|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №1 к аттестату аккредитации№ BY/112 2.2889от 20 апреля 2005 года на бланке № \_\_\_\_\_\_\_\_\_на 8 листахРедакция 02 |

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ**

от 24 января 2025 года

производственной лаборатории

открытого акционерного общества «Могилевский мясокомбинат»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №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 |
| **пр-кт Димитрова, д. 11, 212013, г. Могилев, Могилевская область** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1.1\*\*\* | Изделия колбасные вареные.Колбасы вареные, сосиски и сардельки из мяса птицы. Хлеба кровяные. Колбасы кровяные. Холодцы и студни. Паштеты.Сальтисоны и зельцы.Изделия колбасные вареные.Колбасы вареные, сосиски и сардельки из мяса птицы. Хлеба кровяные. Колбасы кровяные. Холодцы и студни. Паштеты.Сальтисоны и зельцы. | 10.13/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 9792-73 ГОСТ 26669 – 85ГОСТ 31904-2012 | ГОСТ 9792-73 ГОСТ 26669 – 85ГОСТ 31904-2012 |
| 1.2\* | 10.13/08.05210.13/08.074 | Массовая доля влаги | СТБ 126-2016СТБ 1060-97 ГН, утв. Постановлением МЗ РБ 21.06.2013 №52ТУ РБ 00752384.071-96ТУ РБ 100098867.106-2000 ТУ ВУ 190227867.009-2007 ТУ РБ 00453635.001-99 ТУ РБ 190227867.003-2004ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к продукции.СТБ 126-2016СТБ 1060-97 ГН, утв. Постановлением МЗ РБ 21.06.2013 №52ТУ РБ 00752384.071-96ТУ РБ 100098867.106-2000 ТУ ВУ 190227867.009-2007 ТУ РБ 00453635.001-99 ТУ РБ 190227867.003-2004ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к продукции | ГОСТ 9793-2016 п.9МВИ.МН 5897-2019 |
| 1.3\* | 10.13/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 9957-2015 п.7 |
| 1.4\* | 10.13/08.156 | Массовая доля нитрита натрия | ГОСТ 8558.1-2015 п.7. |
| 1.5\* | 10.13/08.149 | Массовая доля крахмала | ГОСТ 10574-2016 п.6, п.7 |
| 1.6\* | 10.13/08.14910.13/08.074 | Массовая доля белка | ГОСТ 25011-2017 п.6МВИ.МН 5897-2019 |
| 1.7\* | 10.13/08.16410.13/08.074 | Массовая доля жира | ГОСТ 23042-2015 п.8МВИ.МН 5897-2019 |
| 1.8\* | 10.13/08.156 | Остаточная активность кислой фосфатазы | ГОСТ 23231-2016 ГОСТ 31787-2012 |
| 1.9\* | 10.13/08.156 | Массовая доля общего фосфора | СТБ ГОСТ Р 51482-2001 |
| 1.10\* | 10.13/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94  |
| 1.11\* | 10.13/01.086 | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 1.12\* | 10.13/01.086 | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 ГОСТ 30519-97 |
| 1.13\* | 10.13/01.086 | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 1.14\* | 10.13/01.086 | S. aureus | ГОСТ 31746-2012ГОСТ 10444.2-94 |
| 1.15\* | 10.13/01.086 | L.monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 1.16\* | 10.13/03.152 | Содержание антибиотиков тетрациклиновой группы | МВИ.МН 3830-2015 |
| 1.17\* | 10.13/03.152 | Содержание хлорамфеникола | МВИ.МН 4678-2018 |
| 2.1\*\*\* | Изделия колбасные полукопченые.Изделия колбасные варенокопченые.Изделия колбасные сырокопченые и сыровяленые салями.  | 10.13/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 9792-73 ГОСТ 26669-85ГОСТ 31904-2012 | ГОСТ 9792-73 ГОСТ 26669-85ГОСТ 31904-2012 |
| 2.2\* | 10.13/08.05210.13/08.074 | Массовая доля влаги | СТБ 196-2016СТБ 1996-2016ГН, утв. Постановлением МЗ РБ 21.06.2013 №52ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к продукции | ГОСТ 9793-2016 п.9МВИ.МН 5897-2019 |
| 2.3\* | 10.13/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 9957-2015 п.7 |
| 2.4\* | 10.13/08.156 | Массовая доля нитрита натрия | ГОСТ 8558.1-2015 п.7. |
| 2.5\* | 10.13/08.149 | Массовая доля крахмала | ГОСТ 10574-2016 п.6, п.7 |
| 2.6\* | 10.13/08.14910.13/08.074 | Массовая доля белка | ГОСТ 25011-2017 п.6МВИ.МН 5897-2019 |
| 2.7\* | 10.13/08.16410.13/08.074 | Массовая доля жира | ГОСТ 23042-2015 п.8МВИ.МН 5897-2019 |
| 2.8\* | 10.13/08.156 | Массовая доля общего фосфора | СТБ ГОСТ Р 51482-2001 |
| 2.9\* | 10.13/01.086 | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 2.10\* | 10.13/01.086 | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 ГОСТ 30519-97 |
| 2.11\* | 10.13/01.086 | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 2.12\* | 10.13/01.086 | S. aureus | ГОСТ 31746-2012ГОСТ 10444.2-94  |
| 2.13\* | 10.13/01.086 | L.monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 2.14\* | 10.13/03.152 | Содержание антибиотиковтетрациклиновой группы | МВИ.МН 3830-2015 |
| 2.15\* | 10.13/03.152 | Содержание хлорамфеникола | МВИ.МН 4678-2018 |
| 2.16\* | 10.13/01.086 | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 3.1\*\*\* | Колбасы ливерные | 10.13/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 9792-73 ГОСТ 31904-2012ГОСТ 26669-85 | ГОСТ 9792-73 ГОСТ 31904-2012ГОСТ 26669-85 |
| 3.2\* | 10.13/08.05210.13/08.074 | Массовая доля влаги  | ГН, утв. Постановлением МЗ РБ 21.06.2013 №52ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к продукции. | ГОСТ 9793-2016 п.9МВИ.МН 5897-2019 |
| 3.3\* | 10.13/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 9957-2015 п.7 |
| 3.4\* | 10.13/08.14910.13/08.074 | Массовая доля белка | ГОСТ 25011-2017 п.6МВИ.МН 5897-2019 |
| 3.5\* | 10.13/08.149 | Массовая доля крахмала | ГОСТ 10574-2016 п.6, п.7 |
| 3.6\* | 10.13/08.16410.13/08.074 | Массовая доля жира | ГОСТ 23042-2015 п.8МВИ.МН 5897-2019 |
| 3.7\* | 10.13/08.156 | Остаточная активность кислой фосфатазы | ГОСТ 31787-2012 |
| 3.8\* | 10.13/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 3.9\* | 10.13/01.086 | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 3.10\* | 10.13/01.086 | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 ГОСТ 30519-97  |
| 3.11\* | 10.13/01.086 | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 3.12\* | 10.13/01.086 | S. aureus | ГОСТ 31746-2012ГОСТ 10444.2-94  |
| 3.13\* | 10.13/01.086 | L.monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 3.14\* | 10.13/03.152 | Содержание антибиотиков тетрациклиновой группы | МВИ.МН 3830-2015 |
| 3.15\* | 10.13/03.152 | Содержание хлорамфеникола | МВИ.МН 4678-2018 |
| 4.1\*\*\* | Продукты из шпика  | 10.13/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 9792-73 ГОСТ 31904-2012ГОСТ 26669-85 | ГОСТ 9792-73 ГОСТ 31904-2012ГОСТ 26669-85 |
| 4.2\* | 10.13/08.149 | Массовая доля поваренной соли  | СТБ 742-2009ГН, утв. Постановлением МЗ РБ 21.06.2013 №52ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к продукции. | ГОСТ 9957-2015 п.7 |
| 4.3\* | 10.13/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94  |
| 4.4\* | 10.13/01.086 | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 4.5\* | 10.13/01.086 | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 ГОСТ 30519-97  |
| 4.6\* | 10.13/01.086 | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 4.7\* | 10.13/01.086 | L. monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 4.8\* | 10.13/03.152 | Содержание антибиотиков тетрациклиновой группы | МВИ.МН 3830-2015 |
| 4.9\* | 10.13/03.152 | Содержание хлорамфеникола | МВИ.МН 4678-2018 |
| 5.1\*\*\* | Продукты из говядины. Продукты из свинины. Продукты из мяса птицы. | 10.13/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 9792-73 ГОСТ 31904-2012ГОСТ 26669-85 | ГОСТ 9792-73 ГОСТ 31904-2012ГОСТ 26669-85 |
| 5.2\* | 10.13/08.05210.13/08.074 | Массовая доля влаги | СТБ 335-98СТБ 523-2002 ГН, утв. Постановлением МЗ РБ 21.06.2013 №52ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к продукции. | ГОСТ 9793-2016МВИ.МН 5897-2019 |
| 5.3\* | 10.13/08.149 | Массовая доля поваренной соли  | ГОСТ 9957-2015 п.7 |
| 5.4\* | 10.13/08.156 | Массовая доля нитрита натрия | ГОСТ 8558.1-2015 п.7 |
| 5.5\* | 10.13/08.14910.13/08.074 | Массовая доля белка | ГОСТ 25011-2017 п.6МВИ.МН 5897-2019 |
| 5.6\* | 10.13/08.149 | Массовая доля крахмала | ГОСТ 10574-2016 п.6, п.7 |
| 5.7\* | 10.13/08.16410.13/08.074 | Массовая доля жира | ГОСТ 23042-2015 п.8МВИ.МН 5897-2019 |
| 5.8\* | 10.13/08.156 | Массовая доля общего фосфора | СТБ ГОСТ Р 51482-2001 |
| 5.9\* | 10.13/08.156 | Остаточная активность кислой фосфатазы | ГОСТ 23231-2016  |
| 5.10\* | 10.13/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94  |
| 5.11\* | 10.13/01.086 | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 5.12\* | 10.13/01.086 | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 ГОСТ 30519-97  |
| 5.13\* | 10.13/01.086 | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 5.14\* | 10.13/01.086 | S. aureus | ГОСТ 31746-2012ГОСТ 10444.2-94 |
| 5.15\* | 10.13/01.086 | L.monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 5.16\* | 10.13/03.152 | Содержание антибиотиковтетрациклиновой группы | МВИ.МН 3830-2015 |
| 5.17\* | 10.13/03.152 | Содержание хлорамфеникола | МВИ.МН 4678-2018 |
| 5.18\* | 10.13/01.086 | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 6.1\*\*\* | Пельмени замороженные.Пельмени замороженные. | 10.85/42.00010.13/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 4288-76 СТБ 974-2016ГОСТ 31904-2012ГОСТ 26669-85 | ГОСТ 4288-76 СТБ 974-2016ГОСТ 31904-2012ГОСТ 26669-85 |
| 6.2\* | 10.85/29.04010.13/29.040 | Масса одного пельменя  | СТБ 974-2016 ГН, утв. Постановлением МЗ РБ 21.06.2013 №52ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к продукции.СТБ 974-2016 ГН, утв. Постановлением МЗ РБ 21.06.2013 №52ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к продукции. | СТБ 974-2016 п. 7.13 |
| 6.3\* | 10.85/29.04010.13/29.040 | Массовая доля фарша к массе пельменя | СТБ 974-2016 п. 7.18 |
| 6.4\* | 10.85/29.14510.13/29.145 | Температура в толще фарша | СТБ 974-2016 п. 7.11 |
| 6.5\* | 10.85/29.06110.13/29.061 | Толщина тестовой оболочки | СТБ 974-2016 п. 7.16 |
| 6.6\* | 10.85/08.14910.13/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 9957 -2015 п.7СТБ ISO 1841-1-2009 |
| 6.7\* | 10.85/08.16410.13/08.164 | Массовая доля жира в фарше | ГОСТ 23042-2015 п.8МВИ.МН 5897-2019 |
| 6.8\* | 10.85/01.08610.13/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94  |
| 6.9\* | 10.85/01.08610.13/01.086 | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 6.10\* | 10.85/01.08610.13/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 ГОСТ 30519-97  |
| 6.11\* | 10.85/01.08610.13/01.086 | L.monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 6.12\* | 10.85/03.15210.13/03.152 | Содержание антибиотиков тетрациклиновой группы | МВИ.МН 3830-2015 |
| 6.13\* | 10.85/03.15210.13/03.152 | Содержание хлорамфеникола | МВИ.МН 4230-2015 |
| 7.1\*\*\* | Полуфабрикаты из мяса птицы быстрого приготовления.Полуфабрикаты рубленые. Полуфабрикаты мясные быстрого приготовления. Полуфабрикаты рубленые формованные. Колбасы сырые мясные и мясорастительные. | 10.13/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 4288-76 ГОСТ 31904-2012ГОСТ 26669-85 | ГОСТ 4288-76 ГОСТ 31904-2012ГОСТ 26669-85 |
| 7.2\* | 10.13/11.116 | Органолептические показатели: вкус, цвет, запах | ГН, утв. Постановлением МЗ РБ 21.06.2013 №52ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к продукции. | ГОСТ 4288-76 п. 2.3 |
| 7.3\* | 10.13/08.05210.13/08.074 | Массовая доля влаги | ГОСТ 4288-76 п. 2.5МВИ.МН 5897-2019 |
| 7.4\* | 10.13/11.149 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 9957-2015 п.7 |
| 7.5\* | 10.13/11.156 | Массовая доля фосфора | СТБ ГОСТ Р 51482-2001  |
| 7.6\* | 10.13/11.14910.13/08.074 | Массовая доля белка | ГОСТ 25011-2017 п.6МВИ.МН 5897-2019 |
| 7.7\* | 10.13/11.149 | Массовая доля крахмала | ГОСТ 10574-2016 п.6, п.7 |
| 7.8\* | 10.13/08.16410.13/08.074 | Массовая доля жира | ГОСТ 23042-2015 п.8МВИ.МН 5897-2019 |
| 7.9\* | 10.13/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94  |
| 7.10\* | 10.13/01.086 | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 7.11\* | 10.13/01.086 | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы  | ГОСТ 31659-2012 ГОСТ 30519-97  |
| 7.12\* | 10.13/01.086 | L.monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 7.13\* | 10.13/03.152 | Содержание антибиотиковтетрациклиновой группы | МВИ.МН 3830-2015 |
| 7.14\* | 10.13/03.152 | Содержание хлорамфеникола | МВИ МН 4230-2015 |
| 8.1\*\*\* | Мясо птицы механической обвалки | 10.12/42.000 | Отбор проб | СТБ 1036-97ГОСТ 7702.2.0-2016 | СТБ 1036-97ГОСТ 7702.2.0-2016 |
| 8.2\* | Мясо птицы механической обвалки | 10.12/08.05210.12/08.074 | Массовая доля влаги | ТУ ВУ 100098867.261-2010 ГН, утв. Постановлением МЗ РБ 21.06.2013 №52ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к продукции. | ГОСТ 9793-2016МВИ.МН 5897-2019 |
| 8.3\* | 10.12/08.14910.12/08.074 | Массовая доля белка | ГОСТ 25011-2017 п.6МВИ.МН 5897-2019 |
| 8.4\* | 10.12/08.16410.12/08.074 | Массовая доля жира | ГОСТ 23042-2015 п.8МВИ.МН 5897-2019 |
| 8.5\* | 10.12/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 7702.2.1-2017 |
| 8.6\* | 10.12/01.086 | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 7702.2.3-93   |
| 8.7\* | 10.12/01.086 | L.monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 9.1\*\*\* | Мясо - говядина, конина и жеребятина в тушах и полутушахМясо свинина в полутушах и четвертинахМясо-баранина и козлятина в тушах. | 10.11/42.000 | Отбор проб  | ГОСТ 7269-2015СТБ 1036-97 | ГОСТ 7269-2015СТБ 1036-97 |
| 9.2\* | 10.11/01.086 | Микроскопический анализ свежести мяса | ГОСТ 34120-2017ГОСТ 31777-2012ГОСТ 31476-2012 ГН, утв. Постановлением МЗ РБ 21.06.2013 №52ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к продукции. | ГОСТ 23392-2016, п.7 |
| 9.3\* | 10.11/01.086 | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 21237-75п .4.2.4ГОСТ 31659-2012 |
| 9.4\* | 10.11/01.086 | L.monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 9.5\* | 10.11/03.152 | Содержание антибиотиковтетрациклиновой группы | МВИ.МН 3830-2015 |
| 9.6\* | 10.11/03.152 | Содержание хлорамфеникола | МВИ МН 4230-2015 |
| 10.1\*\*\* | Субпродукты мясные обработанные сельскохозяйственных животных. | 10.89/42.000 | Отбор проб | СТБ 1036-97ГОСТ 31904-2012 | СТБ 1036-97ГОСТ 31904-2012 |
| 10.2\* | 10.89/01.086 | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГН, утв. Постановлением МЗ РБ 21.06.2013 №52ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к продукции | ГОСТ 21237-75 п. 4.2.4ГОСТ 31659-2012 |
| 11.1\*\*\* | Жиры животные топленые пищевые. | 10.41/42.000 | Отбор проб  | ГОСТ 8285-91 | ГОСТ 8285-91 п.1 |
| 11.2\* | 10.41/08.05210.41/08.074 | Массовая доля влаги | ГОСТ 25292-2017 | ГОСТ 8285-91 п.2,3МВИ.МН 5897-2019 |
| 11.3\* | 10.41/08.052 | Кислотное число | ГОСТ 8285-91 п.2.4.3 |
| 12.1\*\*\* | Сырье кожевенное | 01.49/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 13104-77  | ГОСТ 13104-77 п.1.2.1 |
| 12.2\* | 01.49/08.052 | Массовая доля влаги и усол в шкурах крупного рогатого скота  | ГОСТ 28425-90 | ГОСТ 13104-77 п. 1. |
| 13.1\*\*\* | Сырье рогокопытное | 01.49/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 16147-88 | ГОСТ 16147-88 п.3 |
| 13.2\* | 01.49/29.040 | Массовая доля посторонних примесей | ГОСТ 18253-72 | ГОСТ 16147-88 п.3.5 |
| 14.1\*\*\* | Железы поджелудочные крупного рогатого скота и свиней замороженные. | 01.49/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 11285-2017 | ГОСТ 11285-2017 п. 7.1. |
| 14.2\* | 01.49/08.164 | Массовая доля жира  | ГОСТ 11285-2017 | ГОСТ 11285-2017 п.7.5ГОСТ 23042-2015 п.7 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 15.1\*\*\* | Сырье ферментное и специальное (желчь к.р.с., свиней). | 01.49/42.000 | Отбор проб | ТУ ВУ 100098867.376-2020 | ТУ ВУ 100098867.376-2020 п.5.1  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 16.1\*\*\* | Кровь пищевая.Продукты из пищевой крови. | 10.89/42.000 | Отбор проб | ТУ ВУ 100098867.231-2020ГОСТ 31904-2012 | ТУ ВУ 100098867.231-2020 п.2.6, п.3.1.3, .5.1 ГОСТ 31904-2012 |
| 16.2\* | 10.89/29.040 | Массовая доля сухого остатка | ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к продукции. | ТУ ВУ 100098867.231-2020 п.5.6 |
| 16.3\* | 10.89/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94  |
| 16.4\* | 10.89/01.086 | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 16.5\* | 10.89/01.086 | Определение сульфитредуцирующих клостридий | ГОСТ 29185-2014 |
| 16.6\* | 10.89/01.086 | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012ГОСТ 30519-97 п.5 |
| 16.7\* | 10.89/01.086 | Определение коагулазоположительных стафилококков | ГОСТ 31746-2012ГОСТ 10444.2-94 |
| 17.1\*\*\* | Вода питьеваяВода питьевая. | 100.09/42.000 | Отбор проб | СТБ ГОСТ Р 51592-2001ГОСТ Р 56237-2014ГОСТ 31861-2012ГОСТ 31862-2012 | СТБ ГОСТ Р 51592-2001ГОСТ Р 56237-2014ГОСТ 31861-2012ГОСТ 31862-2012 |
| 17.2\* | 100.09/11.116 | Органолептические показатели (запах, привкус) | ГН,утв. Постановление Совета Министров №37 от 25.01.2021ГН,утв. Постановление Совета Министров №37 от 25.01.2021 | ГОСТ 3351-74 п.2, 3 |
| 17.3\* | 100.09/11.116 | Цветность | ГОСТ 31868-2012 |
| 17.4\* | 100.09/08.169 | РН  | СТБ ISO 10523-2009 |
| 17.5\* | 100.09/08.052 | Сухой остаток | ГОСТ 18164-72 |
| 17.6\* | 100.09/08.149 | Жесткость | ГОСТ 31954-2012 п.4 |
| 17.7\* | 100.09/08.052 | Содержание меди | ГОСТ 4388-72, п.2 |
| 17.8\* | 100.09/08.156 | Содержание железа | ГОСТ 4011-72 п.2. |
| 17.9\* | 100.09/08.149 | Содержание хлоридов | ГОСТ 4245-72 п.2. |
| 17.10\* | 100.09/08.149 | Содержание сульфатов | ГОСТ 31940-2013 п.6 |
| 17.11\* | 100.09/08.156 | Азот аммонийный | ГОСТ 33045-2014 п.5 |
| 17.12\* | 100.09/08.156 | Содержание нитратов | ГОСТ 33045-2014 п.9 |
| 17.13\* | 100.09/08.156 | Содержание нитритов | ГОСТ 33045-2014 п.6 |
| 17.14\* | 100.09/01.086 | Определение общих колиформных бактерий | ГОСТ 34786-2021 п.9.1 |
| 17.15\* | 100.09/01.086 | Определение термотолерантныех колиформных бактерий | ГОСТ 34786-2021 п.9.3 |
| 17.16\* | 100.09/01.086 | Определение общего микробного числа | ГОСТ 34786-2021 п.7.1 |
| 17.17\* | 100.09/08.156 | Мутность | ГОСТ 3351-74 п.5 |
| 18.1\*\*\* | Консервы мясные, ветчинные, мясораститель-ные, раститель-номясные, из мяса птицы,субпродуктовые. | 10.11/42.00010.12/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 8756.0-70 | ГОСТ 8756.0-70 |
| 18.2\* | 10.11/01.08610.12/01.086 | Промышленная стерильность для консервов группы А:-спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.subtilis;-спорообразующиемезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.cereus и (или) B.polymyxa;-мезофильные клостридии;-неспорообразую-щие микро-организмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или)дрожжи;-спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробныемикроорганизмы | ГОСТ 32125-2013,СанПиН, ГН утв. постановлением М3 РБ от 21.06.2013 № 52, ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к продукции | ГОСТ 30425-97 п.7.7; 7.8, 7.9ГОСТ 10444.8-2013ГОСТ 10444.11-2013 |

**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