|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №2 |
| к аттестату аккредитации  |
| № BY/112 2.4332 |
| от 03.12.2012  |
| на бланке № \_\_\_\_на 4 листах |
| редакция 04 |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от11 июля 2025 года |

|  |
| --- |
| Производственная лаборатория  Общество с ограниченной ответственностью "МилкСтрэйт" |
| № 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. Интернациональная, 64а, 213004, г. Шклов, Шкловский район, Могилевская область(Производственная лаборатория)** |
| **Испытания продукции, подлежащей оценке соответствия требованиям технических регламентов ЕАЭС (ТС)** |
| 1.1\*\*\* | Молоко коровье. Сливки-сырье | 01.41/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 033/2013 раздел II,III,V,VI,VII Приложение 5,6,7 | ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 32901-2014 п.5.6;ГОСТ 9225-84 п.п.1,3;СТБ 1036-97 |
| 1.2\* | 01.41/08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ 3624-92 п.п.2,3 |
| 1.3\* | 01.41/08.052 | Массовая доля сухого обезжиренного вещества | ГОСТ 3626-73 |
| 1.4\* | 01.41/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 1.5\* | 01.41/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 1.6\* | 01.41/08.169 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98 |
| 1.7\* | 01.41/08.153 | Степень чистоты | ГОСТ 8218-89 |
| 1.8\* | 01.41/08.052 | Термоустойчивость по алкогольной пробе | ГОСТ 25228-82 |
| 1.9\* | 01.41/12.042 | Фосфатаза | ГОСТ 3623-2015 |
| 1.10\* | 01.41/29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85 |
| 1.11\* | 01.41/01.086 | Ингибирующие вещества | ГОСТ 23454-2016 |
| 1.12\* | 01.41/12.042 | Содержание нейтрализующих веществ(сода) | ГОСТ 24065-80 п.2 |
| 1.13\* | Содержание нейтрализующих веществ(перекись водорода) | ГОСТ 24067-80 |
| 1.14\* | 01.41/01.086 | Общее количество микроорганизмов( бактериальная обсемененность, включая мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы) | ГОСТ 9225-84 п.4.2 |
| 1.15\* | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 1.16\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 2.1\*\* | Молоко питьевое(в т.ч. пастеризованное для переработки) | 10.51/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 033/2013 раздел II,III,VII Приложение 1,3,8 | ГОСТ 26809.1-2014 |
| 2.2\*\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 2.3\*\* | 10.51/08.169 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98 |
| 2.4\*\* | 10.51/08.052 | Сухой обезжиренный молочный остаток | ГОСТ 3626-73 |
| 2.5\*\* | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 32901-2014 п.8.4;ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 2.6\*\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 32901-2014 п.8.5;ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 3.1\*\*\* | Сметана. Биосметана. | 10.51/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 033/2013 раздел II,III,VII Приложение 1,3,8 | ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 9225-84 п.п.1,3;СТБ 1036-97 |
| 3.2\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 3.3\* | 10.51/08.169 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98 |
| 3.4\* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.п.2,3 |
| 3.5\* | 10.51/12.042 | Показатель эффективности тепловой обработки(пероксидаза) | ГОСТ 3623-2015 |
| 3.6\* | 10.51/08.052 | Массовая доля сухих веществ | ГОСТ 3626-73 |
| 3.7\* | Сухой обезжиренный молочный остаток |
| 3.8\* | 10.51/01.086 | Количество молочнокислых микроорганизмов в конце срока годности(в течение срока годности) | ГОСТ 10444.11-2013 |
| 3.9\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 32901-2014 п.8.5;ГОСТ 9225-84 |
| 4.1\*\*\* | Йогурты | 10.51/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 033/2013 раздел II,III,VII Приложение 1,8 | ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 9225-84 п.п.1,3;СТБ 1036-97 |
| 4.2\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 4.4\* | 10.51/08.052 | Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка | ГОСТ 3626-73 р.2,3 п.2.4.3 |
| 4.5\* | 10.51/01.086 | Молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013 |
| 4.6\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84 |
| 4.8\* | 10.51/08.169 | Массовая доля сахарозы, общего сахара в пересчете на инвертный | ГОСТ 3628-78 |
| 4.9\* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.п.2,3 |
| 4.10\* | 10.51/12.042 | Пероксидаза | ГОСТ 3623-2015 |
| 5.1\*\*\* | Молоко обезжиренное | 10.51/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 033/2013 раздел II,III,VII Приложение 1,3,8 п.2 | ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 9225-84;СТБ 1036-97 |
| 5.2\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 5.3\* | 10.51/08.169 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98 |
| 5.4\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85 |
| 5.5\* | 10.51/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 5.6\* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.п.2,3 |
| 5.7\* | 10.51/12.042 | Фосфатаза | ГОСТ 3623-2015 |
| 5.8\* | 10.51/01.086 | Ингибирующие вещества | ГОСТ 23454-2016 |
| 5.9\* | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 32901-2014;ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 5.10\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 32901-2014;ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 6.1\*\*\* | Молоко сухое обезжиренное | 10.51/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 033/2013 раздел II,III,VII Приложение 1,3,8 п.2 | ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 9225-84 п.п.1,3 |
| 6.2\* | 10.51/29.040 | Индекс растворимости | ГОСТ 30305.4-95 |
| 6.3\* | 10.51/08.153 | Группа чистоты | ГОСТ 29245-91 |
| 6.4\* | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 6.5\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 7.1\* | Молоко и продукты переработки молока | 01.41/03.152 | Наличие антибиотиков | ТР ТС 021/2011 статья 13 п.3;ТР ТС 033/2013 раздел II,III,VII Приложение 4 | ГОСТ 32219-2013 |

**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 |