|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №1  к аттестату аккредитации  № BY/112 2.1324  от 08.09.1998  на бланке № \_\_\_\_  на 18 листах  редакция 03 |

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от 24 января 2025 года

производственной лаборатории Полесского производственного участка  
Открытого акционерного общества «Милкавита»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № 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. Жукова, 1, 247618, г. Хойники, Хойникский район, Гомельская область | | | | | |
| 1.1 \*\* | Рабочие места в производственных и служебных помещениях: – постоянного пребывания –временного пребывания | 100.12/04.056 | Мощность эквивалентной дозы | 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 |
| 2.1 \*\*\* | Молоко коровье сырое  Молоко коровье сырое | 01.41/ 42. 000 | Отбор образцов | СТБ 1598–2006 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 13928–84 п.2.2  ГОСТ 26809.1–2014 п.4.2 ГОСТ 9225–84 п.1.5 СТБ 1036–97 п.7.2.2 СТБ 1051–2012 |
| 2.2 \* | 01.41/11.116 | Внешний вид и консистенция, цвет | Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. Минздрава 21.06.2013№52. Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» ГН №37 от 25.01.2021 СТБ 1598–2006  ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 1598-2006 п.6.2 |
| 2.3 \* | 01.41/11.116 | Вкус и запах | СТБ 1598-2006 п.6.2 |
| 2.4 \* | 01.41/08.153 | Группа чистоты | ГОСТ 8218-89 |
| 2.5 \* | 01.41/29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85 п.2.3, п.2.4 |
| 2.6 \* | 01.41/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 2.7 \* | 01.41/08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3.3.1 |
| 2.8 \* | 01.41/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.2.1 |
| 2.9 \* | 01.41/08.149 | Массовая доля белка | СТБ 1598-2006 п.6.3 приложения А и Б |
| 2.10 \* | 01.41/08.052 | Массовая доля Сухого обезжиренного вещества (СОМО) | ГОСТ 3626-73 п.3 |
| 2.11 \* | 01.41/08.042 | Содержание соды | ГОСТ 24065-80 п.2 |
| 2.12 \* | 01.41/.08.042 | Содержание аммиака | ГОСТ 24066-80 |
| 2.13 \* | 01.41/08.043 | Количество соматических клеток | ГОСТ 23453-2014 п.3 |
| 2.14 \* | 01.41/08.042 | Ингибирующие вещества | ГОСТ 23454-2016 п.7 |
| 2.15 \* | 01.41/01.086 | Общее количество микроорганизмов | ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 2.16 \* | Молоко коровье сырое | 01.41/01.042 | Антибиотики: - левомицетин (хлорам феникол)- тетрациклиновая группа- пенициллины- стрептомицин Ветеринарные лекарственные препараты: хинолоны/ фторхинолоны; - макролиты; - аминоглико -зиды; - линкозамиды; сульфанилами ды. | Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. Минздрава 21.06.2013№52. Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов».  ГН №37 от 25.01.2021  СТБ 1598–2006  ТНПА и другая документация на продукцию. | ГОСТ 32219-2013 п.5.4 Методика обнаружения остаточных количеств бета-лактамов, тетрациклинов, хлорамфеникола и стрептомицина, фторхинолонов, эритромицина, линкомицина, тилозина и тилмикозина, неомицина, канамицина, гентамицина, спектиномицина и сульфаниламидов. Утверждена директором ООО «Пионер Продукт» 07.12.2018 |
| 2.17 \* | 01.41/04.125 | Объемная активность цезий-137 | ГН 10-117-99(РДУ-99)  ГН «Критерии оценки радиационного воздействия» (ГН № 37 от 25.01.2021, в ред. Постановления № 829 от 29.11.2022) | МВИ.МН 1181-2011 МВИ 179-95 |
| 2.18 \* | 01.41/04.125 | Объемная активность стронций-90 | МВИ.МН 1181-2011 |
| 3.1 \*\*\* | Сыворотка молочная пастеризован ная | 10.51/42.000 | Отбор образцов | Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. Минздрава 21.06.2013№52. Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов».  ГН №37 от 25.01.2021  ТУ BY100098867.371-2015 ТНПА и другая документация на продукцию. | ГОСТ 26809.1-2014 п.4.4, п.4.9  ГОСТ 9225-84 п.1.5 СТБ 1036-97 п.7.2.4, п.7.2.9  СТБ 1051-2012 |
| 3.2 \* | 10.51/11.116 | Внешний вид, консистенция, цвет Вкус и запах | ТУBY100098867.371-2015 п.4.2, п. 4.3 |
| 3.3 \* | 10.51/08.037 | Плотность | ГОСТ 5867-90 п.2.2.6  ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 3.4 \* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3.3.1 |
| 3.5 \* | 10.51/08.082 | Фосфатаза | ГОСТ 3623-2015 п.7.1 |
| 3.6 \* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2.2.3 |
| 3.7 \* | 10.51/08.031 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.2.6 |
| 3.8 \* | 10.51/01.086 | БГКП | ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 3.9 \* | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 3.10 \* | 10.51/04.125 | Объемная активность цезия-137 | ГН 10-117-99(РДУ-99) ГН «Критерии оценки радиационного воздействия» (ГН № 37 от 25.01.2021, в ред. Постановления № 829 от 29.11.2022) | МВИ.МН 1181-2011  МВИ 179-95 |
| 3.11 \* | 10.51/04.125 | Объемная активность стронций-90 | МВИ.МН 1181-2011 |
| 4.1 \*\*\* | Сыворотка молочная | 10.51/42.000 | Отбор образцов | Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. Минздрава 21.06.2013 №52. Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» ГН №37 от 25.01.2021.  ТУ РБ 10008967.119  ТНПА и другая документация на продукцию. | ГОСТ 26809.1-2014 п.4.4, п.4.9 ГОСТ 9225-84, п.1.5 СТБ 1051-2012 |
| 4.2 \* | 10.51/11.116 | Внешний вид, консистенция, цвет. Вкус и запах | ТУ РБ 10008967.119-2001 п. 5.2 |
| 4.3 \* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2.4 |
| 4.4 \* | 10.51/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 4.5 \* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.2.5 |
| 4.6 \* | 10.51/08.052 | Массовая доля сухих веществ | ГОСТ 3626-73 п.2.1 |
| 4.7 \* | 10.51/08.052 | Массовая доля лактозы | ГОСТ 29248-91 п.5 |
| 4.8 \* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3.3.1 |
| 4.9 \* | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 4.10 \* | 10.51/01.086 | БГКП | ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 4.11 \* | 10.51/04.125 | Объемная активность цезий-137 | ГН 10-117-99. (РДУ-99). ГН «Критерии оценки  радиационного воздействия»  (ГН № 37 от 25.01.2021, в ред. Постановления № 829 от 29.11.2022) | МВИ.МН 1181-2011 МВИ 179-95 |
| 4.12 \* | 10.51/04.125 | Объемная активность стронций-90 | МВИ.МН 1181-2011 |
| 5.1 \*\*\* | Сыворотка молочная концентрированная  Сыворотка молочная концентрированная | 10.51/42.000 | Отбор образцов | Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. Минздрава 21.06.2013 №52. Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» ГН №37 от 25.01.2021 ТУBY100098867.179-2005 ТНПА и другая документация на продукцию. | ГОСТ 26809.1-2014 пп.4.4, 4.9 ГОСТ 9225-84 п.1.5 СТБ 1051-2012 |
| 5.2 \* | 10.51/11.116 | Внешний вид, консистенция, цвет Вкус и запах | Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. Минздрава 21.06.2013 №52. Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» ГН №37 от 25.01.2021 ТУBY100098867.179-2005 ТНПА и другая документация на продукцию. | ТУ BY100098867.179-2005 пп.4.2, 4.3,4,4 |
| 5.3 \* | 10.51/29.040 | Масса нетто | ГОСТ 29245-91 п.6 |
| 5.4 \* | 10.51/08.052 | Массовая доля сухих веществ | ГОСТ 30305.1-95 п.4  ТУBY100098867.179-2005 п.4.5 |
| 5.5 \* | 10.51/08.052 | Массовая доля лактозы | ГОСТ 29248-91 п.5 |
| 5.6 \* | 10.51/08.052 | Массовая доля сахарозы | ГОСТ 29248-91 п. 4 |
| 5.7 \* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 30305.3-95 п.5 |
| 5.8 \* | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5  ГОСТ 10444.15-94  п.6 |
| 5.9 \* | 10.51/01.086 | БГКП | ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 5.10 \* | 10.51/04.125 | Объемная активность цезий-137 | ГН 10-117-99(РДУ-99) ГН «Критерии оценки радиационного воздействия» (ГН № 37 от 25.01.2021, в ред. Постановления № 829 от 29.11.2022) | МВИ.МН 1181-2011  МВИ 179-95 |
| 5.11 \* | 10.51/04.125 | Объемная активность стронций-90 | МВИ.МН 1181-2011 |
| 6.1 \*\*\* | Сыворотка сухая молочная  Сыворотка сухая молочная | 10.51/42.000 | Отбор образцов | СТБ 2219-2017 Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. Минздрава 21.06.2013 №52. Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов». ГН №37 от 25.01.2021. ГН 10-117-99 (РДУ-99). ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 26809.1-2014 п.4.4, п. 4.9 ГОСТ 9225-84, п.1.5  СТБ 1051-2012 |
| 6.2 \* | 10.51/11.116 | Внешний вид, консистенция, цвет. Вкус и запах | СТБ 2219-2017 Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. Минздрава 21.06.2013 №52. Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов». ГН №37 от 25.01.2021. ГН 10-117-99 (РДУ-99). ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 29245-91 п.3 |
| 6.3 \* | 10.51/42.000 | Масса нетто | ГОСТ 29245-91 п.6 |
| 6.4 \* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 29246-91 п.3 |
| 6.5 \* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 29247-91 п.4 |
| 6,6 \* | 10.51/08.149 | Массовая доля лактозы в пересчете на безводную лактозу | ГОСТ 29248-91 п.5 |
| 6.7 \* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 30305.3-95 п.5 |
| 6.8 \* | 10.51/08.149 | рН (в 10 % растворе) | ГОСТ Р 51467-99 |
| 6.9 \* | 10.51/08.149 | Массовая доля молочной кислоты | СТБ 2219-2017 п.7.12 |
| 6.10 \* | 10.51/08.149 | Индекс растворимости | ГОСТ 30305.4-95 |
| 6.11 \* | 10.51/08.052 | Массовая доля золы | ГОСТ Р51463-99 |
| 6.12 \* | 10.51/01.086 | БГКП | ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 6.13 \* | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5 ГОСТ 10444.15-94 п.6 |
| 6.14 \* | 10.51/01.086 | Плесени и дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 6.15 \* | 10.51/04.125 | Удельная активность цезий-137 | ГН 10-117-99 (РДУ-99). ГН «Критерии оценки радиационного воздействия» (ГН № 37 от 25.01.2021, в ред. Постановления № 829 от 29.11.2022) | МВИ.МН 1181-2011 МВИ 179-95 |
| 6.16 \* | 10.51/04.125 | Удельная активность стронций-90 | МВИ.МН 1181-2011 |
| 7.1 \*\*\* | Сыворотка сухая  деминерализованная | 10.51/42.000 | Отбор образцов | ТУ ВУ 100098867.219 Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. Минздрава 21.06.2013 №52 Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» ГН №37 от 25.01.2021 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 26809.1-2014 п.4.4, 4.9 ГОСТ 9225-84 п.1.5 СТБ 1051-2012 |
| 7.2 \* | 10.51/11.116 | Внешний вид, консистенция, цвет Вкус и запах | ГОСТ 29245-91 п.3 |
| 7.3 \* | 10.51/08.153 | Группа чистоты | ГОСТ 29245-91 п.7 |
| 7.4 \* | 10.51/29.040 | Масса нетто | ГОСТ 29245-91 п.6 |
| 7.5 \* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 29246-91 п.3 |
| 7.6 \* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 29247-91 п.4 |
| 7.7 \* | 10.51/08.149 | Массовая доля лактозы | ГОСТ 31086-2002 ГОСТ 29248-91 п.5 |
| 7.8 \* | 10.51/08.052 | Массовая доля золы | ГОСТ 15113.8-77 п.2 |
| 7.9 \* | 10.51/08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ 30305.3-95 п.5 |
| 7.10 \* | 10.51/08.149 | Индекс растворимости | ГОСТ 30305.4-95 |
| 7.11 \* | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 7.12 \* | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 7.13 \* | 10.51/01.086 | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 7.14 \* | 10.51/01.086 | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 7.15 \* | 10.51/04.125 | Удельная активность цезий-137 | ГН 10-117-99 (РДУ-99) ГН «Критерии оценки радиационного воздействия» (ГН № 37 от 25.01.2021, в ред. Постановления № 829 от 29.11.2022) | МВИ.МН 1181-2011 МВИ 179-95 |
| 7.16 \* | 10.51/04.125 | Удельная активность стронций-90 | МВИ.МН 1181-2011 |
| 8.1 \* | Продукты молочно-сывороточные и  сывороточные | 10.51/42.000 | Отбор образцов | ТУ ВУ 100377914.550-2008 Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. Минздрава 21.06.2013 №52 Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов»  ГН №37 от 25.01.2021  ТНПА и другая документация на продукцию. | ГОСТ 26809.1-2014 п.3.2 |
| 8.2 \* | 10.51/11.116 | Внешний вид, консистенция, цвет Вкус и запах | ГОСТ 29245-91 п.3 |
| 8.3 \* | 10.51/08.153 | Чистота | ГОСТ 29245-91 п.6 |
| 8.4 \* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 29246-91 п.3 |
| 8.5 \* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 29247-91 п.4 |
| 8.6 \* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 30305.3-95 п.5.3 |
| 8.7 \* | 10.51/08.149 | Индекс растворимости | ГОСТ 30305.4-95 |
| 8.8 \* | 10.51/08.052 | Массовая доля золы | ГОСТ 15113.8-77 п.2 |
| 8.9 \* | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 8.10 \* | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 8.11 \* | 10.51/01.086 | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 8.12 \* | 10.51/01.086 | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 8.13 \* | 10.51/04.125 | Удельная активность цезий-137 | ГН 10-117-99 (РДУ-99)  ГН «Критерии оценки радиационного воздействия» (ГН № 37 от 25.01.2021, в ред. Постановления  № 829 от 29.11.2022) | МВИ.МН 1181-2011 МВИ 179-95 |
| 8.14 \* | 10.51/04.125 | Удельная активность стронций-90 | МВИ.МН 1181-2011 |
| 9.1 \*\*\* | Творог | 10.51/42.000 | Отбор образцов | Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. Минздрава 21.06.2013 №52. Гигиенический норматив «Показатели безопасности и без-вредности продовольственного сырья и пищевых продуктов»  ГН №37 от 25.01.2021 СТБ 315-2017 ГОСТ 31453-2013 ТНПА и другая документация на продукцию. | ГОСТ 26809.1-2014 п.4.6 ГОСТ 9225-84 п.1.5 СТБ 1036-97 п.7.2.6 СТБ 1051-2012 |
| 9.2 \* | 10.51/11.116 | Внешний вид и консистенция цвет | СТБ 315-2017 п.7.2 ГОСТ 31453-2013 п.7.2 |
| 9.3 \* | 10.51/11.116 | Вкус и запах | СТБ 315-2017 п.7.3 ГОСТ 31453-2013 п.7.2 |
| 9.4 \* | 10.51/29.040 | Масса нетто | ГОСТ 3622-68 п.2.23 СТБ 315-2017 п.7.5 |
| 9.5 \* | 10.51/29.145 | Температура продукта | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 9.6 \* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.2.2 |
| 9.7 \* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 п.5.1 |
| 9.8 \* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3.3.3 |
| 9.9 \* | 10.51/08.082 | Фосфатаза | ГОСТ 3623-2015 п. 7.1 |
| 9.10 \* | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 9.11 \* | 10.51/01.086 | Количество молочнокислых микроорганиз-мов | ГОСТ 10444.11-2013 |
| 9.12 \* | 10.51/01.086 | Дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 9.13 \* | 10.51/04.125 | Удельная активность цезий-137 | ГН 10-117-99(РДУ-99)  ГН «Критерии оценки радиационного воздействия».  (ГН № 37 от 25.01.2021, в ред. Постановления  № 829 от 29.11.2022) | МВИ.МН 1181-2011 МВИ 179-95 |
| 9.14 \* | 10.51/04.125 | Удельная активность стронций-90 | МВИ.МН 1181-2011 |
| 10.1 \*\*\* | Масло  из коровьего  молока | 10.51/42.000 | Отбор образцов | Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. Минздрава 21.06.2013 №52. Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов»  ГН №37 от 25.01.2021.  СТБ 1890-2017  ГОСТ 32261-2013  ТНПА и другая документация на продукцию. | ГОСТ 26809.2-2014 п.5.2  ГОСТ 9225-84 п.1.5 СТБ 1036-97 п.7.2.10  СТБ 1051-2012 |
| 10.2 \* | 10.51/11.116 | Внешний вид, консистенция, цвет Вкус и запах | СТБ 1890-2017 п.7.2 |
| 10.3 \* | 10.51/29.040 | Масса нетто | ГОСТ 3622-68 п.2.23 СТБ 1890-2017 п.7.3 |
| 10.4 \* | 10.51/29.145 | Температура продукта | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 10.5 \* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.3.5 |
| 10.6 \* | 10.51/08.149 | Титруемая кислотность плазмы | ГОСТ 3624-92 п.3.3.4.3 |
| 107 \* | 10.51/08.149 | Кислотность жировой фазы | ГОСТ 3624-92 п.3.3.4.2 |
| 10.8 \* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 п.6 |
| 10.9 \* | 10.51/08.052 | Термоустойчи-вость | СТБ 1890-2017 п.7.5 |
| 10.10 \* | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 10.11 \* | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 10.12 \* | 10.51/01.086 | Дрожжи Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 ГОСТ 10444.12-2013 |
| 10.13 \* | 10.51/04.125 | Удельная активность цезий-137 | ГН 10-117-99(РДУ-99).  ГН «Критерии оценки радиационного воздействия»  (ГН № 37 от 25.01.2021, в ред. Постановления № 829 от 29.11.2022) | МВИ.179-95 |
| 10.14 \* | 10.51/04.125 | Удельная активность стронций-90 | МВИ.МН 1181-2011 |
| 11.1 \*\*\* | Сыры плавленые пастообразные | 10.51/42.000 | Отбор образцов | Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. Минздрава 21.06.2013 №52.  Гигиенический норматив «Показатели безопасности и без-вредности продовольственного сырья и пищевых продуктов»  ГН №37 от 25.01.2021  СТБ 315-2017  ТУ РБ 100098867.089 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 26809.2-2014 п.5.3  ГОСТ 9225-84 п.1.5 СТБ 1036-97 п.7.2.11 СТБ 1051-2012 |
| 11.2 \* | 10.51/11.116 | Внешний вид, консистенция, цвет | СТБ 736-2008 п.5.3.3 |
| 11.3 \* | 10.51/08.037 | Масса нетто | СТБ 736-2008 п.7.5 |
| 11.4 \* | 10.51/29.145 | Температура продукта | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 11.5 \* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира в сухом веществе | ГОСТ 5867-90 п.2.2.3 п.2.3.4 |
| 11.6 \* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.2.3.3 |
| 11.7 \* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 п.5.1 |
| 11.8 \* | 10.51/08.052 | Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли) | ГОСТ 3627-81 п.2 |
| 11.9 \* | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 11.10 \* | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 11.11 \* | 10.51/01.086 | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 11.12 \* | 10.51/01.086 | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 11.13 \* | 10.51/04.125 | Удельная активность цезий-137 | ГН 10-117-99(РДУ-99) ГН «Критерии оценки радиационного воздействия»  (ГН № 37 от 25.01.2021, в ред.  Постановления № 829 от 29.11.2022) | МВИ.МН 1181-2011 МВИ 179-95 |
| 11.14 \* | 10.51/04.125 | Удельная активность стронций-90 | МВИ.МН 1181-2011 |
| 12.1 \*\*\* | Сыры и массы сырные для плавления | 10.51/42.000 | Отбор образцов | ТУ РБ 100098867.167  Гигиенически норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. Минздрава 21.06.2013 №52. Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов»  ГН №37 от 25.01.2021  ТНПА и другая документация на продукцию. | ГОСТ 26809.2-2014 п.5.3 ГОСТ 9225-84 п.1.5 СТБ 1036-97 п.7.2.11 СТБ 1051-2012 |
| 12.2 \* | 10.51/11.116 | Вкус и запах, консистенция и вид на разрезе, цвет теста | ТУ РБ 100098867.167-2004 п.4.7 |
| 12.3 \* | 10.51/29.061 | Линейные размеры | ТУ РБ 100098867.167-2004 п. 4.6 |
| 12.4 \* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 п.5.1 |
| 12.5 \* | 10.51/08.052 | Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли) | ГОСТ 3627-81 п.2 |
| 12.6 \* | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 12.7 \* | 10.51/04.125 | Удельная активность цезий-137 | ГН 10-117-99 (РДУ-99)  ГН «Критерии оценки радиационного воздействия»  (ГН №37 от 25.01.2021, в ред. Постановления № 829 от 29.11.2022) | МВИ.МН 1181-2011 МВИ 179-95 |
| 12.8 \* | 10.51/04.125 | Удельная активность стронций-90 | МВИ.МН 1181-2011 |
| 13.1 \*\*\* | Сыры  Сыры | 10.51/42.000 | Отбор образцов | СТБ 1373-2016 ТУ РБ 029065613.030-96 ТУ ВУ 101497290.007-2005  ТУ ВУ 691312046.004-2011  ТУ ВУ 190513389.018-2010  ТУ ВУ 691312046.002-2011  ТУ ВУ 190513389.259-2015  ТУ ВУ 400068171.017-2016  ТУ ВУ 400068171.025-2016  ТУ ВУ 400068171.024-2016  ТУ ВУ 400068171.023-2016  ТУ ВУ 100098867.234-2009  ТУ ВУ 191212488.041-2015  ТУ ВУ 190513389.007-2008  ТУ ВУ 400068171.031-2019  ТУ ВУ 400068171.030-2020  ТУ ВУ 192762412.046-2019  ТУ 10.51.40-015-68226299-2019  ТУ ВУ 400068171.037-2022  ТУ ВУ 400068171.035-2021  ТУ ВУ 400068171.036-2021  ТУ ВУ 400068171.020-2017  ТУ ВУ 400068171.034-2021  ТУ ВУ 400068171.038-2023  ТУ ВУ 1001497290.013-2006  Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. Минздрава 21.06.2013 №52. Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов»  ГН №37 от 25.01.2021  ТНПА и другая документация на продукцию. | ГОСТ 26809.2-2014 п.5.3 ГОСТ 9225-84 п.1.5 СТБ 1036-97 п.7.2.11 СТБ 1051-2012 |
| 13.2 \* | 10.51/11.116 | Форма, внешний вид, консистенция, цвет теста, рисунок | СТБ 1373-2016 п.6.2 |
| 13.3 \* | 10.51/11.116 | Вкус и запах | СТБ 1373-2016 п.6.3 |
| 13.4 \* | 10.51/29.061 | Линейные размеры | СТБ 1373-2016 п.6.4 |
| 13.5 \* | 10.51/29.040 | Масса | ГОСТ 3622-68 п.2.23 |
| 13.6 \* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.2.3, 2.3.4 |
| 13.7 \* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 п.5.1 |
| 13.8 \* | 10.51/08.052 | Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли) | ГОСТ 3627-81 п.2 |
| 13.9 \* | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 13.10 \* | 10.51/04.125 | Удельная активность цезий-137 | ГН 10-117-99 (РДУ-99)  ГН «Критерии оценки радиационного воздействия» (ГН № 37 от 25.01.2021, в ред. Постановления № 829 от 29.11.2022) | МВИ.МН 1181-2011 МВИ 179-95 |
| 13.11 \* | 10.51/04.125 | Удельная активность стронций-90 | МВИ.МН 1181-2011 |
| 14.1 \*\*\* | Cырки творожные глазированные | 10.51/42.000 | Отбор образцов | Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. Минздрава 21.06.2013 №52. Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» ГН №37 от 25.01.2021 ТУ РБ 69025379.004-2004 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 26809.1-2014 п.4.6 ГОСТ 9225-84 п.1.5 СТБ 1036-97 п.7.2.6 СТБ 1051-2012 |
| 14.2 \* | 10.51/11.116 | Внешний вид,форма изделий, консистенция, вкус и запах, цвет | ТУРБ 690253379.004-2004 п.4.5 |
| 14.3 \* | 10.51/29.040 | Номинальная масса | ГОСТ 3622-68 п.2.23 |
| 14.4 \* | 10.51/29.145 | Температура продукта | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 14.5 \* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.2.2 |
| 14.6 \* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3.3.3 |
| 14.7 \* | 10.51/08.082 | Фосфатаза | ГОСТ 3623-2015 п.7.1 |
| 14.8 \* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 п.5.1 |
| 14.9 \* | 10.51/29.040 | Массовая доля глазури | ТУ РБ 69025379.004-2004 п.4.4 |
| 14.10 \* | 10.51/29.040 | Массовая доля сахарозы | ГОСТ 3628-78 п.2 |
| 14.11 \* | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 14.12 \* | 10.51/01.086 | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 14.13 \* | 10.51/01.086 | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 14.14 \* | 10.51/04.125 | Удельная активность цезий-137 | ГН 10-117-99 (РДУ-99) ГН «Критерии оценки радиационного воздействия» (ГН № 37 от 25.01.2021, в ред. Постановления № 829 от 29.11.2022) | МВИ.МН 1181-2011  МВИ 179-95 |
| 14.15 \* | 10.51/04.125 | Удельная активность стронций-90 | МВИ.МН 1181-2011 |
| 15.1 \*\*\* | Молоко сухое | 10.51/42.000 | Отбор образцов | Гигиенический норматив «Показатели  безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. Минздрава 21.06.2013 №52 Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» ГН №37 от 25.01.2021 СТБ 1858-2009 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 26809.1-2014 п.3.2 ГОСТ 9225-84 п.1.5 СТБ 1036-97 п.7.2.9 СТБ 1051-2012 |
| 15.2 \* | 10.51/11.116 | Внешний вид, вкус и запах, цвет | ГОСТ 29245-91 п.3 |
| 15.3 \* | 10.51/08.153 | Группа чистоты | ГОСТ 29245-91 п.7 |
| 15.4 \* | 10.51/29.040 | Масса нетто | ГОСТ 29245-91 п.6 |
| 15.5 \* | 10.51/08 .037 | Массовая доля жира | ГОСТ 29247-91 п.4 |
| 15.6 \* | 10.51/08 .052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 29246-91 п.3 |
| 15.7 \* | 10.51/08.149 | Массовая доля лактозы | ГОСТ 29248-91 п.5 |
| 15.8 \* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 30305.3-95 п.5 |
| 15.9 \* | 10.51/08.052 | Индекс растворимости | ГОСТ 30305.4-95 |
| 15.10 \* | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 15.11 \* | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 15.12 \* | 10.51/04.125 | Удельная активность цезий-137 | ГН 10-117-99 (РДУ-99) ГН «Критерии оценки радиационного воздействия» (ГН № 37 от 25.01.2021, в ред. Постановления № 829 от 29.11.2022) | МВИ.МН 1181-2011 МВИ 179-95 |
| 15.13 \* | 10.51/04.125 | Удельная активность стронций-90 | МВИ.МН 1181-2011 |
| 16.1 \*\*\* | Смеси сухие молокосодер-жащие | 10.51/42.000 | Отбор образцов | ТУВУ 100377914.550 ТНПА и другая документация на продукцию Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. Минздрава 21.06.2013 №52 Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» ГН №37 от 25.01.2021 | ГОСТ 26809.1-2014 п.3.2 ГОСТ 9225-84 п.1.5 ГОСТ 1051-2012 |
| 16.2 \* | 10.51/11.116 | Внешний вид. Вкус и запах, цвет | ГОСТ 29245-91 п.3 |
| 16.3 \* | 10.51/29.040 | Масса нетто | СТБ 1858-2009 п.7.3 |
| 16.4 \* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 29247-91 п.4 |
| 16.5 \* | 10.51/08 .052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 29246-91 п.3 |
| 16.6 \* | 10.51/08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ 30305.3-95 п.5 |
| 16.7 \* | 10.51/08.052 | Индекс растворимости | ГОСТ 30305.4-95 |
| 16.8 \* | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 16.9 \* | 10.51/01.086 | БГКП | ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 16.10 \* | 10.51/01.086 | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 16.11 \* | 10.51/01.086 | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 16.12 \* | 10.51/04.125 | Удельная активность цезий-137 | ГН 10-117-99 (РДУ-99) ГН «Критерии оценки радиационного воздействия» (ГН № 37 от 25.01.2021, в ред. Постановления № 829 от 29.11.2022) | МВИ.МН 1181-2011 МВИ 179-95 |
| 16.13 \* | 10.51/04.125 | Удельная активность стронций-90 | МВИ.МН 1181-2011 |
| 17.1 \*\*\* | Вода питьевая | 100.09/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 31861-2012 ГОСТ 31862-2012 МУК РБ №11-10-1 | ГОСТ 31861-2012 ГОСТ 31862-2012 МУК РБ № 11-10-1, утв. пост. Минздрава 25.02.2002, п.3 |
| 17.2 \* | 100.09/01.086 | Общее микробное число | МУК РБ № 11-10-1, утв. пост. Минздрава 25.02.2002, п.8.1 |
| 17.3 \* | 100.09/01.086 | Общие колиформные бактерии | МУК РБ № 11-10-1, утв. пост. Минздрава 25.02.2002, п.8.3 |
| 17.4 \* | 100.09/01.086 | Термотолерантные колиформные бактерии | МУК РБ № 11-10-1, утв. пост. Минздрава 25.02.2002, п.8.3 |
| 17.5 \* | 100.09/04.125 | Объемная активность цезий-137 | ГН 10-117-99 (РДУ-99) ГН «Критерии оценки радиационного воздействия» (ГН № 37 от 25.01.2021, в ред. Постановления № 829 от 29.11.2022) | МВИ.МН 1181-2011 |

**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» | Т.А.Николаева |