|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | Приложение № 1  к аттестату аккредитации  № BY/112 2.1327  от 08 декабря 1998 года  на бланке №  на 7 листах  редакция 05 | |  | |  | |  | |  | |

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от 23 августа 2024 года

производственной лаборатории

Коммунального производственного унитарного предприятия

«Мозырские молочные продукты»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование  объекта | 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 |
| ул. Пролетарская, 114, 247760, г. Мозырь, Гомельская область | | | | | |
| 1.1  \*\*\* | Молоко и  молочная  продукция | 01.41/42.000  10.41/42.000  10.51/42.000 | Отбор образцов | ГОСТ 13928-84  ГОСТ 26809.1-2014  ГОСТ 26809.2-2014  ГОСТ 9225-84  СТБ 1036-97  СТБ 1051-2012  СТБ 1552-2017, п.7.2  ГОСТ 32901-2014, п.5 | ГОСТ 13928-84  ГОСТ 26809.1-2014  ГОСТ 26809.2-2014  ГОСТ 9225-84  СТБ 1036-97  СТБ 1051-2012  СТБ 1552-2017, п.7.2  ГОСТ 32901-2014, п.5 |
| 2.1  \* | Молоко  коровье сырое.  Молоко  обезжиренное-сырье.  Сливки-сырье.  Сыворотка молочная.  Пахта.  Молоко  пастеризованное для  переработки | 01.41/11.116  10.51/11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, цвет, внешний вид, консистенция | СТБ 1598-2006  СТБ 2263-2012  СТБ 2277-2016  ГОСТ 34355-2017  ТУ РБ 100098867.119-2001  ТУ РБ 100098867.164-2004  ТУ BY 100098867.221-2007  ТУ BY 192762412.048-2020  Гигиенический норматив «Показатели  безопасности и  безвредности для  человека продовольственного сырья и  пищевых продуктов», утв. пост. Минздрава 21.06.2013 № 52 | СТБ 1598-2006, п.6.2  СТБ 2263-2016, п.7.2, 7.3  СТБ 2277-2016, п.7.2  ГОСТ 28283-2015  ГОСТ 34355-2017, п.7.2  ТУ РБ 100098867.119-2001, п. 5.2  ТУ РБ 100098867.164-2004, п.3.2  ТУ BY 100098867.221-2007, п.4.2, 4.3  ТУ BY 192762412.048-2020, 4.2 |
| 2.2  \* | 01.41/08.153  10.51/08.153 | Степень чистоты | ГОСТ 8218-89 |
| 2.3  \* | 01.41/29.145  10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85  ГОСТ 3622-68 |
| 2.4  \* | 01.41/08.031  10.51/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84, п.2 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 2.5  \* | Молоко  коровье сырое.  Молоко  обезжиренное-сырье.  Сливки-сырье.  Сыворотка молочная.  Пахта.  Молоко  пастеризованное для  переработки | 01.41/08.149  10.51/08.149 | Титруемая  кислотность | СТБ 1598-2006  СТБ 2263-2012  СТБ 2277-2016  ГОСТ 34355-2017  ТУ РБ 100098867.119-2001  ТУ РБ 100098867.164-2004  ТУ BY 100098867.221-2007  ТУ ВУ 192762412.048-2020  Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и  пищевых продуктов», утв. пост. Минздрава 21.06.2013 № 52  ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. постановлением Совета Министров Республики Беларусь 25.01.2021 № 37 | ГОСТ 3624-92, п.3 |
| 2.6  \* | 01.41/08.037  10.51/08.037 | Массовая доля  жира | ГОСТ 5867-90, п.2  СТБ 1598-2006, п.6.4, приложение Б |
| 2.7  \* | 01.41/32.030  01.41/08.149  10.51/08.149 | Массовая доля  белка | ГОСТ 23327-98  ГОСТ 30648.2-99  СТБ 1598-2006, п.6.3, приложение Б |
| 2.8  \* | 01.41/08.052  10.51/08.052 | Массовая доля  сухих (обезжиренных) веществ | ГОСТ 3626-73, п.3 |
| 2.9  \* | 01.41/12.042  10.51/12.042 | Содержание соды | ГОСТ 24065-80, п.2 |
| 2.10  \* | 01.41/12.042  10.51/12.042 | Содержание  аммиака | ГОСТ 24066-80 |
| 2.11  \* | 01.41/12.042  10.51/12.042 | Содержание  перекиси водорода | ГОСТ 24067-80 |
| 2.12  \* | 01.41/12.042  10.51/12.042 | Термоустойчивость по алкогольной пробе | ГОСТ 25228-82 |
| 2.13  \* | 01.41/08.043  10.51/08.043 | Количество  соматических  клеток | ГОСТ 23453-2014, п.6 |
| 2.14  \* | 01.41/01.086  10.51/01.086 | Ингибирующие вещества | ГОСТ 23454-2016, п.7 |
| 2.15  \* | 01.41/01.086  10.51/01.086 | Общее количество микроорганизмов (бактериальная обсемененность) | ГОСТ 9225-84, п.4.2, 4.5  ГОСТ 32901-2014, п.8.1 |
| 2.16  \* | 01.41/01.086  10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84, п.4.5  ГОСТ 10444.15-94  ГОСТ 32901-2014, п.8.4 |
| 2.17  \* | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84, п.4.6  ГОСТ 32901-2014, п.8.5 |
| 2.18  \* | 01.41/08.085 | Температура  замерзания | ГОСТ 30562-97 |
| 2.19  \* | 10.51/12.042 | Фосфатаза | ГОСТ 3623-2015, п.7.1 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 2.20  \* | Молоко  коровье сырое.  Молоко  обезжиренное-сырье.  Сливки-сырье.  Сыворотка молочная.  Пахта.  Молоко  пастеризованное для  переработки | 10.51/12.042 | Пероксидаза | СТБ 1598-2006  СТБ 2263-2012  СТБ 2277-2016  ГОСТ 34355-2017  ТУ РБ 100098867.119-2001  ТУ РБ 100098867.164-2004  ТУ BY 100098867.221-2007  ТУ ВУ 192762412.048-2020  ГН, утв. 21.06.2013  постановлением Минздрава № 52  ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. постановлением Совета Министров Республики Беларусь 25.01.2021 № 37 | ГОСТ 3623-2015, п.6.2 |
| 2.21  \* | 10.51/08.149 | Массовая доля  лактозы | ГОСТ 29248-91, п.5.1 |
| 2.22  \* | 01.41/03.152  10.51/03.152 | Наличие  антибиотиков:  β-лактамовых,  тетрациклиновых групп,  стрептомицина, хлорамфеникола (экспресс-метод) | ГОСТ 32219-2013, п.5.4.1 |
| 2.23  \* | 01.41/04.125 | Объемная  активность  цезия-137 | ГН 10-117-99(РДУ-99)  ГН «Критерии оценки радиационного воздействия», утв. постановлением Совета Министров РБ 25.01.2021 № 37 (в ред. постановления Совета Министров РБ 29.11.2022 №829) | МВИ.МН 1866-2018  МВИ.МН 1181-2011 |
| 3.1  \* | Молочные продукты.  Консервы  молочные.  Продукты  молочные  сухие.  Сыры, в том числе плавленые | 10.41/11.116  10.51/11.116 | Органолептические показатели:  внешний вид,  консистенция, цвет, вкус, запах, форма, внешний вид на разрезе | СТБ 315-2017  СТБ 970-2017  СТБ 1552-2017  СТБ 1746-2017  СТБ 1858-2022  СТБ 1887-2016  СТБ 1888-2016  СТБ 1890-2017  СТБ 2190-2017  СТБ 2283-2016  ГН, утв. 21.06.2013  постановлением Минздрава № 52  ГН, утв. постановлением Совета министров Республики Беларусь 25.01.2021 №37  ТНПА и другая  документация | ГОСТ 28283-2015  ГОСТ 29245-91, п.3  СТБ 315-2017, п.7.2  СТБ 970-2017, п.7.2  СТБ 1552-2017, п.7.3, 7.4  СТБ 1746-2017, п.7.2, 7.3  СТБ 1887-2016, п.7.2, 7.3, 7.4  СТБ 1888-2016, п.7.2  СТБ 1890-2017, п.7.2  СТБ 2190-2017, п.7.2, 7.3  СТБ 2283-2016, п.7.2, 7.3  ТУ РБ 100098867.121-2001, п.4.2  ТУ РБ 100098867.209-2007, п.4.2  ТУ BY 100098867.371-2015, п.4.2, 4.3 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 3.1  \* | Молочные продукты.  Консервы  молочные.  Продукты  молочные  сухие.  Сыры, в том числе плавленые | 10.41/11.116  10.51/11.116 | Органолептические показатели:  внешний вид,  консистенция, цвет, вкус, запах, форма, внешний вид на разрезе | СТБ 315-2017  СТБ 970-2017  СТБ 1552-2017  СТБ 1746-2017  СТБ 1858-2022  СТБ 1887-2016  СТБ 1888-2016  СТБ 1890-2017  СТБ 2190-2017  СТБ 2283-2016  ГН, утв. 21.06.2013  постановлением Минздрава № 52  ГН, утв. постановлением Совета министров Республики Беларусь 25.01.2021 № 37  ТНПА и другая  документация на  продукцию | ТУ РБ 100722175.001-2001, п.4.2  ТУ РБ 100722175.005-2001, п.4.2  ТУ РБ 100722175.013-2001, п.4.5  ТУ BY 190698789.007-2007, п.4.9  ТУ BY 191212488.012-2012, п.4.2, 4.3, 4.4  ТY ВY 191212488.077-2016, п.5.2  ТУ BY 690253379.040-2006, п.4.3  ТУ BY 690253379.062-2010, п.4.3  ТУ РБ 02906526.047-98, п.4.3 |
| 3.2  \* | 10.51/29.040  10.41/29.040 | Номинальный  объем, масса нетто | ГОСТ 3622-68, п.2.23  ГОСТ 29245-91, п.6  СТБ 315-2017, п.7.5  СТБ 970-2017, п.7.4  СТБ 1552-2017, п.7.6  СТБ 1746-2017, п.7.4  СТБ 1888-2016, п.7.4  СТБ 1890-2017  СТБ 8035-2012, п.5, 6 |
| 3.3  \* | 10.51/29.145  10.41/29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85  ГОСТ 3622-68, п.2.22 |
| 3.4  \* | 10.41/29.061 | Термоустойчивость | СТБ 1890-2017, п.7.5 |
| 3.5  \* | 10.51/08.153 | Степень чистоты | ГОСТ 8218-89 |
| 3.6  \* | 10.51/08.153 | Группа чистоты | ГОСТ 29245-91, п.7  СТБ 1858-2022, п.7.12 |
| 3.7  \* | 10.51/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84, п.2 |
| 3.8  \* | 10.51/08.037  10.41/08.037 | Массовая доля  жира | ГОСТ 5867-90, п.2  ГОСТ 29247-91, п.4  СТБ 1552-2017, п.7.9 |
| 3.9  \* | 10.51/08.149  10.41/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92, п.3  ГОСТ 30305.3-95, п.5  СТБ 1552-2017, п.7.11  СТБ 1858-2022, п.7.14 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 3.10  \* | Молочные продукты.  Консервы  молочные.  Продукты  молочные  сухие.  Сыры, в том числе плавленые | 10.41/08.149 | Кислотность  плазмы | СТБ 315-2017  СТБ 970-2017  СТБ 1552-2017  СТБ 1746-2017  СТБ 1858-2022  СТБ 1887-2016  СТБ 1888-2016  СТБ 1890-2017  СТБ 2190-2017  СТБ 2283-2016  ГН, утв. 21.06.2013  постановлением Минздрава № 52  ГН, утв. постановлением Совета министров Республики Беларусь 25.01.2021 № 37  ТНПА и другая  документация на  продукцию | ГОСТ 3624-92, п.3.3.4 |
| 3.11  \* | 10.41/08.149 | Кислотность  жировой фазы | ГОСТ 3624-92, п.3.3.4 |
| 3.12  \* | 10.51/08.169 | рН | ГОСТ 26781-85 |
| 3.13  \* | 10.51/12.042 | Фосфатаза | ГОСТ 3623-2015, п.7.1 |
| 3.14  \* | 10.51/12.042 | Пероксидаза | ГОСТ 3623-2015, п.6.2 |
| 3.15  \* | 10.51/08.052  10.41/08.052 | Массовая доля  влаги | ГОСТ 3626-73, п.5.1, 6  ГОСТ 29246-91, п.2, 3 |
| 3.16  \* | 10.51/08.149 | Массовая доля  белка | ГОСТ 23327-98  ГОСТ 30648.2-99 |
| 3.17  \* | 10.51/08.149 | Массовая доля  белка в сухом обезжиренном  молочном остатке | ГОСТ 30648.2-99  СТБ 1858-2022, п.7.6  ТУ ВY 100098867.275-2011  п. 3.9 |
| 3.18  \* | 10.51/08.149 | Массовая доля  лактозы | ГОСТ 29248-91, п.5 |
| 3.19  \* | 10.51/29.040 | Индекс  растворимости  сырого остатка | ГОСТ 30305.4-95 |
| 3.20  \* | 10.51/08.052 | Массовая доля  сухих веществ | ГОСТ 3626-73, п.3 |
| 3.21  \* | 10.51/08.052 | Массовая доля СОМО | ГОСТ 3626-73, п.3, 8  СТБ 1552-2017, п.7.12  СТБ 1746-2017, п.7.9  СТБ 1887-2016, п.7.6  СТБ 1888-2016, п.7.8  СТБ 1858-2022, 7.8  ТУ ВY 100098867.275-2011, п. 3.9 |
| 3.22  \* | 10.51/08.149 | Массовая доля  поваренной соли | ГОСТ 3627-81, п.4, 5 |
| 3.23  \* | 10.51/08.149 | Массовая доля  сахарозы | ГОСТ 3628-78, п.2 |
| 3.24  \* | 10.51/08.149 | Массовая доля  общего сахара  в пересчете на  инвертный | ГОСТ 3628-78, п.2, 5 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 3.25  \* | Молочные продукты.  Консервы  молочные.  Продукты  молочные  сухие.  Сыры, в том числе плавленые | 10.51/08.043 | Условная вязкость | СТБ 315-2017  СТБ 970-2017  СТБ 1552-2017  СТБ 1746-2017  СТБ 1858-2022  СТБ 1887-2016  СТБ 1888-2016  СТБ 1890-2017  СТБ 2190-2017  СТБ 2283-2016  ГН, утв. 21.06.2013  постановлением МЗ РБ № 52  ГН, утв. постановлением Совета министров Республики Беларусь 25.01.2021 № 37  ТНПА и другая  документация | СТБ 970-2017, п.7.11 |
| 3.26  \* | 10.51/01.086  10.41/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84, п.4.5  ГОСТ 10444.15-94  ГОСТ 32901-2014, п.8.4 |
| 3.27  \* | 10.51/01.086  10.41/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84, п.4.6  ГОСТ 32901-2014, п.8.5 |
| 3.28  \* | 10.51/01.086 | Промышленная стерильность | ГОСТ 32901-2014, п.8.8 |
| 3.29  \* | 10.51/01.086 | Молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013  СТБ 1552-2017, п.7.18  ГОСТ 33951-2016 |
| 3.30  \* | 10.51/01.086  10.41/01.086 | Дрожжи, плесени | ГОСТ 33566-2015  ГОСТ 10444.12-2013 |
| 3.32  \* | 10.51/01.086 | Ацидофильные микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013 |
| 3.33  \* | 10.51/01.086 | Микроскопический препарат | ГОСТ 9225-84, п.4.7 |
| 3.34  \* | 10.51/01.086 | Бифидобактерии | ГОСТ 33924-2016  СТБ 1552-2017, п.7.19  Инструкция № 071-0210, утв. МЗ РБ 19.03.2010 |
| 3.35  \* | 10.51/04.125 | Объемная  (удельная)  активность  цезия-137 | ГН 10-117-99 (РДУ- 99)  ГН «Критерии оценки радиационного воздействия», утв. постановлением Совета Министров РБ 25.01.2021 № 37 (в ред. постановления Совета Министров РБ 29.11.2022 №829) | МВИ.МН 1866-2018  МВИ.МН 1181-2011 |
| 4.1  \*\*\* | Вода питьевая | 100.09/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 31862-2012,  п.5.1, 5.3 | ГОСТ 31862-2012,  п.5.1, 5.3 |
| 4.2  \* | 100.09/01.086 | Общее микробное число | ГН «Показатели безопасности питьевой воды», утв. постановлением Совета Министров Республики Беларусь 25.01.2021 № 37 | МУК РБ №11-10-1-2002, п.8.1 |
| 4.3  \* | 100.09/01.086 | Общие колиформные бактерии | МУК РБ №11-10-1-2002, п.8.3 |
| 4.4  \* | 100.09/01.086 | Термотолерантные колиформные  бактерии | МУК РБ №11-10-1-2002, п.8.3 |
| 4.5  \* | 100.09/08.156 | Массовая  концентрация  общего железа | ГОСТ 4011-72, п.2 |
| 4.6  \* | 100.09/11.116 | Запах | ГОСТ 3351-74, п.2 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 4.7  \* | Вода питьевая | 100.09/11.116 | Привкус | ГН, утв. постановлением Совета министров Республики Беларусь 25.01.2021 № 37 | ГОСТ 3351-74, п.3 |
| 4.8  \* | 100.09/08.149 | Хлор остаточный свободный | ГОСТ 18190-72, п.3 |
| 4.9  \* | 100.09/04.125 | Объемная  активность  цезия-137 | ГН 10-117-99 (РДУ-99)  ГН «Критерии оценки радиационного воздействия», утв. постановлением Совета Министров РБ 25.01.2021 № 37 (в ред. постановления Совета Министров РБ 29.11.2022 №829) | МВИ.МН 1181-2011 |
| 4.10  \* | 100.09/08.156 | Цветность | ГН, утв. постановлением Совета министров Республики Беларусь 25.01.2021 № 37 | ГОСТ 31868-2012, п.5 |
| 4.11  \* | 100.09/08.156 | Мутность | ГОСТ 3351-74, п.5 |
| 4.12  \* | 100.09/08.149 | Хлор остаточный связанный | ГОСТ 18190-72, п.2 |
| 5.1  \*\* | Рабочие места | 100.12/04.056 | Мощность  эквивалентной  дозы гамма-излучения | Контрольные уровни радиоактивного  загрязнения для принятия решения о проведении дезактивационных работ, утв. Комитетом по  проблемам последствий катастрофы на  Чернобыльской АЭС при Совете Министров  Республики Беларусь 02.08.2004, согл. с гл. гос. сан. врачом Республики Беларусь 04.10.2004 | МВИ.ГМ.1906-2020 |

**Примечание:**

\* – деятельность осуществляется непосредственно в 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