|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
| Приложение №1 |
| к аттестату аккредитации  |
| № BY/112 2.5467 |
| От03.03.2023 |
| на бланке №\_\_\_\_ |
| на 4 листах |
| редакция 01 |

 |

|  |
| --- |
| ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ от 03 марта 2023годапроизводственной лабораторииМолодечненского производственного участка Открытого акционерного общества «Минский молочный завод №1" |
| № пунктов | Наименованиеобъекта испытаний | Код | Характеристика объекта испытаний | 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 |
| г.Молодечно, ул. Нагорная, д.7 |
| 1.1\*\* | Молоко и молочная продукцияМолоко коровье | 01.41/42.00010.51/ 42.000 | Отбор проб  | СТБ 1598-2006 ТУ РБ 100098867.133-2002ТУ РБ 100098867.221-2007ГОСТ 32922-2014СТБ 2263-2016СТБ 2277-2016СТБ 1746-2017СТБ 1888-2016СТБ 970-2017СТБ 315-2017 ТУВУ 60077963.032-2019ТУ BY 60077963.031-2019ТУ 10.51.40-016-359544770-2019ТУ 10.51.40-010-68226299-2019ТУ BY 600077963.014-2014ТУ BY 600077963.024-2017ТУ BY 600077963.022-2016ТУ BY 600077963.044-2021ТУ BY 600077963.010-2013ТУ BY 600077963.014-2014ТУ BY 600077963.036-2020 ТУ 10.51.40-001-18619941- 202СТБ 1373-2016СанНиП «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», утв. Постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.13ГН «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. Постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.13ТНПА и другая  документация | ГОСТ 13928-84ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 26809.2-2014СТБ 1036-97 р.5, п.7.2ГОСТ 9225-84 п.1.5 ГОСТ 32901-2014 п.5ГОСТ ISO 707-2013 |
| 1.2\* | Молоко и молочная продукцияМолоко коровьеМолоко и молочная продукцияМолоко коровье | 01.41/11.11610.51/ 11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, цвет, консистенция, внешний вид, рисунок | СТБ 1598-2006 ТУ РБ 100098867.133-2002ТУ РБ 100098867.221-2007ГОСТ 32922-2014СТБ 2263-2016СТБ 2277-2016СТБ 1746-2017СТБ 1888-2016СТБ 970-2017СТБ 315-2017 ТУВУ 60077963.032-2019ТУ BY 60077963.031-2019ТУ 10.51.40-016-359544770-2019ТУ 10.51.40-010-68226299-2019ТУ BY 600077963.014-2014ТУ BY 600077963.024-2017ТУ BY 600077963.022-2016ТУ BY 600077963.044-2021ТУ BY 600077963.010-2013ТУ BY 600077963.014-2014ТУ BY 600077963.036-2020 ТУ 10.51.40-001-18619941- 202СТБ 1373-2016СанНиП «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», утв. Постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.13ГН «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. Постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.13ТНПА и другая  документацияСТБ 1598-2006 ТУ РБ 100098867.133-2002ТУ РБ 100098867.221-2007ГОСТ 32922-2014СТБ 2263-2016СТБ 2277-2016СТБ 1746-2017СТБ 1888-2016СТБ 970-2017СТБ 315-2017 ТУВУ 60077963.032-2019ТУ BY 60077963.031-2019ТУ 10.51.40-016-359544770-2019ТУ 10.51.40-010-68226299-2019ТУ BY 600077963.014-2014ТУ BY 600077963.024-2017ТУ BY 600077963.022-2016ТУ BY 600077963.044-2021ТУ BY 600077963.010-2013ТУ BY 600077963.014-2014ТУ BY 600077963.036-2020 ТУ 10.51.40-001-18619941- 202СТБ 1373-2016СанНиП «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», утв. Постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.13ГН «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. Постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.13ТНПА и другая  документация | СТБ 1598-2006 п.6.3-.6.4СТБ 2263-2016ТУ РБ 100098867.133-2002 п.3.2ТУ РБ 100098867.221-2007 п.4.2, 4.3СТБ 2277-2016 п.7.2.СТБ 1746-2017 п. 7.2-7.3СТБ 1888-2016 п.7.2СТБ 970 п.7.2СТБ 315-2017 п. 7.2ТУВУ 100098867.230-2009 п.4.2-4.3ТУ BY 100098867.371-2015 п.4.3СТБ 1373-2016 п.6.2-6.3ТУ BY 691312046.001-2011ТУ 10.51.40-016-359544770-2019ТУ 10.51.40-010-68226299-2019ТУ BY 600077963.014-2014ТУ BY 600077963.024-2017ТУ BY 600077963.022-2016ТУ BY 600077963.044-2021ТУ BY 600077963.014-2014ТУ BY 600077963.032-2019ТУ BY 600077963.031-2019ТУ BY 600077963.010-2013ТУ 10.51.40-001-18619941-2020ТУ BY 600077963.036-2020ТУ 10.51.40-004-68226299-2018 |
| 1.3\* | 01.41/08.03110.51/ 08.031 | плотность | ГОСТ 3625-84 р. 2 |
| 1.4\* | 01.41/08.14910.51/ 08.149 | титруемая кислотность | ГОСТ 3624-92 р. 3 |
| 1.5\* | 01.41/08.15310.51/08.153 | степень чистоты, группа | ГОСТ 8218-89 |
| 1.6\* | 01.41/08.03710.51/ 08.037 | массовая доля жирамассовая доля жира в сухом веществе | ГОСТ 5867-90 р. 2 |
| 1.7\* | 01.41/08.08210.51/08.082 | сода | ГОСТ 24065-80 р. 2 |
| 1.8\* | 01.41/08.08210.51/08.082 | аммиак | ГОСТ 24066-80 |
| 1.9\* | 01.41/08.08210.51/08.082 | перекись водорода | ГОСТ 24067-80 |
| 1.10\* | 01.41/08.05210.51/08.052 | массовая доля белка, % | СТБ 1598-2006 пр БГОСТ 23327-98ГОСТ 30648.2-99 |
| 1.11\* | 01.41/29.14510.51/29.145 | температура | ГОСТ 26754-85 ГОСТ 3622-68, р.2 |
| 1.12\* | 01.41/08.05210.51/08.052 | термоустойчивость по алкогольной пробе, группа | ГОСТ 25228-82 |
| 1.13\* | 01.41/08.05210.51/08.052 | массовая доля сухого обезжиренного вещества | ГОСТ 3626-73 р.3 |
| 1.14\* | 10.51/08.052 | массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 р.5 |
| 1.15\* | 01.41/01.08610.51/ 01.086 | общее количество микроорганизмов (редуктазная проба) | ГОСТ 9225-84 п.4.2.ГОСТ 32901-2014 п.8.1 |
| 1.16\* | 01.41/01.08610.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5ГОСТ 32901-2014п.8.4ГОСТ 10444.15 |
| 1.17\* | 01.41/08.08610.51/08.086 | количество соматических клеток | ГОСТ 23453-2014 р.6 |
| 1.18\* | 01.41/01.08610.51/01.086 | определениеингибирующих веществ | ГОСТ 23454-2016 |
| 1.19\* | 01.41/03.15210.51/03.071 | содержание антибиотиков:- пенициллиновая группа,- тетрациклиновая группа,- стрептомицин,- хлорамфеникол (левомицетин) | ГОСТ 32219-2013 |
| 1.20\* | 01.41/03.15210.51/03.152 | содержаниететрациклина | МВИ.МН 3830-2015МВИ.МН 3951 -2015 |
| 1.21\* | 01.41/03.15210.51/03.152 | содержание стрептомицина | МВИ.МН 4894-2015МВИ.МН 2642-2015 |
| 1.22\* | 01.41/03.15210.51/03.152 | содержание хлорамфеникола (левомицетина) | МВИ.МН 4230-2015 МВИ.МН 4678-2018 |
| 1.23\* | 01.41/03.15210.51/03.152 | содержание пенициллина | МВИ.МН 4885-2015МВИ.МН 5336-2015 |
| 1.24\* | 10.51/08.082 | фосфатаза, пероксидаза | ГОСТ 3623-2015 р.6, п.6,2, р.7,п. 7,1 |
| 1.25\* | 10.51/01.086 | количество молочнокислых микроорганизмов  | ГОСТ 10444.11-13 ГОСТ 33951-2016 п.8.1 |
| 1.26\* | 10.51/01.086 | дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-13ГОСТ 33566-2015 |
| 1.27\* | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п.8.5 |
| 1.28\* | 10.51/08.043 | условная вязкость | СТБ 970-2017 п.7.11 |
|  2.1\*\* | Молоко и молочные продукты.Продукты пищевые и сырье продовольственное | 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 1051-2012СТБ 1053-2015 |
| 2.2\* | 10.51/ 04.12510.41/ 04.125 | Уделная/объемная активность радионуклидацезия-137 | МВИ. МН 1823-2007 МВИ. МН 4779-2013 |
| 2.3\* | Окружающая среда | 100.02/04.056 | Уделная/объемная активность радионуклидацезия-137 | Сан Пин 2.6.1.8-8-2002 (ОСП-2002)Санитарные нормы и правила «Требования к радиационной безопасности», утв. Постановлением МЗ РБ № 212 от 28.12. 2012г. Гигиени-ческий норматив «Критерии оцен-ки радиационного воздействия», утв. Постановлением МЗ РБ № 212 от 28.12.2012г. | МВИ.МН 1906-2020  |

\* – деятельность осуществляется непосредственно в органе по оценке соответствия (далее –ООС);

\*\* – деятельность осуществляется непосредственно в ООС и за пределами ООС;

\*\*\* – деятельность осуществляется за пределами ООС.

Руководитель органа

по аккредитации

Республики Беларусь –

директор государственного

предприятия «БГЦА» Е.В. Бережных