|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №1 к аттестату аккредитации№ BY/112 2.2356от 31.10.2003На бланке №На 16 листахРедакция 02 |

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ**

от05 марта 2021 года

производственной лаборатории

иностранного предприятия «ИНКО-ФУД»

общества с ограниченной ответственностью

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № пункта | 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\*\* | Продукты пищевые и продовольственное сырье | 10.11/42.00010.12/42.00010.13/42.000 | Отбор образцов для определения показателей безопасности | СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52 СанПиН 2.3.2.1078-01\* | СТБ 1036-97 |
| 2.1\*\* | Мясо убойных животных охлажденное, подмороженное, замороженное (туши, полутуши, четвертины, отруба, блоки) | 10.11/42.000 | Отбор образцов | ТУ РБ 02906526.041-98СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52ТНПА и другая документация, устанавливающая технические требования к продукцииСанПиН 2.3.2.1078-01\* | ГОСТ 31904-2012ГОСТ 21237-75ГОСТ 7269-2015ТУ РБ 02906526.041-98 пп.4.2-4.3 |
| 2.2 | 10.11/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 25011-2017 п.6 |
| 2.3 |  | 10.11/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ГОСТ 10444.15-94  |
| 2.4 |  | 10.11/01.086 | Бактерии группы кишечной палочки БГКП (колиформы) |  | ГОСТ 21237-75 п.4.2.5ГОСТ 31747-2012 п.9.1 |
| 2.5 | Мясо убойных животных охлажденное, подмороженное, замороженное (туши, полутуши, четвертины, отруба, блоки) | 10.11/01.086 | Бактерии кокковой группы | ТУ РБ 02906526.041-98СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52ТНПА и другая документация, устанавливающая технические требования к продукцииСанПиН 2.3.2.1078-01\* | ГОСТ 21237-75 п.4.2.3ГОСТ 10444.2-94 п.7.2ГОСТ 31746-2012 п.8.1 |
| 2.6 | 10.11/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (до идентификации вида) | ГОСТ 21237-75 п.4.2.4ГОСТ 31659-2012 |
| 2.7 | 10.11/01.086 | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 21237-75 п.4.2.6 |
| 2.8 |  | 10.11/01.086 | Listeria monocуtogenes (до идентификации вида) | ГОСТ 32031-2012 |
| 2.9 |  | 10.11/01.086 | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 3.1\*\* | Субпродукты убойных животных, охлаждённые, замороженные (печень, почки, язык, мозги, сердце) шкурка свиная и другие | 10.11/42.000 | Отбор образцов  | ТУ BY100098867.331-2013СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52СанПиН 2.3.2.1078-01\*ТНПА и другая документация, устанавливающая технические требования к продукции | ГОСТ 31904-2012ГОСТ 7269-2015ТУ BY100098867.331-2013пп.4.5  |
| 3.2 | 10.11/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 25011-2017 п.6 |
| 3.3 | 10.11/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (до идентификации вида) | ГОСТ 21237-75 п.4.2.4ГОСТ 31659-2012 |
| 3.4 | 10.11/01.086 | Listeria monocуtogenes (до идентификации вида) | ГОСТ 32031-2012 |
| 4.1\*\* | Шпик свиной, охлаждённый, замороженный несолёный, в т.ч. замороженный в блоках.Продукты из шпика | 10.41/42.000 | Отбор образцов  | СТБ 742-2009СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52ТНПА и другая документация, устанавливающая технические требования к продукцииСанПиН 2.3.2.1078-01\* | ГОСТ 9792-73ГОСТ 31904-2012СТБ 742-2009 п.7.1 |
| 4.2 | 10.41/08.052 | Массовая доля прирези мышечной ткани к массе продукта из шпика | СТБ 742-2009 п.7.11 |
| 4.3 | 10.41/08.149 | Массовая доля хлористого натрия | ГОСТ 9957-2015 п.7 |
| 4.4 | 10.41/29/061 | Толщина продукта в тонкой части при прямом срезе | СТБ 742-2009 п.7.9 |
| 4.5 | 10.41/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 25011-2017 п.6 |
| 4.6 | Шпик свиной, охлаждённый, замороженный несолёный, в т.ч. замороженный в блоках.Продукты из шпика | 10.41/01.086 | КМАФАнМ | СТБ 742-2009СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52ТНПА и другая документация, устанавливающая технические требования к продукцииСанПиН 2.3.2.1078-01\* | ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ 9958-81 п.4.1 |
| 4.7 | 10.41/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 21237-75 п.4.2.5ГОСТ 31747-2012 п.9.1ГОСТ 9958-81 п.4.2 |
| 4.8 |  | 10.41/01.086 | Сульфитредуци-рующие клостридии | ГОСТ 9958-81 п.4.6ГОСТ 29185-2014 |
| 4.9 |  | 10.41/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (до идентифика-ции вида) | ГОСТ 21237-75 п.4.2.4ГОСТ 31659-2012 ГОСТ 9958-81 п.4.3 |
| 4.10 |  | 10.41/01.086 | Listeria monocуtogenes (до идентифика-ции вида) | ГОСТ 32031-2012 |
| 5.1\*\* | Мясо механической обвалки (дообвалки) свиной кости | 10.11/42.000 | Отбор образцов | ТУ РБ100098867.142-2002СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52 СанПиН 2.3.2.1078-01\*ТНПА и другая документация, устанавливающая технические требования к продукции | ТУ РБ100098867.142-2002 пп.3.3, 3.4ГОСТ 31904-2012 |
| 5.2 |  | 10.11/08.05210.11/08.074 | Массовая доля влаги | ГОСТ 9793-2016 п.9МВИ.БР 89-2004 |
| 5.3 | 10.11/08.052 | Массовая доля жира | ГОСТ 23042-2015 пп.7,8 |
| 5.4 | 10.11/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 25011-2017 п.6 |
| 5.5 | 10.11/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94  |
| 5.6 |  | 10.11/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 21237-75 п.4.2.5ГОСТ 31747-2012 п.9.1 |
| 5.7 |  | 10.11/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (до идентифика-ции вида) |  | ГОСТ 21237-75 п.4.2.4ГОСТ 31659-2012 |
| 5.8 |  | 10.11/01.086 | Listeria monocytogenes (до идентифика-ции вида) |  | ГОСТ 32031-2012 |
| 6.1\*\* | Тушки и мясо птицы (охлажденные; замороженные;фасованные охлаждённые, подморожен-ные, заморо-женные);Продукты разделки и обвалки мяса птицы; кожа птицы; полуфабрика-ты из мяса птицы нату-ральные | 10.12/42.000 | Отбор образцов | СТБ 1945-2010ТУ ВУ 100098867.415-2017ТУ РБ100061229.059-2001ТУ ВУ 100098867.277-2011СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52СанПиН 2.3.2.1078-01\*ТНПА и другая документация, устанавливающая технические требования к продукции | ГОСТ 7702.0-74ГОСТ 7702.2.0-2016ГОСТ 31904-2012ГОСТ 31467-2012СТБ 1945-2010 пп.6.3-6.5ТУ BY100098867.415-2017 п.3.4-3.6ТУ РБ100061229.059-2001 пп. 3.3, 3.4ТУ ВУ 100098867.277-2011пп. 3.3- 3.6 |
| 6.2 | 10.12/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 25011-2017 п.6 |
| 6.3 | 10.12/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 7702.2.1-2017 пп.7.1,7.3ГОСТ 10444.15-94 |
| 6.4 | 10.12/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (до идентификации вида) | ГОСТ 7702.2.3-93 ГОСТ 31659-2012ГОСТ 31468-2012 |
| 6.5 | 10.12/01.086 | Listeria monocytogenes (до идентификации вида) | ГОСТ 32031-2012 |
| 7.1\*\* | Субпродукты птицы охлажденные, замороженные (головы, шейки, птичьи потроха и другие) | 10.12/42.000 | Отбор образцов | ТУ BY100098867.403-2016СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52СанПиН 2.3.2.1078-01\*ТНПА и другая документация, устанавливающая технические требования к продукции | ТУ BY100098867.403-2016пп.3.3-3.5ГОСТ 7702.0-74ГОСТ 7702.2.0-2016ГОСТ 31904-2012ГОСТ 31467-2012 |
| 7.2 | 10.12/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 25011-2017 п.6 |
| 7.3 | 10.12/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 7702.2.1-2017 пп.7.1,7.3ГОСТ 10444.15-94 |
| 7.4 | 10.12/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (до идентификации вида) | ГОСТ 7702.2.3-93 ГОСТ 31659-2012ГОСТ 31468-2012 |
| 7.5 |  | 10.12/01.086 | Listeria monocytogenes (до идентификации вида) |  | ГОСТ 32031-2012 |
| 8.1\*\* | Мясо птицы механической обвалки | 10.12/42.000 | Отбор образцов | ТУ BY100098867.261-2010СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52СанПиН 2.3.2.1078-01\*ТНПА и другая документация, устанавливающая технические требования к продукции  | ТУ BY100098867.261-2010 пп. 4.3, 4.4ГОСТ 7702.2.0-2016ГОСТ 31904-2012 ГОСТ 31467-2012 |
| 8.2 |  | 10.12/08.052 | Массовая доля жира | ГОСТ 23042-2015пп.7,8 |
| 8.3 |  | 10.12/08.05210.12/08.074 | Массовая доля влаги | ГОСТ 9793-2016 П.9МВИ.БР 89-2004 |
| 8.4 |  | 10.12/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 25011-2017 п.6 |
| 8.5 |  | 10.12/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 7702.2.1-2017 пп.7.1,7.3ГОСТ 10444.15-94 |
| 8.6 | 10.12/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 7702.2.2-93 ГОСТ 31747-2012 п.9.1 |
| 8.7 |  | 10.12/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (до идентификации вида) |  | ГОСТ 7702.2.3-93 ГОСТ 31659-2012ГОСТ 31468-2012 |
| 8.8 | 10.12/01.086 | S.aureus | ГОСТ 10444.2-94 п.7.2ГОСТ 31746-2012 п.8.1  |
| 8.9 | 10.12/01.086 | Listeria monocytogenes (до идентификации вида) | ГОСТ 32031-2012 |
| 9.1\*\* | Колбасные изделия мясные (мясосодер-жащие). Продукты из мяса мясные (мясосодержащие) Кулинарные изделия мясные (мясосодержащие) замороженные (все виды продуктивных животных).Колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов (все виды продуктивных животных).Мясо птицы и продукты из мяса птицы | 10.13/42.000 | Отбор образцов | СТБ 126-2016 СТБ 1060-97ТУ РБ 200624656.007-2002ТУ РБ 29027385.003-99ТУ ВУ 809000326.047-2017ТУ РБ 809000326.005-2002СТБ 196-2016ТУ РБ 809000326.003-2002ТУ РБ 809000326.004-2002ТУ РБ 809000326.009-2003ТУ РБ 809000326.013-2003ТУ ВУ 809000326.022-2005ТУ ВУ 809000326.030-2006СТБ 1996-2009СТБ 295-2008ГОСТ 16131-86ТУ ВУ 809000326.037-2014ТУ ВУ 809000326.038-2014ТУ ВУ 190771880.009-2013ТУ ВУ 809000326.044-2015ТУ ВУ 809000326.041-2015СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52СанПиН 2.3.2.1078-01\*ТНПА и другая документация, устанавливающая технические требования к продукции | ГОСТ 9792-73ГОСТ 31904-2012ТУ РБ 200624656.007-2002 п.3.1.2ТУ РБ 29027385.003-99 п.п.3.1.2СТБ 126-2016 п.6.1.3ТУ ВУ 809000326.047-2017 п.3.1.2ТУ РБ809000326.005-2002п.3.1.2СТБ 196-2016 п.6.1.2ТУ РБ 809000326.003-2002 п.п.3.1.2, 4.5ТУ РБ 809000326.004-2002 п.п.3.1.2ТУ РБ 809000326.009-2003 п.3.1.2ТУ РБ 809000326.013-2003 п.3.1.2ТУ ВУ 809000326.022 -2005 п.3.1.2ТУ ВУ 809000326.030-2006 п.п.3.1.2СТБ 1996-2009 п.6.1.3ТУ ВУ 809000326.037-2014 п.4.1.2ТУ ВУ 809000326.038-2014 п.3.1.2ТУ ВУ 190771880.009-2013 п.3.3ТУ ВУ 809000326.044-2015 п. 3.1.2ТУ ВУ 809000326.041-2015 п. 3.1.2 ТУ ВУ 809000326.042-2015 п. 3.1.2 ТУ ВУ 809000326.043-2015 п. 3.1.2   |
| 9.2 | 10.13/08.05210.13/08.074 | Массовая доля влаги | ГОСТ 9793-2016 П.9МВИ.БР 89-2004 |
| 9.3 | Колбасные изделия мясные (мясосодер-жащие). Продукты из мяса мясные (мясосодержащие) Кулинарные изделия мясные (мясосодержащие) замороженные (все виды продуктивных животных).Колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов (все виды продуктивных животных).Мясо птицы и продукты из мяса птицы | 10.13/08.149 | Массовая доля хлористого натрия | СТБ 126-2016 СТБ 1060-97ТУ РБ 200624656.007-2002ТУ РБ 29027385.003-99ТУ ВУ 809000326.047-2017ТУ РБ 809000326.005-2002СТБ 196-2016ТУ РБ 809000326.003-2002ТУ РБ 809000326.004-2002ТУ РБ 809000326.009-2003ТУ РБ 809000326.013-2003ТУ ВУ 809000326.022-2005ТУ ВУ 809000326.030-2006СТБ 1996-2009СТБ 295-2008ГОСТ 16131-86ТУ ВУ 809000326.037-2014ТУ ВУ 809000326.038-2014СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52СанПиН 2.3.2.1078-01\*ТНПА и другая документация, устанавливающая технические требования к продукции | ГОСТ 9957-2015 п.7 |
| 9.4 | 10.13/08.052 | Массовая доля жира | ГОСТ 23042-2015 пп.7,8 |
| 9.5 | 10.13/08.156 | Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P2O5) | ГОСТ 9794-2015 п.8СТБ ГОСТ Р 51482-2001 |
| 9.6 | 10.13/08.156 | Массовая доля нитрита натрия | ГОСТ 8558.1-2015 п.7 |
| 9.7 | 10.13/08.149 | Массовая доля крахмала | ГОСТ 10574-2016  |
| 9.8 | 10.13/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 25011-2017 п.6 |
| 9.10 | 10.13/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9958-81 п.4.1 ГОСТ 7702.2.1-2017п.п.7.1, 7.3ГОСТ 10444.15-94 |
| 9.11 | 10.13/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9958-81 п.4.2ГОСТ 31747-2012 п.9.1  |
| 9.12 | 10.13/01.086 | Сульфитредуци-рующие клостридии | ГОСТ 9958-81 п.4.6ГОСТ 29185-2014 |
| 9.13 | 10.13/01.086 | S. aureus | ГОСТ 9958-81 п.4.5ГОСТ 10444.2-94 п.7.2ГОСТ 31746-2012 п.8.1 |
| 9.14 | 10.13/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (до идентификации вида) | ГОСТ 9958-81 п.4.3ГОСТ 31659-2012 |
| 9.15 | 10.13/01.086 | Listeria monocytogenes (до идентификации вида) | ГОСТ 32031-2012 |
| 9.16 | 10.13/01.086 | E.coli  |  | ГОСТ 30726-2001  |
| 10.1\*\* | Продукты из свинины, говядины и мяса других продуктивных животных (мясные запечённые, варёно-запечённые, копчёно-варёные, сыро-копчёные).Продукты из мяса птицы. | 10.13/42.000 | Отбор образцов | СТБ 335-98СТБ 735-94ТУ РБ 809000326.010-2003ТУ РБ 809000326.012-2003ТУ ВУ 809000326.035-2011ТУ ВУ 809000326.039-2015ТУ ВУ 809000326.036-2015 СТБ 523-2002ТУ ВУ 809000326.045-2016СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52СанПиН 2.3.2.1078-01\*ТНПА и другая документация, устанавливающая технические требования к продукции | ГОСТ 9792-73ГОСТ 31904-2012СТБ 335-98 п.6.1СТБ 735-98 п.5.1ТУ ВУ 809000326.039-2015 п.3.1.2ТУ ВУ 809000326.036-2015 п.3.1.2 ТУ BY 809000326.045-2016 п. 4.1.2 |
| 10.2 | 10.13/08.05210.13/08.074 | Массовая доля влаги | ГОСТ 9793-2016 П.9МВИ.БР 89-2004 |
| 10.3 | 10.13/08.149 | Массовая доля хлористого натрия | ГОСТ 9957-2015 п.7 |
| 10.4 | 10.13/08.156 | Массовая доля нитрита натрия | ГОСТ 8558.1-2015 п.7 |
| 10.5 | ГОСТ 9794-2015 п.8СТБ ГОСТ Р 51482-2001 |
| 10.13/08.156 | Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P2O5) |
| 10.6 | 10.13/08.149 | Массовая доля крахмала | ГОСТ 10574-2016  |
| 10.7 | 10.13/29/061 | Толщина продукта в тонкой части (Толщина мякотных продуктов в тонкой части) | СТБ 335-98 п.6.10 |
| 10.8 | 10.13/08.052 | Массовая доля жира | ГОСТ 23042-2015 пп.7,8 |
| 10.9 | Продукты из свинины, говядины и мяса других продуктивных животных (мясные запечённые, варёно-запечённые, копчёно-варёные, сыро-копчёные).Продукты из мяса птицы. | 10.13/29/061 | Толщина подкожного слоя шпика при прямом срезе | СТБ 335-98СТБ 735-94ТУ РБ 809000326.010-2003ТУ РБ 809000326.012-2003ТУ ВУ 809000326.035-2011ТУ ВУ 200662436.007-2007ТУ ВУ 809000326.039-2015ТУ ВУ 809000326.036-2015СТБ 523-2002ТУ ВУ 200662436.015-2010ТУ BY 809000326.045-2015 СанПиН и ГН, Утв. Постановлением МЗ РБ от 21.06.2013 № 52СанПиН 2.3.2.1078-01\*ТНПА и другая документация, устанав ливающая технические требования к продукции | СТБ 335-98 п.6.10 |
| 10.10 | 10.13/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 25011-2017 п.6 |
| 10.11 | 10.13/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9958-81 п.4.1 ГОСТ 7702.2.1-2017п.п.7.1, 7.3ГОСТ 10444.15-94 |
| 10.12 | 10.13/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9958-81 п.4.2ГОСТ 31747-2012 п.9.1 |
| 10.13 | 10.13/01.086 | Сульфитредуци-рующие клостридии | ГОСТ 9958-81 п.4.6ГОСТ 29185-2014 |
| 10.14 | 10.13/01.086 | S. aureus | ГОСТ 9958-81 п.4.5ГОСТ 10444.2-94 ГОСТ 31746-2012 п.8.1 |
| 10.15 | 10.13/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (до идентификации вида) | ГОСТ 9958-81 п.4.3ГОСТ 31659-2012 |
| 10.16 | 10.13/01.086 | Listeria monocytogenes (до идентификации вида) | ГОСТ 32031-2012 |
| 10.17 | 10.13/01.086 | E.coli  | ГОСТ 30726-2001  |
| 11.1\*\* | Консервы мясные, мясорастительные растительно-мясные (все виды продуктивных животных) Паштетные консервы мясные, мясорастительные растительно-мясные (все виды продуктивных животных.Консервированные пищевые продукты из мяса птицы. Полные консервы группы «А» и «Б» | 10.13/42.000 | Отбор образцов | ТУ РБ 809000326.014-2003ТУ РБ 809000326.015-2003ТУ РБ 809000326.019-2004ТУ BY 809000326.032-2008ТУ ВУ 80900326.033-2018ТУ ВУ 80900326.040-2018СанПиН и ГН, Утв.Постановлением МЗ РБ от 21.06.2013 № 52СанПиН 2.3.2.1078-01\*ТНПА и другая документация, устанавливающая технические требования к продукции | ГОСТ 8756.0-70ГОСТ 31904-2012Инструкция 2.3.4.11-13-34-2004 |
| 11.2 | 10.13/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 26186-84 п.3 |
| 11.3 | 10.13/08.05210.13/08.074 | Массовая доля влаги | ГОСТ 9793-2016 П.9МВИ.БР 89-2004 |
| 11.4 | 10.13/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 25011-2017 п.6 |
| 11.5 | 10.13/08.156 | Массовая доля нитрита натрия | ГОСТ 8558.1-2015 п.7 |
| 11.6 | 10.13/08.052 | Массовая доля жира | ГОСТ 26183-84  |
| 11.7 | 10.13/08.149 | Массовая доля крахмала | ГОСТ 10574-2016  |
| 11.8 | 10.13/08.156 | Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P2O5) | ГОСТ 9794-2015 п.8СТБ ГОСТ Р 51482-2001 |
| 11.9 | Консервы мясные, мясорастительные растительно-мясные (все виды продуктивных животных) Паштетные консервы мясные, мясорастительные растительно-мясные (все виды продуктивных животных.Консервированные пищевые продукты из мяса птицы. Полные консервы группы «А» и «Б» | 10.13/01.086 | Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы  | ТУ РБ 809000326.014-2003ТУ РБ 809000326.015-2003ТУ РБ 809000326.019-2004ТУ BY 809000326.032-2008СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52СанПиН 2.3.2.1078-01\*ТНПА и другая документация, устанавливающая технические требования к продукции | ГОСТ 30425-97 п.7.7 ГОСТ 7702.2.1-2017п.п 7.1, 7.3ГОСТ 10444.15-94 |
| 11.10 | 10.13/01.086 | Термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы  | ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 11.11 | 10.13/01.086 | Плесневые грибы и дрожжи | ГОСТ 30425-97 п.7.8ГОСТ 10444.12-2013 |
| 11.12 | 10.13/01.086 | Молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 п.7.9 ГОСТ 10444.11-2013  |
| 11.13 | 10.13/01.086 | S. aureus | ГОСТ 30425-97 п.7.7 ГОСТ 10444.2-94 п.7.2ГОСТ 31746-2012 п.8.1 |
| 11.14 |   | 10.13/01.086 | Clostridium Botulinum |   | ГОСТ 30425-97 п.7.7ГОСТ 10444.7-86 п.5.4 |
| 11.15 | 10.13/01.086 | Bacillus cereus | ГОСТ 30425-97 п.7.7ГОСТ 10444.8-2013  |
|  |  |
| 11.16 |  | 10.13/01.086 | Clostridium Perfringens |  | ГОСТ 30425-97 п.7.7ГОСТ 10444.9-88  |
| 11.17 |  | 10.13/08.169 | Водородный показатель (рН) |  | ГОСТ 26188-2016  |
| 11.18 |  | 10.13/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (до стерилизации) | Инструкция 2.3.4.11-13-34-2004 | ГОСТ 10444.15-94  |
| 12.1\*\* | Полуфабрикаты из свинины и говядины для быстрого приготовления.Полуфабрикаты мясные натуральные.Фарш мясной.Полуфабрикаты мясные и мясорастительные рубленые быстрого приготовления замороженные. Полуфабрикаты из мяса птицы быстрого приготовления замороженные | 10.13/42.000 | Отбор образцов | ТУ РБ809000326.008-2003 ТУ ВУ 100098867.277-2011СТБ 1020-2008СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52СанПиН 2.3.2.1078-01\*ТНПА и другая документация, устанавливающая технические требования к продукции | ГОСТ 9792-73ГОСТ 31904-2012ТУ РБ 809000326.008-2003 п.3.4-3.5ТУ ВУ 100098867.277-2011 П.3.4-3.6СТБ 1020-2008 пп. 6.3-6.5ГОСТ 4288-76ГОСТ 31467-2012 |
| 12.2 | 10.13/29.061 | Толщина подкожного слоя жира (без учета толщины шкуры) | СТБ 1020-2008 п.7.12 |
| 12.3 | 10.13/08.052 | Массовая доля соединительной и жировой ткани | СТБ 1020-2008 п.7.15 |
| 12.4 | 10.13/08.052 | Массовая доля жировой ткани | СТБ 1020-2008 п.7.15 |
| 12.5 | 10.13/08.052 | Массовая доля мякотной ткани | СТБ 1020-2008 п.7.16 |
| 12.6 |  | 10.13/08.149 | Массовая доля поваренной соли |  | ГОСТ 9957-2015 п.7 |
| 12.7 |  | 10.13/08.052 | Массовая доля жира |  | ГОСТ 23042-2015 пп.7,8 |
| 12.8 |  | 10.13/08.156 | Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P2O5) |  | ГОСТ 9794-2015 п.8СТБ ГОСТ Р 51482-2001 |
| 12.9 |  | 10.13/08.149 | Массовая доля белка |  | ГОСТ 25011-2017 п.6 |
|  12.10 | 10.13/08.05210.13/08.074 | Массовая доля влаги | ГОСТ 4288-76 п.2.5ГОСТ 9793-2016П.9МВИ.БР 89-2004 |
| 12.11 | Полуфабрика-ты из свинины и говядины для быстрого приготовления.Полуфабрикаты мясные натуральные.Фарш мясной.Полуфабрикаты мясные и мясорастительные рубленые быстрого приготовления замороженные. Полуфабрикаты из мяса птицы быстрого приготовления замороженные | 10.13/08.149 | Массовая доля крахмала | ТУ РБ809000326.008-2003СТБ 1020-2008СанПиН и ГН, утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52СанПиН 2.3.2.1078-01\*ТНПА и другая документация, устанавливающая технические требования к продукции | ГОСТ 10574-2016 |
| 12.12 | 10.13/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9958-81 п.4.1ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ 21237-75 п.4.2.3ГОСТ 4288-76 п.2.11.4ГОСТ 7702.2.1-2017 п.7.1,7.3  |
| 12.13 | 10.13/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9958-81 п.4.2ГОСТ 31747-2012 п.9.1 ГОСТ 21237-75 п.4.2.5ГОСТ 4288-76 п.2.11.5 |
| 12.14 | 10.13/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (до идентификации) | ГОСТ 9958-81 п.4.3ГОСТ 31659-2012ГОСТ 21237-75 п.4.2.4ГОСТ 4288-76 п.2.11.6ГОСТ 7702.2.3-93  |
| 12.15 |  | 10.13/01.086 | Listeria monocytogenes (до идентификации вида) |  | ГОСТ 32031-2012 |
| 12.16 | 10.13/01.086 | Плесневые грибы |  | ГОСТ 10444.12-2013  |
| 13.1\*\* | Смывы с рук | 100.16/42.000100.16/01.086 | Отбор проб и определение бактерий группы кишечной палочки (колиформы) | Постановление«Об утверждении ветеринарно-санитарных правил по мойке и дезинфекции технологического оборудования и производственных помещений для организации, осуществляющих убой с/х животных и переработку мяса» МСХ и ПР РБ №77 от 08.11.2007 г., приложение 16 | Инструкция 4.2.10-15-21-2006  |
| 14.1\*\* | Смывы с оборудования, инвентаря, тары, спецодежды | 100.16/ 42.000 | Отбор проб | Постановление «Об утверждении ветеринарно-санитарных правил по мойке и дезинфекции технологического оборудования и производственных помещений для организации, осуществляющих убой с/х животных и переработку мяса» МСХ и ПР РБ № 77 от 08.11.2007, приложение 16 | Методические указания по контролю санитарно-бактериологического состояния объектов ветеринарно-санитарного надзораУтв. директором Государственного учреждения «Белорусский государственный ветеринарный центр» 16.12.2016№ 02-1-30/351 |
| 14.2 |  | 100.16/ 01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | Методические указания по контролю санитарно-бактериологического состояния объектов ветеринарно-санитар-ного надзораУтв. директором Государственного учреждения «Белорусский государственный ветеринарный центр» 16.12.2016№ 02-1-30/351 п.3.1 |
| 14.3 |  | 100.16/ 01.086 | Определение бактерий группы кишечной палочки |  | Методические указания по контролю санитарно-бактериологического состояния объектов ветеринарно-санитарного надзора, утв. директором Госу-дарственного учреждения «Белорусский государственный ветеринарный центр» 16.12.2016№ 02-1-30/351 п.3.3 |
| 14.4 | Смывы с оборудования, инвентаря, тары, спецодежды | 100.16/ 01.086 | Определение бактерий рода Proteus | Постановление «Об утверждении ветеринарно-санитарных правил по мойке и дезинфекции технологического оборудования и производственных помещений для организации, осуществляющих убой с/х животных и переработку мяса» МСХ и ПР РБ № 77 от 08.11.2007 г., приложение 16 | Методические указания по контролю санитарно-бактериологического состояния объектов ветеринарно-санитарного надзора Утв. директором Госу-дарственного учреждения «Белорусский государственный ветеринарный центр» 16.12.2016№ 02-1-30/351 п.4 |
| 14.5 | 100.16/01.086 | Определение бактерий рода Salmonella (до идентификации вида) | Методические указания по контролю санитарно-бактериологического состояния объектов ветеринарно-санитарного надзора. Утв. директором Государственного учреждения  «Белорусский государственный ветеринарный центр» 16.12.2016 № 02-1-30/351 п.5 |
| 15.1\*\* | Производственная атмосфера  | 100.16/42.000 | Отбор проб  | Постановление «Об утверждении ветеринарно-сани-тарных правил по мойке и дезинфекции технологического оборудования и производственных помещений для организации, осуществляющих убой с/х животных и переработку мяса» МСХ и ПР РБ № 77 от 08.11.2007, приложение 16Инструкция по проведению объём-ной дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабаты-вающей промышлен-ности, Утв. РУП ИММП Минск, 2007 | Инструкция по проведению объемной дезинфекции на предприятиях мясной и птице-перерабатывающей промышленностиУтв. РУП «Институт мясомолочной промышленности», Минск, 2007 (Приложение Ж п.5,6) |
| 15.2 |  | 100.16/01.086 | Дрожжи и плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 16.1\*\* | Вода питьевая | 100.09/ 42.000 | Отбор проб | СТБ ГОСТ Р 51592-2001ГОСТ Р 56237-2014ГОСТ 31862-2012ГОСТ 32942-2012МУК РБ 11-10-1-2002 п.3  | СТБ ГОСТ Р 51592-2001ГОСТ Р 56237-2014ГОСТ 31862-2012ГОСТ 32942-2012МУК РБ 11-10-1-2002 п.3  |
| 16.2 |  | 100.09/ 01.086 | Общее микробное число | СанПиН 10-124 РБ 99 | МУК РБ 11-10-1-2002 п.8.1  |
| 16.3 | 100.09/ 01.086 | Общие колиформные бактерии | МУК РБ 11-10-1-2002 пп. 8.2, 8.3 |
| 16.4 | 100.09/ 01.086 | Термотолерант-ные колифор-мные бактерии | МУК РБ 11-10-1-2002 пп. 8.2, 8.3 |
| 16.5 | 100.09/ 01.086 | Споры сульфитредуци-рующих клостридий | МУК РБ 11-10-1-2002 п.8.4  |
| 17.1\*\* | Пищевые продукты | 10.13/42.00010.11/42.00010.12/42.00010.39/42.00010.41/42.00010.51/42.00010.61/42.00010.62/42.00010.81/42.00010.84/42.00010.89/42.000 | Отбор образцов | СТБ 1050-2008СТБ 1051-2012СТБ 1052-2011СТБ 1053-2015СТБ 1054-2012СТБ 1055-2012СТБ 1036-97ГОСТ 32164-2013 | СТБ 1050-2008СТБ 1051-2012СТБ 1052-2011СТБ 1053-2015СТБ 1054-2012СТБ 1055-2012СТБ 1036-97 ГОСТ 32164-2013 |
| 17.2 | 10.13/04.12510.11/04.12510.12/04.12510.39/04.12510.41/04.12510.51/04.12510.61/04.12510.62/04.12510.81/04.12510.84/04.12510.89/04.125 | Удельная (объемная) активность цезия-137 | ГН 10-117-99 (РДУ-99)СанПиН 2.3.2.1078-01\* | МВИ.МН 1181-2011ГОСТ 32161-2013 |
| 17.3 | Удельная (объемная) активность стронций-90  | ГН 10-117-99 (РДУ-99)СанПиН 2.3.2.1078-01\* | МВИ.МН 1181-2011ГОСТ 32163-2013 |
| 18.1\*\* | Корма, кормовые добавки и сырье для производства комбикормов.Сельскохозяйствен-ное сырьё: Мясо:- говядина, - баранина;- свинина, - птица  | 10.11/42.00010.12/42.00010.91/42.000 | Отбор образцов | СТБ 1050-2008СТБ 1056-2016ГОСТ 32164-2013 | СТБ 1050-2008СТБ 1056-2016ГОСТ 32164-2013 |
| 18.2 | 10.11/04.12510.12/04.12510.91/04.125 | Удельная (объемная) активность цезия-137 | Республиканские допустимые уровни содержания радио-нуклидов цезия-137 и стронция-90 в сельскохозяйствен-ном сырье и кормахУтв. зам. министра сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь 03.08.1999СанПиН 2.3.2.1078-01\* | МВИ.МН 1181-2011ГОСТ 32161-2013 |
| 18.3 | 10.11/04.12510.12/04.12510.91/04.125 | Удельная (объемная) активность стронция-90  | МВИ.МН 1181-2011ГОСТ 32163-2013 |
| 19.1\*\* | Рабочие места в производ-ственных и служебных помещениях:- постоянного пребывания;- временного пребыванияТерритория объектов на-родного хозяй-ства и осталь-ные открытые территории  | 100.11/04.056100.12/04.056 | Мощность эквивалентной дозы гамма-излучения | Контрольные уровни радиоактивного загрязнения для принятия решения о проведении дезактивационных работУтв. пред. Комитета по проблемам последствий катастрофы на ЧАЭС 02.08.2004  | МВИ.ГМ 1906-2020 |
| 20.1\*\* | Добавка комплексная пищевая для мясной продукции:Смесь посолочно-нитритная для мясопродуктов | 10.89/42.000 | Отбор образцов | ТУ РБ400087365.001-2003 | ГОСТ 13685-84ТУ РБ400087365.001-2003 п.3.7 |
| 20.2 | 10.89/08.156 | Массовая доля нитрита натрия ( натрия азотисто-кислого) |  | ГОСТ 8558.1-2015 п.7 |
| 21.1\*\* | Пищевые добавки  | 10.89/42.000 | Отбор образцов | ТНПА и другая документация,устанав-ливающая технические требования к продукции | ГОСТ 15113.0-77 |
| 21.2 | 10.89/08.156 | Массовая доля натрия хлористого | ГОСТ 15113.7-77п.2 |

Примечание:

\* Применение НПА и ТНПА других стран для оценки соответствия объектов испытаний при наличии контрактных поставок

\*\* Лабораторная деятельность осуществляется непосредственно в лаборатории и за ее пределами

Руководитель органа

по аккредитации Республики Беларусь –

заместитель директора государственного

предприятия «БГЦА» В.А.Шарамков