеникол (левомицетин) | МВИ.МН 4230-2015МВИ.МН 4678-2015 |
| 1.25\* | 01.41/03.152 | Стрептомицин | МВИ.МН 4894-2014МВИ.МН 2642-2015 |
| 1.26\* | 01.41/03.152 | Пенициллин | МВИ.МН 4885-2014 |
| 1.27\* | 01.41/04.125 | Удельная (объёмная) активность радионуклида цезия- 137 | МВИ.МН 1823-2007 |
| 1.28\* |  01.41/03.152 | Метронидазол | МВИ.МН 5335-2015 |
| 2.1\*\* | МолокопитьевоеМолокопитьевое | 10.51/42.000 | Отбор проб | СТБ 1746-2017СанНПиГН, утв. постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013г ГН 10-117-99ТНПА и другая документация на продукциюСТБ 1746-2017СанНПиГН, утв. постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013г ГН 10-117-99ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 26809-86ГОСТ 9225-84. рр.1,3СТБ ISO 707-2013СТБ 1036-97 р.1,р.3 СТБ 1053-2015СТБ 1051-2012ГОСТ 26809.1-2014 п.4.2ГОСТ 31904-2012 ГОСТ 32901-2014 п.5.14 |
| 2.2\* | 10.51/11.116 | Внешний вид и консистенция | СТБ 1746-2017 п.7.2 |
|  2.3\* | 10.51/11.116 | Вкус и запах, цвет | СТБ 1746-2017 п.7.3 |
| 2.4\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 р.2 |
| 2.5\* | 10.51/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 р.2 |
| 2.6\* | 10.51/08.149 | Белок | ГОСТ 23327-98 |
| 2.7\* |  10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 р.3 |
| 2.8\* | 10.51/11.116 | Группа чистоты  | ГОСТ 8218-89 |
| 2.9\* | 10.51/29.040 | Номинальный объем | ГОСТ 3622-68 р.2 |
| 2.10\* | 10.51/11.116 | Фосфатаза | ГОСТ 3623-2015р.7; 7,2 |
| 2.11\* | 10.51/35.065 | Температура | ГОСТ 26754-85 п.2.3 |
| 2.12\* | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5ГОСТ 32901-2014 п.8.4  |
| 2.13\* | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п.8.5 |
| 2.14 | 10.51/01.08610.51/11.11610.51/08.149 | Промышленная Стерильность: КМАФАнМОтсутствие изменений внешнего видаКислотность | ГОСТ 30425-97 ГОСТ 9225-84 п.4.8ГОСТ 32901-2014 п.8.8ГОСТ 3624-92 р.3 |
| 2.15 | 10.51/04.125 | Удельная (объёмная) Активность радионуклида цезия- 137 | МВИ.МН 1823-2007 |
| 3.1 | Сыр:«Рокфорти»,«Имеретинский»,«Templier»Сыр:«Рокфор-ти»,«Имере-тинский»,«Templier**»** | 10.51/42.000 | Отбор проб  | ТУ BY 100098867.253-2010ТУ BY 100098867.260-2010ТУ BY600077963.034-2019СанНПиГН, утв. постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013г ГН 10-117-99ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 26809-86СТБ ISO 707-2013ГОСТ 9225-84 п.1СТБ 1053-2015СТБ 1051-2012ГОСТ 31904-2012ГОСТ 26809.2-2014 п.5.3ГОСТ 32901-2014 п.5.10 |
| 3.2 | 10.51/11.116 | Внешний вид, вкус и запах | ТУ BY 100098867.253-2010 п.2.1.2ТУ BY 100098867.260-2010 п.2.1.8, 2.1.9ТУ BY 600077963.034-2019 п.2.1.4 |
| 3.3 | 10.51/11.116 | Консистенция, рисунок, | ТУ BY 100098867.253-2010 п.2.1.2ТУ BY600077963.034-2019 п.2.1.4 |
| 3.4 | 10.51/11.116 | Цвет, форма, размеры | ТУ BY 100098867.260-2010 п.2.1.8, 2.1.9ТУ BY600077963.034-2019 п.2.1.4 |
| 3.5 | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги  | ГОСТ 3626-73 р.5 |
| 3.6 | 10.51/08.037 | Массовая доля жира в сухом веществе | ГОСТ 5867-90 р.2 |
| 3.7 | 10.51/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 3627-81 р.4 |
| 3.8 | 10.51/35.065 | Температура хранения и относительная влажность воздуха в камере | ТУ BY 100098867.253-2010ТУ BY 100098867.260-2010,ТУ BY600077963.034-2019 |
| 3.9 | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п.8.5 |
| 3.10 | 10.51/04.125 | Удельная (объёмная) Активность радионуклида цезия- 137 | МВИ.МН 1823-2007 |
| 4.1 | Сыры плавленыеСыры плавленые | 10.51/42.000 | Отбор проб  | СТБ 736-2017СанНПиГН, утв. постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013г ГН 10-117-99ТНПА и другая документация на продукциюСТБ 736-2017СанНПиГН, утв. постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013г ГН 10-117-99ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 736-2017 п.6.2.1СТБ ISO 707-2013СТБ 1036-97ГОСТ 26809-86ГОСТ 9225-84 п.1СТБ 1053-2015СТБ 1051-2012ГОСТ 26809.2-2014ГОСТ 31904-2012ГОСТ 32901-2014  |
| 4.2 | 10.51/11.116 | Вкус и запах, консистенция, рисунок, цвет, внешний вид | СТБ 736-2017 п.7.2, 7.3 |
| 4.3 | 10.51/29.040 | Номинальная масса | СТБ 736-2017 ГОСТ 26809-89ГОСТ 26809.2-2014 |
| 4.4 | 10.51/35.065 | Температура | ГОСТ 3622 п.2 |
| 4.5 |  10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 р.5 |
| 4.6 | 10.51/11.116 | Определение количества воздушных пустот и нерасплавившихся частиц | СТБ 736-2017 п.7.11 |
| 4.7 | 10.51/08.037 | Массовая доля жира в сухом веществе | ГОСТ 5867-90 р.2 |
| 4.8 | 10.51/08.149 | Массовая доляповаренной соли | ГОСТ 3627-81 р.4 |
| 4.9 | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | СТБ 736-2017СанНПиГН, утв. постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013г ГН 10-117-99ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п.8.5 |
| 4.10 | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5ГОСТ 32901-2014 п.8.4 |
| 4.11 | 10.51/01.086 | Дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 4.12 | 10.51/04.125 | Удельная активность радионуклида цезия- 137 | МВИ.МН 1823-2007 |
| 5.1 | Творог Творог | 10.51/42.000 | Отбор проб  | СТБ 315-2017СанНПиГН, утв. постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013г ГН 10-117-99ТНПА и другая документация на продукциюСТБ 315-2017СанНПиГН, утв. постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013г ГН 10-117-99ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 26809-86ГОСТ 9225-84 рр.1,3СТБ 1036-97ГОСТ ISO 707-2013 СТБ 1053-2015СТБ 1051-2012ГОСТ 26809.1-2014 п.8.5ГОСТ 31904-2012ГОСТ 32901-2014 п.5.8 |
| 5.2 | 10.51/11.116 | Вкус и запах | СТБ 315-2017 п.7.2ТУBY 100098867.245-2010  |
| 5.3 | 10.51/11.116 | Консистенция, внешний вид, цвет | СТБ 315-2017 п.7.2ТУ BY 100098867.245-2010 |
| 5.4 | 10.51/29.040 | Масса нетто | ГОСТ 3622-68 р.2СТБ 8019-2002СТБ 315-2017 |
| 5.5 | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 р.2 |
| 5.6 | 10.51/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98 |
| 5.7 | 10.51/08.149 | Кислотность  | ГОСТ 3624-92 р.3 |
| 5.8 | 10.51/35.065 | Температура | ГОСТ 3622-68 р.2ГОСТ 26754-85 |
| 5.9 | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 п.5.1 |
| 5.10 | 10.51/11.116 | Определение фосфатазы | ГОСТ 3623-2015р.7;7.1 |
| 5.11 | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы)  | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014п.8.5 |
| 5.12 | 10.51/01.086 | Кол-во молочнокислых микроорганизмов | ГОСТ 10444.11-2013 |
| 5.13 | 10.51/01.086 | Дрожжи, плесени | СТБ 315-2017СанНПиГН, утв. постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013г ГН 10-117-99ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 5.14 | 10.51/18.115 | Микроскопический препарат | ГОСТ 9225-84 п.4.7ГОСТ 32901-2014 п.8.7 |
| 5.15 | 10.51/04.125 | Удельная активность радионуклида цезия- 137 | МВИ.МН 1823-2007 |
| 6.1 | Сыры мягкие Сыры мяг-кие | 10.51/42.000 | Отбор проб  | СТБ 2190-2017ГОСТ 32263-2013СанНПиГН, утв. постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013г ГН 10-117-99ТНПА и другая документация на продукциюСТБ 2190-2017ГОСТ 32263-2013СанНПиГН, утв. постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013г ГН 10-117-99ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 26809-86СТБ ISO 707-2013СТБ 1036-97ГОСТ 9225-84 р.1СТБ 1053-2015СТБ 1051-2012ГОСТ 26809.2-2014 п.5.3ГОСТ 31904-2012ГОСТ 32901-2014 п.5.10 |
| 6.2 | 10.51/11.116 |  Вкус и запах,  внешний вид,  консистенция,  цвет, упаковка,  маркировка | СТБ 2190-2017 п.7.2, 7.3 |
| 6.3 | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 р.2 |
| 6.4 | 10.51/08.149 | Кислотность  | ГОСТ 3624-92 р.2 |
| 6.5 | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 р.2,5 |
| 6.6 | 10.51/08.149 | Массовая доля соли | ГОСТ 3627-81 р.2 |
| 6.7 | 10.51/29.040 | Температура, масса нетто | ГОСТ 3622-68 п.2.22; п.2.23 |
| 6.8 | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы)  | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п.8.5 |
| 6.9 | 10.51/04.125 | Удельная активность радионуклида цезия- 137 | МВИ.МН 1823-2007 |
| 7.1 | Сыры сычужныеСыры сычужные | 10.51/42.000 | Отбор проб  | СТБ 1373-2016СанНПиГН, утв. постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013г ГН 10-117-99ТНПА и другая документация на продукциюСТБ 1373-2016СанНПиГН, утв. постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013г ГН 10-117-99ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 26809-86СТБ ISO 707-2013СТБ 1036-97ГОСТ 9225-84 р.1,3СТБ 1053-2015СТБ 1051-2012ГОСТ 26809.2-2014ГОСТ 31904-2012 |
| 7.2 | 10.51/11.116 | Размеры, внешний вид, цвет, форма, рисунок, консистенция, вкус и запах | СТБ 1373-2016 п.6.2, 6.3, 6.4 |
| 7.3 | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги  | ГОСТ 3626-73 р.5 |
| 7.4 | 10.51/08.052 | Определение влаги в обезжиренном веществе | СТБ 1373-2016 п.6.11 |
| 7.5 | 10.51/08.037 | Массовая доля жира в сухом веществе | ГОСТ 5867-90 р.2 |
| 7.6 | 10.51/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 3627-81 р.4 |
| 7.7 | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п.8.5 |
| 7.8 | 10.51/04.125 | Удельная активность радионуклида цезия- 137 | МВИ.МН 1823-2007 |
| 8.1 | Сливки-сырьеСливки-сырье | 01.41/42.000 | Отбор проб | СТБ 2277-2016СанНПиГН, утв. постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013г ГН 10-117-99ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 13928-84 ГОСТ 26809-86ГОСТ 9225-84 п.1 СТБ 1036-97 р.5, п.7.2СТБ 1051-2012СТБ 1053-2015ГОСТ 26809.1-2014 п. 4.3ГОСТ 31904-2012ГОСТ 32901-2014 п.5.5 |
| 8.2 | 01.41/11.116 | Внешний вид, цвет,Консистенция | СТБ 2277-2016 п.7.2 |
| 8.3 | 01.41/11.116 | Запах, вкус | СТБ 2277-2016СанНПиГН, утв. постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013г ГН 10-117-99ТНПА и другая документация на продукциюСТБ 2277-2016СанНПиГН, утв. постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013г ГН 10-117-99ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 2277-2016 п.7.2ГОСТ 28283-2015 |
| 8.4 | 01.41/35.065 | Температура | ГОСТ 26754-85 |
| 8.5 | 01.41/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 р.3 |
| 8.6 | 01.41/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 р.2 п.2.2 |
| 8.7 | 01.41/11.116 | Термоустойчивость поалкогольной пробе | ГОСТ 25228-82 |
| 8.8 | 01.41/11.116 | Определение фосфатазы | ГОСТ 3623-2015р.7; 7.1 |
| 8.9 | 01.41/11.116 | Наличие перекиси водорода | ГОСТ 24067-80 |
| 8.10 | 01.41/11.116 | Наличие соды | ГОСТ 24065-80 р.2 |
| 8.11 | 01.41/11.116 | Наличие аммиака | ГОСТ 24066-80 |
| 8.12 | 01.41/11.116 | Определение ингибирующих веществ | ГОСТ 23454-2016р.7 |
| 8.13 | 01.41/11.116 | Бактериальная обсемененность(редуктазная проба) | ГОСТ 9225-84 п.4.2ГОСТ 32901-2014 п.8.1 |
| 8.14 | 01.41/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п.8.5 |
| 8.15 | 01.41/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5ГОСТ 32901-2014 п.8.4 |
| 8.16 | 01.41/04.125 | Удельная активность радионуклида цезия- 137 | МВИ.МН 1823-2007 |
| 10.1 | Вода дистиллированная | 24.13/42.000 | Отбор проб  | ГОСТ 6709-72 |  ГОСТ 3885-73 |
|  10.2 | 24.12/08.169 | pH | ГОСТ 6709-72 п. 3.16 |
|  10.3 | 24.12/08.169 | Удельная электрическая проводимость | ГОСТ 6709-72 п. 3.17 |

**Примечание:**

\* – деятельность осуществляется непосредственно в ООС.

\*\*- деятельность осуществляется за пределами ООС.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Руководитель органапо аккредитации Республики Беларусь – директор государственного предприятия «БГЦА» |  |  | Е.В. Бережных |
|  | (подпись) |  | (инициалы, фамилия) |