|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №1 к аттестату аккредитации |
| № BY/112 2.1291 |
| от 01 октября 1998 года |
| На бланке\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| На 03 листах |
| Редакция 03 |

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от 06 января 2022 года

производственной лаборатории Стародорожского производственного участка

Открытого акционерного общества «Слуцкий сыродельный комбинат»

| п/п | Наименованиеобъекта  | 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 |
| пер.Минский, д.2, г.Старые Дороги, Стародорожский район, Минская область |
| 1.1\*\* | Молоко, молочные продукты(масло, мороженое) | 01.41/42.00010.52/42.00010.41/42.00010.51/42.000 | Отбор проб | СанПиН, ГН, утв. пост. МЗ РБ 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация | ГОСТ 13928-84ГОСТ 9225-84 р.1СТБ 1036-97 р.5 п.7,2СТБ 1051-2012ГОСТ 26809.1-2014 р.4ГОСТ 26809.2-2014 п.5.1, п.5.2 |
| 2.1\* | Молоко коровье сырое | 01.41/08.149 | Титруемая кислотность молока сырого | СТБ 1598-2006 СанПиН, ГН, утв. пост.МЗ РБ 21.06.2013 № 52ТНПА и другая документация | ГОСТ 3624-92 р.3 |
| 2.2\* | 01.41/29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85 |
| 2.3\* | 01.41/12.042 | Группа чистоты | ГОСТ 8218-89 |
| 2.4\* | 01.41/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 р.2 |
| 2.5\* | 01.41/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 р.2 |
| 2.6\* | 01.41/08.082 | Массовая доля белка | СТБ 1598-2006 прил. Б |
| 2.7\* | 01.41/08.082 | Сода | ГОСТ 24065-80 р.2 |
| 2.8\* | 01.41/12.042 | Аммиак | ГОСТ 24066-80 п.4 |
| 2.9 \* | 01.41/12.042 | Термоустойчивость по алкогольной пробе | ГОСТ 25228-82 |
| 2.10\* | 01.41/12.042 | Перекись водорода | ГОСТ 24067-80 п.4 |
| 2.11\* | 01.41/01.086 | Общее количество микроорганизмов | ГОСТ 9225-84 п.4.2 |
| 2.12\* | 01.41/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 2.13\* | 01.41/08.043 | Количество соматических клеток в 1 см3 | ГОСТ 23453-2014 р.6 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 2.14\* | Молоко коровье сырое | 01.41/01.086 | Ингибирующие вещества | СТБ 1598-2006 СанПиН, ГН, утв. пост.МЗ РБ 21.06.2013 № 52ТНПА и другая документация | ГОСТ 23454-2016, р7, р 8 |
| 2.15\* | 01.41/03.152 | Антибиотики | ГОСТ 32254-2013 |
| 2.16\* | 01.41/08.156 | Тетрациклин | МВИ.МН 3830-2015 |
| 2.17\* | 01.41/08.156 | Стрептомицин | МВИ.МН 4894-2018 |
| 2.18\* | 01.41/08.156 | Пенициллин | МВИ.МН 4885-2014 |
| 2.19\* | 01.41/08.156 | Левомицетин (хлорамфеникол) | МВИ.МН 4230-2015 |
| 3.1\* | Масло из коровьего молока, масло сливочное с вкусовыми компонентами «Шоколадное» | 10.41/11.116 | Вкус и запах, консистенция и внешний вид, цвет | СТБ 1890-2017ГОСТ 32899-2014 СанПиН, ГН утв. Пост. МЗ РБ от 21.06.2013 № 52ТНПА и другая документация  | СТБ 1890-2017 п.7.2ГОСТ 32899-2014 п.7.4 |
| 3.2\* | 10.41/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90, р.2 |
| 3.3\* | 10.41/08.052 | Массовая доля влаги  | ГОСТ 3626-73 п.6, п.7.2 |
| 3.3.1\* | Массовая доля обезжиренного сухого вещества | ГОСТ 3626-73 п.8 |
| 3.4\* | 10.41/08.149 | Кислотность жировой фазы | ГОСТ 3624-92 р.3 |
| 3.5\* | 10.41/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68п.2.22 |
| 3.6\* | 10.41/29.061 | Термоустойчивость | СТБ 1890-2017 п.7.5 ГОСТ 32261-2013 п.7.5 |
| 3.7\* | 10.41/29.040 | Масса | ГОСТ 3622-68п.2.23 |
| 3.8\* | 10.41./01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84, п.4.5 |
| 3.9\* | 10.41/01.086 | БГКП | ГОСТ 9225-84,п.4.6 |
| 3.10\* | 10.41/01.086 | Дрожжи и плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 4.1\* | Мороженое | 10.52/11.116 | Вкус и запах, консистенция и внешний вид, цвет | СТБ 1467-2017СанПиН, ГН утв. Пост. МЗ РБ от 21.06.2013 № 52, ТНПА и другая документация  | СТБ 1467-2017 п.7.3, п.7.4 |
| 4.2\* | 10.52/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90, р.2 |
| 4.3\* | 10.52/08.149 | Кислотность мороженого | ГОСТ 3624-92 р.3 |
| 4.4\* | 10.52./08.052 | Массовая доля сухих веществ | ГОСТ 3626-73, р.2, р.4 |
| 4.5\* | 10.52/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 4.6\* | 10.52/29.040 | Масса | ГОСТ 3622-68 п.2.23 |
| 4.7\* | 10.52/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п. 4.5 |
| 4.8\* | 10.52/01.086 | БГКП | ГОСТ 9225-84 п. 4.6 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 5.1\*\* | Вода питьевая | 100.09/42.000 | Отбор проб | СТБ 1188-99, СанПиН 10-124 РБ 99, утв. Пост. Минздрава РБ от 19.10.1999 № 46, ТНПА и другая документация  | ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006);МУК РБ № 11-10-1-2002 р.3 |
| 5.2\* | 100.09/11.116 | Запах | ГОСТ 3351-74 р.2 |
| 5.3\* | 100.09/11.116 | Вкус и привкус | ГОСТ 3351-74 р.3 |
| 5.4\* | 100.09/01.086 | Общее микробное число | МУК РБ № 11-10-1-2002 п.8.1 |
| 5.5\* | 100.09/01.086 | Общие колиформные бактерии | МУК РБ № 11-10-1-2002 п.8.3 |
| 5.6\* | 100.09/01.086 | Термотолерантные колиформные бактерии | МУК РБ № 11-10-1-2002 п.8.3 |
| 6.1\* | Пищевые продукты (молоко, молочные продукты, сахар, какао, соки, сгущённое и сухое молоко, вода и другие продукты) | 10.81/04.12510.82/04.12510.32/04.12510.51/04.125100.09/04.12501.41/04.12510.52/04.12510.41/04.125 | Удельная (объёмная) активность радионуклида цезий-137 | ГН 10-117-99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в сельскохозяйственном сырье и кормах утв.03.08.1999г., ТНПА и другая документация | МВИ.МН 4779-2013 |

**Примечание:**

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

\*\* – деятельность осуществляется непосредственно в ООС и за пределами ООС

Руководитель органа

по аккредитации

Республики Беларусь –

директор государственного

предприятия «БГЦА» Е.В.Бережных