|  |  |
| --- | --- |
|  | 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 лаборатории  открытого 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 3343-2017  ГОСТ 1633-73  ГОСТ 17471-2013  ГОСТ 18224-2013  ГОСТ 18316-2013  ГОСТ 28649-90  СТБ 39-95  СТБ 159-94  СТБ 425-98  СТБ 452-94  СТБ 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 1452-2004  СТБ 1028-96  ТУ РБ 28632049.167-96  СанПиН и ГН, утв. Пост.МЗ РБ от  21.06.2013 № 52 | ГОСТ 26313-2014  ГОСТ 31904-2012 |
| 1.2\* | 10.39/29.040 | Подготовка образцов к испытаниям | ГОСТ 26671-2014  ГОСТ 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 8019-2002  МВИ.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 33977-2016  Метод 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 3343-2017  ГОСТ 1633-73  ГОСТ 17471-2013  ГОСТ 18224-2013  ГОСТ 18316-2013  ГОСТ 28649-90  СТБ 39-95  СТБ 159-94  СТБ 425-98  СТБ 452-94  СТБ 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 1452-2004  ТУ РБ 28632049.167-96  ТУ РБ 190239501.016-2002  СанПиН 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.7.3  ГОСТ 1633-73 п. 3.4  ГОСТ 17471-2013 п.7.8  ГОСТ 18224-2013 п.7.10  ГОСТ 18316-2013 п.7.10  ГОСТ 28649-90 п.3.2  СТБ 39-95 п.5.4  СТБ 159-94 п.6.3  СТБ 425-98 п.5.2  СТБ 452-94 п.6.5  СТБ 719-94 п. 5.4  СТБ 1000-96 п. 5.4  СТБ 1027-96 п. 5.2  СТБ 1037-97 п.5.4  СТБ 1083-97 п.5.2  СТБ 1084-97 п.5.2  СТБ 1131-98 п.5.4  СТБ 1189-99 п.5.2  СТБ 1452-2004 п.5.2  ТУ РБ 190239501.016-2002 п.4.5  ТУ РБ 28632049.167-96  ТУ РБ п.4.2  СТБ 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 26323-2014  п.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.7.8  ГОСТ 10444.12-2013 |
| 1.17\* | Консервы овощные | 10.39/01.086 | Неспорообразующие  молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 3343-2017  ГОСТ 1633-73  ГОСТ 17471-2013  ГОСТ 18224-2013  ГОСТ 18316-2013  ГОСТ 28649-90  СТБ 39-95  СТБ 159-94  СТБ 425-98  СТБ 452-94  СТБ 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 1452-2004  ТУ РБ 28632049.167-96  ТУ РБ 190239501.016-2002  СанПиН и ГН, утверждённые Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52 | ГОСТ 30425-97 п.7.9  ГОСТ 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 8756.1-2017  СТБ 8019-2002  МВИ.БР 201-2010  МВИ.БН 348-2010 |
| 2.1\*\*\* | Консервы фруктовые | 10.39/42.000 | Отбор образцов | ГОСТ 22371-77  ГОСТ 32099-2013  СТБ 998-95  ТУ РБ 28608358.228-99  ТУ РБ 28632049.190-97  СанПиН и ГН, утверждённые  Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52 | ГОСТ 26313-2014  ГОСТ 31904-2012  ГОСТ 26669-85  СТБ 1036-97 |
| 2.2\* | 10.39/29.040 | Подготовка образцов к испытаниям | ГОСТ 26671-2014  ГОСТ 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 750-2013  СТБ ГОСТ Р 51434-2006  п.8 п.9 |
| 2.6\* | Консервы фруктовые | 10.39/08.169 | Водородный показатель рН | ГОСТ 22371-77  ГОСТ 32099-2013  СТБ 998-95  ТУ РБ 28608358.228-99  ТУ РБ 28632049.190-97  СанПиН 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.3.3  СТБ 998-95 п.5.4  ТУ 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 | Неспорообразующие  плесневые грибы и дрожжи | ГОСТ 30425-97 п.7.8  ГОСТ 10444.12-2013 |
| 2.12\* | 10.39/01.086 | Неспорообразующие  молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 п.7.9  ГОСТ 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 8019-2002  МВИ.БН 348-2010  МВИ.БР 201-2010  ГОСТ 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 2346-2013  ТУ BY 190239501.961-2021  ТУ BY 100195503.002-2011  СанПиН и ГН, утверждённые  Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52 | ГОСТ 26313-2014  ГОСТ 31904-2012  ГОСТ 26669-85  СТБ 1036-97 |
| 3.2\* | 10.32/29.040 | Подготовка образцов к испытаниям | ГОСТ 26671-2014  ГОСТ 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.9  ГОСТ 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 965-2008  СТБ 1449-2008  СТБ 1824-2008  СТБ 2346-2013  ТУ BY 190239501.961-2021  ТУ BY  100195503.002-2011  СанПиН и ГН,  утверждённые  Постановлением  Министерства  здравоохранения  Республики  Беларусь 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.7.2  СТБ 962-95 п.5.4  СТБ 965-2008 п.7.2  СТБ 1449-2008 п.7.2  СТБ 1824-2008 п.7.2  СТБ 2346-2013 п.7.9  ТУ BY  100195503.002-2011 п.5.3  ТУ BY 190239501.961-2021 п.4.2 |
| 3.12\* |  | 10.32/01.086 | Мезофильные  аэробные 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.7.7  ГОСТ 10444.8-2013  ГОСТ 10444.9-88 |
| 3.14\* | 10.32/01.086 | Мезофильные клостридии Cl.botulinum и Cl.perfingens | ГОСТ 30425-97 п. 7.7  ГОСТ 10444.9-88  ГОСТ 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.7.9  ГОСТ 10444.11-2013 |
| 3.17\* | 10.32/29.040 | Действительный объем | СТБ 8019-2002  МВИ.БН 349-2010 |
| 4.1\*\*\* | Маринованные и соленые овощи и грибы | 10.39/42.000 | Отбор образцов | ГОСТ 34220-2017  СТБ 1427-2003  СТБ 1082-97  СанПиН и ГН, утверждённые  Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52 | ГОСТ 26313-2014  ГОСТ 31904-2012  ГОСТ 26669-85  СТБ 1036-97 |
| 4.2\* | 10.39/29.040 | Подготовка образцов к испытаниям | ГОСТ 26671-2014  ГОСТ 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 растительного  происхождения | ГОСТ 26323-2014 п.4 |
| 4.10\* | 10.39/11.116 | Посторонние примеси | ГОСТ 34220-2017 п.7,3  СТБ 1427-2003 п.5.4  СТБ 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.7.8  ГОСТ 10444.12-2013 |
| 4.13\* | 10.39/01.086 | Неспорообразующие молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 п.7.9  ГОСТ 10444.11-2013 |
| 4.14\* | 10.39/29.040 | Действительная масса, массовая доля составных частей | СТБ 8019-2002 | СТБ 8019-2002  МВИ.БН 348-2010  МВИ.БР 201-2010  ГОСТ 8756.1-2017 |
| 5.1\*\*\* | Сырье овощное и фруктовое | 01.13/42.000 | Отбор образцов | ГОСТ 33540-2015  ГОСТ 1722-85  ГОСТ 34306-2017  ГОСТ 33494-2015  ГОСТ 1725-2019  ГОСТ 1726-2019  ГОСТ 6829-2015  ГОСТ 7977-87  ГОСТ 13908-68  ГОСТ 14260-89  ГОСТ 17081-97  ГОСТ 19215-73  ГОСТ 26832-86  ГОСТ 27572-2017  СТБ 392-93  СТБ 393-93  СТБ 739-93  СТБ 766-95  СТБ 791-95  СТБ 876-93  СТБ 2288-2012  Инструкция 2.3.4.11-13-34-2004 Приложение 7  СанПиН и ГН, утверждённые  Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52 | СТБ 1036-97  ГОСТ 26313-2014  ГОСТ 31904-2012  ГОСТ 26669-85 |
| 5.2\* | 01.13/11.116 | Органолептические показатели: цвет, вкус, запах | ГОСТ 33540-2015  п.6  ГОСТ 1722-85  п.п. 1.1, 2.3, 3.1, 3.2  ГОСТ 34306-2017 п.7  ГОСТ 33494-2015 п.6  ГОСТ 1725-2019  п.п. п.п.5.3,5.4, 7.6  ГОСТ 1726-2019  п.п.5.3,5.4,7.6,7.8  ГОСТ 6829-2015  п.п. 5,7  ГОСТ 7977-87  п.п. 3.1-3.3  ГОСТ 13908-68  п.п. 2.3, 3.1-3.5  ГОСТ 17081-97 п. 3.4  ГОСТ 19215-73  п.п. 3.1-3.5, 2.2, 2.3  ГОСТ 26832-86 п.1.3  ГОСТ 27572-2017  п.п. 5, 7  СТБ 392-93  п.п. 3.2.3, 3.3.1  СТБ 393-93  п.п. 1.1, 2.2, 3.2.3  СТБ 739-93 п.п. 3.1, 6.3, 7.3.3  СТБ 766-95 пп. 4.2,5  СТБ 791-95 п.п. 3.1, 4.2, 5.1, 5.2, 5.3  СТБ 876-93 п.п. 1.1, 2.2, 3.2.3, 3.3  СТБ 2288-2012 п.п.6.2.1-6.2.4  ГОСТ 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 1939-2009  ГОСТ 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 973-2016  ГОСТ ISO 2254-2016  ГОСТ 29048-91  ГОСТ 29049-91  ГОСТ 29050-91  ГОСТ 29053-91  ГОСТ 29055-91  ГОСТ 29056-91  ГОСТ 17594-81  Инструкция 2.3.4.11-13-34-2004  Приложение 7  СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь № 52 от 21.06.2013 | ГОСТ 28875-90 п.2  ГОСТ 31904-2012  ГОСТ 26669-85  ГОСТ ISO 2254-2016 п.п.5,6  ГОСТ 17594-81 |
| 8.2\* | 10.84/11.116 | Органолептические показатели: цвет, запах, хруст | ГОСТ 28875-90 п.2  ГОСТ 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 1666-2006  СТБ 2203-2011  Инструкция 2.3.4.11-13-34-2004  Приложение 7 | СТБ 1666-2006  ГОСТ 31904-2012  ГОСТ 26669-85 |
| 10.2\* | 10.61/11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, хруст | СТБ 1666-2006  СТБ 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.4.1  ГОСТ 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 51592-2001  СТБ ГОСТ Р 56237-2014  ГОСТ 31942-2012 | СТБ ГОСТ Р 51592-2001  СТБ ГОСТ Р 56237-2014  ГОСТ 31942-2012 |
| 12.2\* |  | 100.09/01.086 | Определение общего микробного числа | СанПиН 10-124  РБ 99 | МУК РБ 11-10-1-2002  п.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