|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение 1 |
| к аттестату аккредитации  |
| № BY/112 2.3107 |
| от 29.12.2008 |
| на бланке № 0009333 |
| на 9 листах |
| Редакция 01  |

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ**

от29 декабря 2021 года

|  |
| --- |
| производственно-технологической лабораторииоткрытого акционерного общества «Ляховичский консервный завод»  |
| № 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. Десюкевича, д. 8,** **224142, г. Ляховичи, Брестская область** |
| 1.1\*\*\* | Консервы овощные | 10.39/42.000 | Отбор образцов | ГОСТ 3343-2017ГОСТ 1633-73 ГОСТ 17471-2013ГОСТ 18224-2013ГОСТ 18316-2013 ГОСТ 28649-90 СТБ 39-95 СТБ 159-94 СТБ 425-98 СТБ 452-94СТБ 719-94 СТБ 1000-96 СТБ 1027-96 СТБ 1037-97 СТБ 1083-97 СТБ 1084-97 СТБ 1131-98 СТБ 1189-99 СТБ 1368-2002 СТБ 1369-2002 СТБ 1452-2004СТБ 1028-96ТУ РБ 28632049.167-96 СанПиН и ГН, утв. Пост.МЗ РБ от 21.06.2013 № 52  | ГОСТ 26313-2014ГОСТ 31904-2012 |
| 1.2\* | 10.39/29.040 | Подготовка образцов к испытаниям | ГОСТ 26671-2014ГОСТ 8756.1-2017 |
| 1.3\* | 10.39/11.116 | Органолептические показатели: запах, цвет, вкус, консистенция | ГОСТ 8756.1-2017  |
| 1.4\* | 10.39/08.052 | Массовая доля составных частей | ГОСТ 8756.1-2017 СТБ 8019-2002МВИ.БР 201-2010 |
| 1.5\* | 10.39/08.133 | Растворимые сухие вещества | ГОСТ ISO 2173-2013  |
| 1.6\* | 10.39/08.052 | Сухие вещества (влага) | ГОСТ 33977-2016Метод А |
| 1.7\* | 10.39/08.149 | Титруемые кислоты | ГОСТ ISO 750-2013 |
| 1.8\* | 10.39/08.149 | Хлориды | ГОСТ 26186-84 п.3 |
| 1.9\* | 10.39/08.133 | Жир  | ГОСТ 8756.21-89 п.4 |
| 1.10\* | Консервы овощные | 10.39/08.169 | Водородный показатель (рН) | ГОСТ 3343-2017ГОСТ 1633-73 ГОСТ 17471-2013 ГОСТ 18224-2013 ГОСТ 18316-2013 ГОСТ 28649-90 СТБ 39-95 СТБ 159-94 СТБ 425-98 СТБ 452-94СТБ 719-94 СТБ 1000-96 СТБ 1027-96 СТБ 1037-97 СТБ 1083-97 СТБ 1084-97 СТБ 1131-98 СТБ 1189-99 СТБ 1368-2002 СТБ 1369-2002 СТБ 1452-2004ТУ РБ 28632049.167-96ТУ РБ 190239501.016-2002СанПиН и ГН , утверждённые Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52  | ГОСТ 26188-2016 |
| 1.11\* | 10.39/11.116 | Посторонние примеси | ГОСТ 3343-2017 п.7.3ГОСТ 1633-73 п. 3.4 ГОСТ 17471-2013 п.7.8ГОСТ 18224-2013 п.7.10ГОСТ 18316-2013 п.7.10 ГОСТ 28649-90 п.3.2СТБ 39-95 п.5.4СТБ 159-94 п.6.3СТБ 425-98 п.5.2СТБ 452-94 п.6.5СТБ 719-94 п. 5.4СТБ 1000-96 п. 5.4СТБ 1027-96 п. 5.2СТБ 1037-97 п.5.4СТБ 1083-97 п.5.2СТБ 1084-97 п.5.2СТБ 1131-98 п.5.4СТБ 1189-99 п.5.2СТБ 1452-2004 п.5.2ТУ РБ 190239501.016-2002 п.4.5ТУ РБ 28632049.167-96ТУ РБ п.4.2СТБ 1028-96 п.5.4 |
| 1.12\* | 10.39/08.052 | Минеральные примеси | ГОСТ ISO 762-2013  |
| 1.13\* | 10.39/08.052 | Примеси растительного происхождения | ГОСТ 26323-2014п.4 |
| 1.14\* | 10.39/01.086 | Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы  | ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 1.15\* | 10.39/01.086 | Спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы  | ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 1.16\* | 10.39/01.086 | Неспорообразующие плесневые грибы и дрожжи | ГОСТ 30425-97 п.7.8ГОСТ 10444.12-2013 |
| 1.17\* | Консервы овощные | 10.39/01.086 | Неспорообразующиемолочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 3343-2017ГОСТ 1633-73 ГОСТ 17471-2013 ГОСТ 18224-2013 ГОСТ 18316-2013 ГОСТ 28649-90 СТБ 39-95 СТБ 159-94 СТБ 425-98 СТБ 452-94СТБ 719-94 СТБ 1000-96 СТБ 1027-96 СТБ 1037-97 СТБ 1083-97 СТБ 1084-97 СТБ 1131-98 СТБ 1189-99 СТБ 1368-2002 СТБ 1369-2002 СТБ 1452-2004ТУ РБ 28632049.167-96ТУ РБ 190239501.016-2002СанПиН и ГН, утверждённые Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52  | ГОСТ 30425-97 п.7.9ГОСТ 10444.11-2013 |
| 1.18\* | 10.39/01.086 | Мезофильные клостридии | ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 1.19\* | 10.39/01.086 | Неспорообразующие микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 п.п.7.8, 7.7 |
| 1.20\*\* | 10.39/29.040 | Действительная масса | ГОСТ 8756.1-2017СТБ 8019-2002МВИ.БР 201-2010МВИ.БН 348-2010 |
| 2.1\*\*\* | Консервы фруктовые | 10.39/42.000 | Отбор образцов | ГОСТ 22371-77 ГОСТ 32099-2013СТБ 998-95 ТУ РБ 28608358.228-99 ТУ РБ 28632049.190-97СанПиН и ГН, утверждённые Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52 | ГОСТ 26313-2014ГОСТ 31904-2012ГОСТ 26669-85СТБ 1036-97 |
| 2.2\* | 10.39/29.040 | Подготовка образцов к испытаниям | ГОСТ 26671-2014ГОСТ 8756.1-2017 |
| 2.3\* | 10.39/11.116 | Органолептические показатели: запах, цвет, вкус, консистенция  | ГОСТ 8756.1-2017 |
| 2.4\* | 10.39/08.133 | Растворимые сухие вещества | ГОСТ ISO 2173-2013  |
| 2.5\* | 10.39/08.149 | Титруемые кислоты | ГОСТ ISO 750-2013СТБ ГОСТ Р 51434-2006п.8 п.9  |
| 2.6\* | Консервы фруктовые | 10.39/08.169 | Водородный показатель рН | ГОСТ 22371-77 ГОСТ 32099-2013СТБ 998-95 ТУ РБ 28608358.228-99 ТУ РБ 28632049.190-97СанПиН и ГН, утверждённые Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52 | ГОСТ 26188-2016 |
| 2.7\* | 10.39/08.052 | Минеральные примеси | ГОСТ ISO 762-2013 |
| 2.8\* | 10.39/08.052 | Примеси растительного происхождения | ГОСТ 26323-2014 п.4 |
| 2.9\* | 10.39/11.116 | Посторонние примеси | ГОСТ 22371-77 п.3.3СТБ 998-95 п.5.4ТУ РБ 28608358.228-99 п.4.4 ГОСТ 32099-2013 п.7.3 |
| 2.10\* | 10.39/01.086 | КМАФАнМ  | ГОСТ 10444.15-94 |
| 2.11\* | 10.39/01.086 | Неспорообразующиеплесневые грибы и дрожжи | ГОСТ 30425-97 п.7.8ГОСТ 10444.12-2013 |
| 2.12\* | 10.39/01.086 | Неспорообразующиемолочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 п.7.9ГОСТ 10444.11-2013 |
| 2.13\* | 10.39/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 п.4 п. 5 |
| 2.14\* | 10.39/29.040 | Действительная масса, массовая доля составных частей | СТБ 8019-2002МВИ.БН 348-2010МВИ.БР 201-2010ГОСТ 8756.1-2017 |
| 3.1\*\*\* | Соки, нектары, напитки | 10.32/42.000 | Отбор образцов | СТБ 829-2008 СТБ 962-95 СТБ 965-2008 СТБ 1449-2008 СТБ 1824-2008 СТБ 2346-2013ТУ BY 190239501.961-2021ТУ BY 100195503.002-2011СанПиН и ГН, утверждённые Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52  | ГОСТ 26313-2014ГОСТ 31904-2012 ГОСТ 26669-85СТБ 1036-97  |
| 3.2\* | 10.32/29.040 | Подготовка образцов к испытаниям | ГОСТ 26671-2014ГОСТ 8756.1-2017 |
| 3.3\* | 10.32/11.116 | Органолептические показатели: запах, цвет, вкус, консистенция | ГОСТ 8756.1-2017 |
| 3.4\* | 10.32/08.149 | Титруемые кислоты | СТБ ГОСТ Р 51434-2006  п.8 п.9ГОСТ 34127-2017 |
| 3.5\* | 10.32/08.149 | Хлориды | ГОСТ 26186-84 п.3 |
| 3.6\* | Соки, нектары, напитки | 10.32/08.169 | Водородный показатель (рН) | СТБ 829-2008 СТБ 962-95 СТБ 965-2008СТБ 1449-2008 СТБ 1824-2008 СТБ 2346-2013ТУ BY 190239501.961-2021ТУ BY100195503.002-2011СанПиН и ГН,утверждённыеПостановлениемМинистерстваздравоохраненияРеспубликиБеларусь от 21.06.2013 № 52 | ГОСТ 26188-2016  |
| 3.7\* | 10.32/08.052 | Массовая доля осадка | ГОСТ 8756.9-2016 |
| 3.8\* | 10.32/08.052 | Массовая доля мякоти | СТБ ГОСТ Р 51442-2006 |
| 3.9\* | 10.32/08.052 | Минеральные примеси | ГОСТ ISO 762-2013 |
| 3.10\* | 10.32/08.052 | Примеси растительного происхождения | ГОСТ 26323-2014 п.4 |
| 3.11\* | 10.32/11.116 | Посторонние примеси | СТБ 829-2008 п.7.2СТБ 962-95 п.5.4СТБ 965-2008 п.7.2СТБ 1449-2008 п.7.2СТБ 1824-2008 п.7.2СТБ 2346-2013 п.7.9ТУ BY100195503.002-2011 п.5.3ТУ BY 190239501.961-2021 п.4.2 |
| 3.12\* |  | 10.32/01.086 | Мезофильныеаэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы Cl.botulinum и Cl.perfingens | ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 3.13\* | 10.32/01.086 | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы B.сеreus и B.polymyxa , B. Subtilis | ГОСТ 30425-97 п.7.7ГОСТ 10444.8-2013ГОСТ 10444.9-88 |
| 3.14\* | 10.32/01.086 | Мезофильные клостридии Cl.botulinum и Cl.perfingens | ГОСТ 30425-97 п. 7.7ГОСТ 10444.9-88ГОСТ 10444.7-86 |
| 3.15\* | 10.32/01.086 | Неспорообразующие плесневые грибы и дрожжи | ГОСТ 30425-97 п.7.8 ГОСТ 10444.12-2013 |
| 3.16\* | 10.32/01.086 | Молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 п.7.9ГОСТ 10444.11-2013 |
| 3.17\* | 10.32/29.040 | Действительный объем | СТБ 8019-2002МВИ.БН 349-2010 |
| 4.1\*\*\* | Маринованные и соленые овощи и грибы | 10.39/42.000 | Отбор образцов | ГОСТ 34220-2017 СТБ 1427-2003 СТБ 1082-97СанПиН и ГН, утверждённые Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52  | ГОСТ 26313-2014ГОСТ 31904-2012ГОСТ 26669-85СТБ 1036-97 |
| 4.2\* | 10.39/29.040 | Подготовка образцов к испытаниям | ГОСТ 26671-2014ГОСТ 8756.1-2017 |
| 4.3\*\* | 10.39/11.116 | Органолептические показатели: запах, цвет, вкус, консистенция  | ГОСТ 8756.1-2017 |
| 4.4\* | 10.39/08.052 | Массовая доля составных частей |  | ГОСТ 8756.1-2017  |
| 4.5\* | 10.39/08.149 | Титруемые кислоты | ГОСТ ISO 750-2013 |
| 4.6\* |  | 10.39/08.149 | Поваренная соль (хлориды) |   | ГОСТ 26186-84 п.3 |
| 4.7\* | 10.39/08.169 | Водородный показатель (рН) | ГОСТ 26188-2016 |
| 4.8\* | 10.39/08.052 | Минеральные примеси | ГОСТ ISO 762-2013 |
| 4.9\* | 10.39/08.052 | Примеси растительногопроисхождения | ГОСТ 26323-2014 п.4 |
| 4.10\* | 10.39/11.116 | Посторонние примеси | ГОСТ 34220-2017 п.7,3СТБ 1427-2003 п.5.4СТБ 1082-97 п.5.4 |
| 4.11\* | 10.39/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 4.12\* | 10.39/01.086 | Неспорообразующие плесневые грибы и дрожжи | ГОСТ 30425-97 п.7.8ГОСТ 10444.12-2013 |
| 4.13\* | 10.39/01.086 | Неспорообразующие молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 п.7.9ГОСТ 10444.11-2013 |
| 4.14\* | 10.39/29.040 | Действительная масса, массовая доля составных частей | СТБ 8019-2002 | СТБ 8019-2002МВИ.БН 348-2010МВИ.БР 201-2010ГОСТ 8756.1-2017  |
| 5.1\*\*\* | Сырье овощное и фруктовое | 01.13/42.000 | Отбор образцов | ГОСТ 33540-2015ГОСТ 1722-85 ГОСТ 34306-2017ГОСТ 33494-2015 ГОСТ 1725-2019 ГОСТ 1726-2019 ГОСТ 6829-2015ГОСТ 7977-87 ГОСТ 13908-68 ГОСТ 14260-89ГОСТ 17081-97ГОСТ 19215-73 ГОСТ 26832-86 ГОСТ 27572-2017СТБ 392-93СТБ 393-93 СТБ 739-93СТБ 766-95 СТБ 791-95СТБ 876-93 СТБ 2288-2012Инструкция 2.3.4.11-13-34-2004 Приложение 7СанПиН и ГН, утверждённые Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52  | СТБ 1036-97ГОСТ 26313-2014ГОСТ 31904-2012ГОСТ 26669-85 |
| 5.2\* | 01.13/11.116 | Органолептические показатели: цвет, вкус, запах | ГОСТ 33540-2015п.6ГОСТ 1722-85 п.п. 1.1, 2.3, 3.1, 3.2ГОСТ 34306-2017 п.7ГОСТ 33494-2015 п.6ГОСТ 1725-2019 п.п. п.п.5.3,5.4, 7.6ГОСТ 1726-2019 п.п.5.3,5.4,7.6,7.8ГОСТ 6829-2015п.п. 5,7ГОСТ 7977-87 п.п. 3.1-3.3ГОСТ 13908-68 п.п. 2.3, 3.1-3.5ГОСТ 17081-97 п. 3.4ГОСТ 19215-73 п.п. 3.1-3.5, 2.2, 2.3ГОСТ 26832-86 п.1.3ГОСТ 27572-2017 п.п. 5, 7СТБ 392-93 п.п. 3.2.3, 3.3.1СТБ 393-93 п.п. 1.1, 2.2, 3.2.3СТБ 739-93 п.п. 3.1, 6.3, 7.3.3СТБ 766-95 пп. 4.2,5СТБ 791-95 п.п. 3.1, 4.2, 5.1, 5.2, 5.3СТБ 876-93 п.п. 1.1, 2.2, 3.2.3, 3.3СТБ 2288-2012 п.п.6.2.1-6.2.4ГОСТ 14260-89 п.1.1 |
| 5.3\* | 01.13/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 5.4\* | 01.13/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 5.5\* | 01.13/01.086 | Плесени, дрожжи |  ГОСТ 10444.12-2013  |
| 6.1\*\*\* | Масло подсолнечное | 10.41/42.000 | Отбор образцов | ГОСТ 1129-93  | СТБ 1939-2009ГОСТ 31904-2012 ГОСТ 26669-85 |
| 6.2\* | 10.41/11.116 | Органолептические показатели: прозрачность, запах и вкус | ГОСТ 5472-50 п.3 ГОСТ 1129-93 п.2.2.1 |
| 7.1\*\*\* | Кислота лимонная | 10.89/42.000 | Отбор образцов | ГОСТ 908-2004 | ГОСТ 908-2004 п.п. 7.1,7.2 |
| 7.2\* | 10.89/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, структура, механические примеси | ГОСТ 908-2004 п.7.4 |
| 8.1\*\*\* | Пряности | 10.84/42.000 | Отбор образцов | ГОСТ ISO 973-2016ГОСТ ISO 2254-2016 ГОСТ 29048-91 ГОСТ 29049-91 ГОСТ 29050-91 ГОСТ 29053-91 ГОСТ 29055-91 ГОСТ 29056-91ГОСТ 17594-81 Инструкция 2.3.4.11-13-34-2004 Приложение 7СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь № 52 от 21.06.2013  | ГОСТ 28875-90 п.2ГОСТ 31904-2012ГОСТ 26669-85ГОСТ ISO 2254-2016 п.п.5,6ГОСТ 17594-81 |
| 8.2\* | 10.84/11.116 | Органолептические показатели: цвет, запах, хруст | ГОСТ 28875-90 п.2ГОСТ 17594-81 п.3.4 |
| 8.3\* | 10.84/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 8.4\* | 10.84/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 8.5\* | 10.84/01.086 | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 9.1\*\*\* | Соль поваренная пищевая | 08.93/42.000 | Отбор образцов | ГОСТ 13830-97 СТБ 1828-2008 Инструкция 2.3.4.11-13-34-2004 Приложение 7 | ГОСТ 13685-84 ГОСТ 31904-2012 ГОСТ 26669-85 |
| 9.2\* | 08.93/11.116 | Органолептические показатели вкус, запах, сыпучесть, цвет | ГОСТ 13685-84 п.2.1 |
| 9.3\* | 08.93/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 10.1\*\*\* | Сырье, мука, крупа | 10.61/42.000 | Отбор образцов | СТБ 1666-2006СТБ 2203-2011Инструкция 2.3.4.11-13-34-2004 Приложение 7 | СТБ 1666-2006ГОСТ 31904-2012 ГОСТ 26669-85 |
| 10.2\* | 10.61/11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, хруст | СТБ 1666-2006СТБ 2203-2011 п.п.3.2.5,5.1 |
| 10.3\* | 10.61/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 11.1\*\*\* | Сахар | 10.81/42.000 | Отбор образцов | ГОСТ 33222-2015 | ГОСТ 12569-99 п.4.1ГОСТ 31904-2012 ГОСТ 26669-85 |
| 11.2\* | 10.81/11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, сыпучесть, цвет, чистота раствора | ГОСТ 12569-99 |
| 11.3\* | 10.81/01.086 | КМАФАнМ | Инструкция 2.3.4.11-13-34-2004  | ГОСТ 10444.15-94  |
| 12.1\*\* | Вода питьевая | 100.09/42.000 | Отбор проб  | СТБ ГОСТ Р 51592-2001СТБ ГОСТ Р 56237-2014ГОСТ 31942-2012  | СТБ ГОСТ Р 51592-2001СТБ ГОСТ Р 56237-2014ГОСТ 31942-2012  |
| 12.2\* |  | 100.09/01.086 | Определение общего микробного числа | СанПиН 10-124 РБ 99 | МУК РБ 11-10-1-2002п.8.1 |
| 12.3\* | 100.09/01.086 | Определение общих колиформных бактерий | МУК РБ 11-10-1-2002 п.8.3 |
| 12.4\* | 100.09/01.086 | Определение термотолерант-ных колиформных бактерий | МУК РБ 11-10-1-2002 п.8.3  |

**Примечание:**

\* – деятельность осуществляется непосредственно в органе по оценке соответствия (далее – 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