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

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

 |

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от 23 августа 2024 года

производственной лаборатории

Коммунального производственного унитарного предприятия

«Мозырские молочные продукты»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименованиеобъекта | Код | Наименованиехарактеристики(показатель,параметры) | Обозначениедокумента,устанавливающеготребования 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 | 01.41/42.00010.41/42.00010.51/42.000 | Отбор образцов | ГОСТ 13928-84ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 26809.2-2014ГОСТ 9225-84СТБ 1036-97СТБ 1051-2012СТБ 1552-2017, п.7.2ГОСТ 32901-2014, п.5 | ГОСТ 13928-84ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 26809.2-2014ГОСТ 9225-84СТБ 1036-97СТБ 1051-2012СТБ 1552-2017, п.7.2ГОСТ 32901-2014, п.5 |
| 2.1\* | Молоко коровье сырое.Молоко обезжиренное-сырье.Сливки-сырье.Сыворотка молочная.Пахта.Молоко пастеризованное для переработки | 01.41/11.11610.51/11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, цвет, внешний вид, консистенция | СТБ 1598-2006СТБ 2263-2012СТБ 2277-2016ГОСТ 34355-2017ТУ РБ 100098867.119-2001ТУ РБ 100098867.164-2004ТУ BY 100098867.221-2007ТУ BY 192762412.048-2020Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. Минздрава 21.06.2013 № 52 | СТБ 1598-2006, п.6.2СТБ 2263-2016, п.7.2, 7.3СТБ 2277-2016, п.7.2ГОСТ 28283-2015ГОСТ 34355-2017, п.7.2ТУ РБ 100098867.119-2001, п. 5.2ТУ РБ 100098867.164-2004, п.3.2ТУ BY 100098867.221-2007, п.4.2, 4.3ТУ BY 192762412.048-2020, 4.2 |
| 2.2\* | 01.41/08.15310.51/08.153 | Степень чистоты | ГОСТ 8218-89 |
| 2.3\* | 01.41/29.14510.51/29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85ГОСТ 3622-68 |
| 2.4\* | 01.41/08.03110.51/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84, п.2 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 2.5\* | Молоко коровье сырое.Молоко обезжиренное-сырье.Сливки-сырье.Сыворотка молочная.Пахта.Молоко пастеризованное для переработки | 01.41/08.14910.51/08.149 | Титруемая кислотность | СТБ 1598-2006СТБ 2263-2012СТБ 2277-2016ГОСТ 34355-2017ТУ РБ 100098867.119-2001ТУ РБ 100098867.164-2004ТУ BY 100098867.221-2007ТУ ВУ 192762412.048-2020 Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. Минздрава 21.06.2013 № 52ГН «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\* | 01.41/08.03710.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90, п.2СТБ 1598-2006, п.6.4, приложение Б |
| 2.7\* | 01.41/32.03001.41/08.14910.51/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98ГОСТ 30648.2-99СТБ 1598-2006, п.6.3, приложение Б |
| 2.8\* | 01.41/08.05210.51/08.052 | Массовая доля сухих (обезжиренных) веществ | ГОСТ 3626-73, п.3 |
| 2.9\* | 01.41/12.04210.51/12.042 | Содержание соды | ГОСТ 24065-80, п.2 |
| 2.10\* | 01.41/12.04210.51/12.042 | Содержание аммиака | ГОСТ 24066-80 |
| 2.11\* | 01.41/12.04210.51/12.042 | Содержание перекиси водорода | ГОСТ 24067-80 |
| 2.12\* | 01.41/12.04210.51/12.042 | Термоустойчивость по алкогольной пробе | ГОСТ 25228-82 |
| 2.13\* | 01.41/08.04310.51/08.043 | Количество соматических клеток | ГОСТ 23453-2014, п.6 |
| 2.14\* | 01.41/01.08610.51/01.086 | Ингибирующие вещества | ГОСТ 23454-2016, п.7 |
| 2.15\* | 01.41/01.08610.51/01.086 | Общее количество микроорганизмов (бактериальная обсемененность) | ГОСТ 9225-84, п.4.2, 4.5ГОСТ 32901-2014, п.8.1 |
| 2.16\* | 01.41/01.08610.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84, п.4.5ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 32901-2014, п.8.4 |
| 2.17\* | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84, п.4.6ГОСТ 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 1598-2006СТБ 2263-2012СТБ 2277-2016ГОСТ 34355-2017ТУ РБ 100098867.119-2001ТУ РБ 100098867.164-2004ТУ BY 100098867.221-2007ТУ ВУ 192762412.048-2020ГН, утв. 21.06.2013 постановлением Минздрава № 52ГН «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\* | 01.41/03.15210.51/03.152 | 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 1866-2018МВИ.МН 1181-2011 |
| 3.1\* | Молочные продукты.Консервы молочные.Продукты молочные сухие.Сыры, в том числе плавленые | 10.41/11.11610.51/11.116 | Органолептические показатели:внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах, форма, внешний вид на разрезе | СТБ 315-2017СТБ 970-2017СТБ 1552-2017СТБ 1746-2017СТБ 1858-2022СТБ 1887-2016СТБ 1888-2016СТБ 1890-2017СТБ 2190-2017СТБ 2283-2016ГН, утв. 21.06.2013 постановлением Минздрава № 52ГН, утв. постановлением Совета министров Республики Беларусь 25.01.2021 №37ТНПА и другая документация | ГОСТ 28283-2015ГОСТ 29245-91, п.3СТБ 315-2017, п.7.2СТБ 970-2017, п.7.2СТБ 1552-2017, п.7.3, 7.4СТБ 1746-2017, п.7.2, 7.3СТБ 1887-2016, п.7.2, 7.3, 7.4СТБ 1888-2016, п.7.2СТБ 1890-2017, п.7.2СТБ 2190-2017, п.7.2, 7.3СТБ 2283-2016, п.7.2, 7.3ТУ РБ 100098867.121-2001, п.4.2ТУ РБ 100098867.209-2007, п.4.2ТУ BY 100098867.371-2015, п.4.2, 4.3 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 3.1\* | Молочные продукты.Консервы молочные.Продукты молочные сухие.Сыры, в том числе плавленые | 10.41/11.11610.51/11.116 | Органолептические показатели:внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах, форма, внешний вид на разрезе | СТБ 315-2017СТБ 970-2017СТБ 1552-2017СТБ 1746-2017СТБ 1858-2022СТБ 1887-2016СТБ 1888-2016 СТБ 1890-2017СТБ 2190-2017СТБ 2283-2016ГН, утв. 21.06.2013 постановлением Минздрава № 52ГН, утв. постановлением Совета министров Республики Беларусь 25.01.2021 № 37ТНПА и другая документация на продукцию | ТУ РБ 100722175.001-2001, п.4.2ТУ РБ 100722175.005-2001, п.4.2ТУ РБ 100722175.013-2001, п.4.5ТУ BY 190698789.007-2007, п.4.9ТУ BY 191212488.012-2012, п.4.2, 4.3, 4.4ТY ВY 191212488.077-2016, п.5.2ТУ BY 690253379.040-2006, п.4.3ТУ BY 690253379.062-2010, п.4.3ТУ РБ 02906526.047-98, п.4.3 |
| 3.2\* | 10.51/29.04010.41/29.040 | Номинальный объем, масса нетто | ГОСТ 3622-68, п.2.23 ГОСТ 29245-91, п.6СТБ 315-2017, п.7.5СТБ 970-2017, п.7.4СТБ 1552-2017, п.7.6СТБ 1746-2017, п.7.4СТБ 1888-2016, п.7.4СТБ 1890-2017СТБ 8035-2012, п.5, 6 |
| 3.3\* | 10.51/29.14510.41/29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85ГОСТ 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.7СТБ 1858-2022, п.7.12 |
| 3.7\* | 10.51/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84, п.2 |
| 3.8\* | 10.51/08.03710.41/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90, п.2ГОСТ 29247-91, п.4СТБ 1552-2017, п.7.9 |
| 3.9\* | 10.51/08.14910.41/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92, п.3ГОСТ 30305.3-95, п.5СТБ 1552-2017, п.7.11СТБ 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 315-2017СТБ 970-2017СТБ 1552-2017СТБ 1746-2017СТБ 1858-2022СТБ 1887-2016СТБ 1888-2016 СТБ 1890-2017СТБ 2190-2017СТБ 2283-2016ГН, утв. 21.06.2013 постановлением Минздрава № 52ГН, утв. постановлением Совета министров Республики Беларусь 25.01.2021 № 37ТНПА 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\* | 10.51/08.05210.41/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73, п.5.1, 6ГОСТ 29246-91, п.2, 3 |
| 3.16\* | 10.51/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98ГОСТ 30648.2-99 |
| 3.17\* | 10.51/08.149 | Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке | ГОСТ 30648.2-99СТБ 1858-2022, п.7.6ТУ 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, 8СТБ 1552-2017, п.7.12СТБ 1746-2017, п.7.9СТБ 1887-2016, п.7.6СТБ 1888-2016, п.7.8СТБ 1858-2022, 7.8ТУ 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 315-2017СТБ 970-2017СТБ 1552-2017СТБ 1746-2017СТБ 1858-2022СТБ 1887-2016СТБ 1888-2016СТБ 1890-2017СТБ 2190-2017СТБ 2283-2016ГН, утв. 21.06.2013 постановлением МЗ РБ № 52ГН, утв. постановлением Совета министров Республики Беларусь 25.01.2021 № 37ТНПА и другая документация | СТБ 970-2017, п.7.11 |
| 3.26\* | 10.51/01.08610.41/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84, п.4.5ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 32901-2014, п.8.4 |
| 3.27\* | 10.51/01.08610.41/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84, п.4.6ГОСТ 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 10444.11-2013СТБ 1552-2017, п.7.18ГОСТ 33951-2016 |
| 3.30\* | 10.51/01.08610.41/01.086 | Дрожжи, плесени | ГОСТ 33566-2015ГОСТ 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 33924-2016СТБ 1552-2017, п.7.19Инструкция № 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 1866-2018МВИ.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