|  |  |
| --- | --- |
|  | НАЦИОНАЛЬНАЯ СИСТЕМА АККРЕДИТАЦИИ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬРЕСПУБЛИКАНСКОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ «БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЦЕНТР АККРЕДИТАЦИИ»  |
|  | Приложение №1 к аттестату аккредитации№ BY/112 02.2.0.2933от 11 июля 2006 года На бланке \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_На 4 листахРедакция 03 |
|  |
|  |
|  |
|  |

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от11 октября 2014 года

|  |
| --- |
| лаборатории химико-бактериологического анализа  |

Открытого акционерного общества «Агрокомбинат «Восход»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № пунктов | Наименование объектаиспытаний | Код  | Характеристикаобъекта испытаний | Обозначение НПА, в том числе ТНПА устанавливающих требования к |
| объектам испытаний | методам испытаний |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1.1 | Мясо свежее, полуфабрикаты мясные натуральные | 10.13/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 7269-2015 СТБ 1020-2008ГОСТ 31904-2012 | ГОСТ 7269-2015 п.4СТБ 1020-2008 п.6ГОСТ 31904-2012 |
| 1.2 | 10.13/11.116 | Органолептические показатели свежести (внешний вид, цвет, запах) | СТБ 1020-2008ГОСТ 31476-2012ГН, утв. Постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013СанПиН, утв. Постанов-лением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 7269-2015 п.5  |
| 1.3 | 10.13/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 1.4 | 10.13/01.086 | БГКП | ГОСТ 21237-75 п.4.2.5ГОСТ 31747-2012 |
| 1.5 | 10.13/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 21237-75 п.4.2.4ГОСТ 31659-2012  |
| 2.1 | Полуфабрикаты мясные, колбасы сырые | 10.13/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 4288-76ГОСТ 9792-73ГОСТ 31904-2012 | ГОСТ 4288-76 п.1ГОСТ 9792-73ГОСТ 31904-2012 |
| 2.2 | 10.13/11.116 | Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах) | ГН, утв. ПостановлениемМЗ РБ №52 от 21.06.2013СанПиН, утв. Постанов-лением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 4288-76 п.2.3 |
| 2.3 | 10.13/08.149 | Массовая доля хлористого натрия | ГОСТ 9957-2015 п.7 |
| 2.4 | 10.13/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 9793-74 п.4 |
| 2.5 | 10.13/08.164 | Массовая доля жира | ГОСТ 23042-2015 п.8 |
|  М.П. | 22.09.2017 | Лист 1 Листов 4 |
|  | Приложение № 1 к аттестату аккредитации № BY/112 02.2.0.2933 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 2.6 | Полуфабрикаты мясные, колбасы сырые | 10.13/08.156 | Массовая доля белка | ГН, утв. Постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013СанПиН, утв. Постанов-лением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 25011-81 п.1 |
| 2.7 | 10.13/08.149 | Массовая доля крахмала | ГОСТ 10574-91 п.3 |
| 2.8 | 10.13/01.086 | КМАФАнМ  | ГОСТ 4288-76п. 2.11.4 |
| 2.9 | 10.13/01.086 | БГКП | ГОСТ 4288-79 п.2.11.5ГОСТ 31747-2012 |
| 2.10 | 10.13/01.086 | Патогенные микроорганизм, в т.ч.сальмонеллы | ГОСТ 4288-79 п.2.11.6ГОСТ 31659-2012 |
| 3.1 | Продукты из свинины мясные | 10.13/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 9792-73ГОСТ 31904-2012 | ГОСТ 9792-73ГОСТ 31904-2012 |
| 3.2 | 10.13/08.149 | Массовая доля хлористого натрия | ГОСТ 18255-85ГОСТ 18256-85СТБ 335-98ГН, утв. Постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013СанПиН, утв. Постанов-лением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 9957-2015 п.7 |
| 3.3 | 10.13/08.156 | Массовая доля нитрита | ГОСТ 8558.1-2015 п.8 |
| 3.4 | 10.13/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 9793-74 п.4 |
| 3.5 | 10.13/08.156 | Массовая доля белка | ГОСТ 25011-81 п.1 |
| 3.6 | 10.13/08.149 | Массовая доля крахмала | ГОСТ 10574-91 п.3 |
| 3.7 | 10.13/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9958-81 п.4.1 |
| 3.8 | 10.13/01.086 | БГКП | ГОСТ 9958-81 п.4.2ГОСТ 31747-2012 |
| 3.9 | 10.13/01.086 | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 9958-81 п.4.6. |
| 3.10 | 10.13/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 9958-81 п.4.3ГОСТ 31659-2012 |
| 4.1 | Изделия колбасные мясные | 10.13/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 9792-73ГОСТ 31904-2012 | ГОСТ 9792-73ГОСТ 31904-2012 |
| 4.2 | 10.13/08.156 | Массовая доля нитрита | СТБ 196-2012СТБ 971-2013СТБ 126-2011ГН, утв. Постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013СанПиН, утв. Постанов-лением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 8558.1-2015 п.8 |
| 4.3 | 10.13/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 9793-74 п.4 |
| 4.4 | 10.13/08.149 | Массовая доля хлористого натрия | ГОСТ 9957-2015 п.7 |
| 4.5 | 10.13/08.156 | Массовая доля белка | ГОСТ 25011-81 п.1 |
| 4.6 | 10.13/08.164 | Массовая доля жира | ГОСТ 23042-2015 п.8 |
| 4.7 | 10.13/08.149 | Массовая доля крахмала | ГОСТ 10574-91 п.3 |
| М.П.  | 22.09.2017 | Лист 2 Листов 4 |
|  | Приложение № 1 к аттестату аккредитации № BY/112 02.2.0.2933 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 4.8 | Изделия колбасные мясные | 10.13/01.086 | КМАФАнМ | СТБ 196-2012СТБ 971-2013СТБ 126-2011ГН, утв. Постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013СанПиН, утв. Постанов-лением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 9958-81 п.4.1 |
| 4.9 | 10.13/01.086 | БГКП | ГОСТ 9958-81 п.4.2ГОСТ 31747-2012 |
| 4.10 | 10.13/01.086 | Сульфит-редуцирующие клостридии | ГОСТ 9958-81 п.4.6 |
| 4.11 | 10.13/01.086 | Staphylococcus aureus | ГОСТ 9958-81 п.4.5 |
| 4.12 | 10.13/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 9958-81 п.4.3ГОСТ 31659-2012 |
| 5.1 | Жиры животные топленые | 10.41/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 8285-91 | ГОСТ 8285-91 п.2.1 |
| 5.2 | 10.41/08.149 | Кислотное число | ГОСТ 25292-82ГН, утв. Постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013СанПиН, утв. Постанов-лением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013 | ГОСТ 8285-91 п.2.4.3 |
| 5.3 | 10.41/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 8285-91 п.2.3 |
| 5.4 | 10.41/11.116 | Органолептические показатели (вкус, запах, цвет, консистенция) | ГОСТ 8285-91 п.2.2 |
| 5.5 | 10.41/08.149 | Перекисное число | СТБ ГОСТ Р 51487-2001 п. 9.2.2 |
| 6.1 | Продукты из шпика | 10.13/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 9792-73ГОСТ 31904-2012 | ГОСТ 9792-73ГОСТ 31904-2012 |
| 6.2 | 10.13/08.149 | Массовая доля хлористого натрия | СТБ 742-2009ГН, утв. Постановлением МЗ РБ №52 от21.06.2013СанПиН, утв. Постанов-лением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 9957-2015 п.7 |
| 6.3 | 10.13/08.149 | Перекисное число | СТБ ГОСТ Р 51487-2001 п. 9.2.2 |
| 6.4 | 10.13/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 6.5 | 10.13/01.086 | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 6.6 | 10.13/01.086 | Сульфит-редуцирующие клостридии | ГОСТ 9958-81 п.4.6 |
| 6.7 | 10.13/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
| 7.1 | Вода питьевая | 100.09/42.000 | Отбор проб | СТБ ГОСТ Р 51593-2001ГОСТ 31861-2012ГОСТ 31862-2012 | СТБ ГОСТ Р 51593-2001ГОСТ 31861-2012ГОСТ 31862-2012 |
| 7.2 | 100.09/11.116100.09/08.156 | Органолептические показатели: вкус, запах; мутность | СанПиН 10-124 РБ 99, утв. Постановлением МЗ РБ №46 от 19.10.1999  | ГОСТ 3351-74 п.2, 3, 5 |
| 7.3 | 100.09/08.156 | Цветность | ГОСТ 31868-2012 п.5 |
|  М.П. |   22.09.2017 | Лист 3 Листов 4 |
|  | Приложение № 1 к аттестату аккредитации № BY/112 02.2.0.2933 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 7.4 | Вода питьевая | 100.09/01.086 | Общее микробное число | СанПиН 10-124 РБ 99, утв. Постановлением МЗ РБ №46 от 19.10.1999 | МУК РБ № 11-10-1-2002, утв. МЗ РБ 25.02.2002, п.8.1 |
| 7.5 | 100.09/01.086 | Общие термотолерантные колиформные бактерии | МУК РБ № 11-10-1-2002, утв. МЗ РБ 25.02.2002, п.8.3 |

Руководитель органа по аккредитации

Республики Беларусь – директор

Государственного предприятия «БГЦА» Т.А. Николаева

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  М.П.  |  22.09.2017  |  Лист 4 Листов 4 |