|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Приложение №1 |  |
| к аттестату аккредитации  |  |
| № BY/112 2.4332 |  |
| от 03.12.2012 |  |
| на бланке № \_\_\_\_ |  |
| на 7 листах |  |
| редакция 02 |  |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от07 июня 2024 года производственной лабораторииОбщества с ограниченной ответственностью «МилкСтрэйт» |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № 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. Интернациональная, д. 64а, 213004, г. Шклов, Шкловский район, Могилевская область |
| 1.1 \*\*\* | Молоко коровье.Сливки-сырье | 01.41/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 13928-84СТБ 1036-97СТБ 1598-2006ГОСТ 9225-84СТБ 2277-2016ГОСТ 32901-2014 | ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 13928-84СТБ 1036-97СТБ 1598-2006 п.6.1, п.6.3ГОСТ 9225-84 п.1,3СТБ 2277-2016 п.7.1ГОСТ 32901-2014 п.5,6 |
| 1.2 \* | 01.41/11.116 | Цвет | СТБ 1598-2006СТБ 2277-2016СанПин и ГН, утв. постановлением МЗ РБ 21.06.2013 №52ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 1598-2006 п.6.2СТБ 2277-2016 п.7.2 |
| 1.3 \* | 01.41/11.116 | Консистенция и внешний вид  | СТБ 1598-2006 п.6.2СТБ 2277-2016 п.7.2 |
| 1.4 \* | 01.41/11.116 | Вкус и запах | СТБ 1598-2006 п.6.2СТБ 2277-2016 п.7.2 |
| 1.5 \* | 01.41/08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ 3624-92 п.2, 3 |
| 1.6 \* | 01.41/08.116 | Степень чистоты | ГОСТ 8218-89 |
| 1.7 \* | 01.41/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 1.8 \* | 01.41/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п. 2 СТБ 1598-2006приложение Б |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1.9 \* | Молоко коровье.Сливки-сырье | 01.41/ 08.14901.41/08.169 | Массовая доля белка | СТБ 1598-2006СТБ 2277-2016СанПин и ГН, утв. постановлением МЗ РБ 21.06.2013 №52ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 23327-98СТБ 1598-2006приложение Б |
| 1.10 \* | 01.41/ 08.052 | Массовая доля сухого обезжиренного вещества | ГОСТ 3626-73 |
| 1.11 \* | 01.41/ 11.116 | Термоустойчивость по алкогольной пробе | ГОСТ 25228-82 |
| 1.12 \* | 01.41/ 29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85 |
| 1.13 \* | 01.41/ 12.116 | Фосфатаза | ГОСТ 3623-2015 |
| 1.14 \* | 01.41/ 01.086 | Ингибирующие вещества | ГОСТ 23454-2016 п.7 |
| 1.15 \* | 01.41/ 11.116 | Содержание нейтрализующих веществ (сода) | ГОСТ 24065-80 п.2 |
| 1.16 \* | 01.41/ 11.116 | Содержание нейтрализующих веществ (аммиак) | ГОСТ 24066-80 |
| 1.17 \* | 01.41/ 11.116 | Содержание нейтрализующих веществ (перекись водорода) | ГОСТ 24067-80 |
| 1.18\* | 01.41/ 01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 32901-2014 п.8.4 |
| 1.19 \* | 01.41/ 01.086 | БГКП(колиформы) | ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 1.20 \* | 01.41/ 01.086 | Общее количество микроорганизмов (бактериальная обсемененность, включая мезофиль-ные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы) | ГОСТ 9225-84 п.4.2ГОСТ 32901-2014 п.8.1 |
| 1.21\* | 01.41/ 03.152 | Определение остаточных количеств: антибиотики β-лактамового типа, тетрациклиновой группы, левомицетина и стрептомицина | ГОСТ 32219-2013 п.5.4ГОСТ 31502-2012 п. 5.2. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 2.1 \*\*\* | Молоко питьевое (в т.ч. пастеризованное для переработки) | 10.51/ 42.000 | Отбор проб | ГОСТ 26809.1-2014СТБ 1036-97ГОСТ 32901-2014 ТУ ВY 100098867. 221-2007СТБ 1746-2017СТБ 8019-2002 | ГОСТ 26809.1-2014СТБ 1036-97СТБ 1746-2017 п.7.1ГОСТ 32901-2014 п.5-6ТУ ВY 100098867. 221-2007 п.4.1 |
| 2.2 \* | 10.51/ 11.116 | Внешний вид и консистенция | СТБ 1746-2017 п.7.2,п.7.3ТУ ВY 100098867. 221-2007 п.4.2,п.4.3 |
| 2.3 \*  | 10.51/ 11.116 | Вкус и запах | СТБ 1746-2017 п.7.3ТУ ВY 100098867. 221-2007 п.4.2,п.4.3 |
| 2.4 \* | 10.51/ 11.116 | Цвет | СТБ 1746-2017 п.7.2ТУ ВY 100098867. 221-2007 п.4.2 |
| 2.5 \* | 10.51/ 08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 2.6 \* | 10.51/ 08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 2.7 \* | 10.51/ 08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98 |
| 2.8 \* | 10.51/ 08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 |
| 2.9 \*  | 10.51/ 08.116 | Группа чистоты | ГОСТ 8218-89 |
| 2.10 \*  | 10.51/ 29.145 | Температура при выпуске с предприятия | ГОСТ 3622-68ГОСТ 26754-85 |
| 2.11 \* | 10.51/ 11.116 | Показатель эффективности термической обработки (пероксидаза) | ГОСТ 3623-2015 |
| 2.12 \* | 10.51/ 11.116 | Фосфатаза  | ГОСТ 3623-2015 |
| 2.13 \* | 10.51/ 08.052 | Сухой обезжиренный молочный остаток | ГОСТ 3626-73 |
| 2.14 \* | 10.51/ 01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ 32901-2014п.8.4 |
| 2.15 \* | 10.51/ 01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014п.8.5 |
| 2.16\*\*  | 10.51/ 29.040 | Номинальный объем | ГОСТ 3622-68СТБ 1746-2017 п.7.5.1 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 2.17 \*\* | Молоко питьевое (в т.ч. пастеризованное для переработки) | 10.51/ 29.040 | Среднее содержимое партии | ГОСТ 26809.1-2014СТБ 1036-97ГОСТ 32901-2014 ТУ ВY 100098867. 221-2007СТБ 1746-2017СТБ 8019-2002 | СТБ 1746-2017 п.7.5.2 |
| 2.18 \*\* | 10.51/ 29.040 | Пределы допускаемых отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального объема | СТБ 1746-2017 п.7.5.3 |
| 3.1 \*\*\* | Сметана.Биосметана. | 10.51/ 42.000 | Отбор проб | СТБ 1036-97ГОСТ 9225-84ГОСТ 26809.1-2014 | СТБ 1036-97ГОСТ 9225-84 п.1,3ГОСТ 26809.1-2014 |
| 3.2 \* | 10.51/ 11.116 | Внешний вид и консистенция | СТБ 1888-2016 СТБ 8019-2002ТУ BY 790627364.003-2012ТНПА и другая документация на продукцию  | СТБ 1888-2016 п.7.2ТУ BY 790627364.003-2012 п.4.2 |
| 3.3 \* | 10.51/ 11.116 | Вкус и запах | СТБ 1888-2016 п.7.2ТУ BY 790627364.003-2012 п.4.3 |
| 3.4 \* | 10.51/ 11.116 | Цвет | СТБ 1888-2016 п.7.2ТУ BY 790627364.003-2012 п.4.2 |
| 3.5 \* | 10.51/ 08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 3.6 \* | 10.51/ 08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 30648.2-99ГОСТ 23327-98 |
| 3.7 \* | 10.51/ 08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 |
| 3.8 \* | 10.51/ 29.145 | Температура продукта при выпуске с предприятия | ГОСТ 3622-68 |
| 3.9 \* | 10.51/ 11.116 | Показатель эффективности тепловой обработки (пероксидаза) | ГОСТ 3623-2015 |
| 3.10 \* | 10.51/ 08.052 | Массовая доля сухих веществ | ГОСТ 3626-73 |
| 3.11 \* | 10.51/ 08.052 | Сухой обезжиренный молочный остаток | СТБ 1888-2016 п.7.8ГОСТ 3626-73ТУ BY 790627364.003-2012 п.4.22 |
| 3.12 \* | 10.51/ 29.040 | Номинальная масса (количество продукта) | СТБ 8035-2012 СТБ 1888-2016 п.7.4ГОСТ 3622-68 |
| 3.13 \* | 10.51/ 29.040 | Среднее содержимое партии фасованного продукта | СТБ 1888-2016 п.7.4СТБ 8035-2012 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 3.14 \* | Сметана.Биосметана. | 10.51/ 29.040 | Пределы допускаемых отклонений содержимого упаковочной единицы | СТБ 1888-2016 СТБ 8019-2002ТУ BY 790627364.003-2012ТУ BY 790627364.005-2018ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 1888-2016 п.7.4СТБ 8035-2012 |
| 3.15 \* | 10.51/ 01.086 | Количество молочнокислых микроорганизмов в конце срока годности (в течение срока годности) | ГОСТ 10444.11-2013 |
| 3.16 \* | 10.51/ 01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014п.8.5 |
| 3.17 \* | 10.51/ 01.086 | Количество клеток бифидобактерий, КОЕ/г | ГОСТ 33924-2016 п.8.2 |
| 3.18 \* | 10.51/ 01.086 | Плесени,Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 4.1 \*\*\* | Йогурты  | 10.51/ 42.000 | Отбор проб  | СТБ 1036-97ГОСТ 9225-84ГОСТ 26809.1-2014СТБ 1552-2017 | СТБ 1036-97ГОСТ 9225-84ГОСТ 26809.1-2014СТБ 1552-2017 п.7.2. |
| 4.2 \* | 10.51/ 08.037 | Массовая доля жира | СТБ 1552-2017 СТБ 8019-2002СанПин и ГН, утв. постановлением МЗ РБ 21.06.2013 №52ТНПА и другая документация на продукцию | CТБ 1552-2017 п.7.9ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 4.3 \* | 10.51/ 08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 30648.2-99 |
| 4.4\* | 10.51/ 08.052 | Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка | СТБ 1552-2017 п.7.12ГОСТ 3626-73 р.2,3 п.2.4.3 |
| 4.5 \* | 10.51/ 08.149 | Массовая доля сахарозы, общего сахара в пересчете на инвертный | ГОСТ 3628-78 |
| 4.6 \* | 10.51/ 08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ 3624-92 п.2,3СТБ 1552-2017 п.7.11 |
| 4.7\*\* | 10.51/ 29.145 | Температура при выпуске с предприятия | ГОСТ 3622-68 |
| 4.8 \* | 10.51/ 11.116 | Пероксидаза | ГОСТ 3623-2015 |
| 4.9 \* | 10.51/ 29.040 | Номинальное количество | СТБ 1552-2017 п.7.6СТБ 8035-2012 |
| 4.10 \* | 10.51/ 29.040 | Пределы допускаемых отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества | CТБ 1552-2017 п.7.6СТБ 8035-2012 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 4.11 \* | Йогурты  | 10.51/ 01.086 | Молочнокислые микроорганизмы | СТБ 1552-2017 СТБ 8019-2002СанПин и ГН, утв. постановлением МЗ РБ 21.06.2013 №52ТНПА и другая документация на продукцию | CТБ 1552-2017 п.7.17-7.18ГОСТ 10444.11-2013 |
| 4.12 \* | 10.51/ 01.086 | БГКП(колиформы) | ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 4.13 \* | 10.51/ 01.086 | ДрожжиПлесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 5.1 \*\*\* | Молоко обезжирен-ное. | 10.51/ 42.000 | Отбор проб  | ГОСТ 13928-84СТБ 1036-97ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 26929-94ГОСТ 32901-2014ГОСТ 9225-84 | ГОСТ 13928-84СТБ 1036-97ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 26929-94ГОСТ 32901-2014 п.5-6ГОСТ 9225-84 |
| 5.2 \* | 10.51/ 11.116 | Консистенция | СТБ 2263-2016СТБ 8019-2002СанПин и ГН, утв. постановлением МЗ РБ 21.06.2013 №52ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 2263-2016 п.7.2 |
| 5.3 \* | 10.51/ 11.116 | Цвет | СТБ 2263-2016 п.7.2 |
| 5.4 \* | 10.51/ 11.116 | Вкус и запах | СТБ 2263-2016 п.7.2 |
| 5.5\* | 10.51/ 29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85 |
| 5.6 \* | 10.51/ 08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 5.7 \* | 10.51/ 08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98 |
| 5.8 \* | 10.51/ 08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 5.9 \* | 10.51/ 08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.2,3 |
| 5.10 \* | 10.51/ 11.116 | Фосфатаза | ГОСТ 3623-2015 |
| 5.11 \* | 10.51/ 01.086 | Ингибирующие вещества | ГОСТ 23454-2016 п.7 |
| 5.12 \* | 10.51/ 01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 32901-2014 п.8.4 |
| 5.13 \* | 10.51/ 01.086 | БГКП(колиформы) | ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 п.8.5 |
| 6.1 \*\*\* | Сахар. | 10.81/ 42.000 | Отбор проб | ГОСТ 12569-99ГОСТ 31904-2012ГОСТ 26669-85 | ГОСТ 12569-99ГОСТ 31904-2012ГОСТ 26669-85 |
| 7.1\*\*\* | Молокосухое обезжирен-ноеМолокосухое обезжирен-ное | 10.51/ 42.000 | Отбор проб | ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 9225-84 | ГОСТ 26809.1-2014ГОСТ 9225-84 п.п 1,3 |
| 7.2 \* | 10.51/ 29.040 | Индекс растворимости | СТБ 1858-2022СанПин и ГН, утв. постановлением МЗ РБ 21.06.2013 №52ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 30305.4-95 |
| 7.3 \* | 10.51/ 11.116 | Группа чистоты | ГОСТ 29245-91 |
| 7.4 \* | 10.51/ 01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 7.5 \* | 10.51/ 01.086 | БГКП(колиформы) | ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 8.1 \*\* | Вода дистил-лированная. | 100.09/ 42.000 | Отбор проб | ГОСТ 3885-73 | ГОСТ 3885-73 |
| 9.1 \*\* | Вода питьевая | 100.09/ 42.000 | Отбор проб | СТБ ГОСТ Р 51592-2001ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667:2006)СТБ ISO 19458-2011ГОСТ 31861-2012ГОСТ 31862-2012МУК РБ № 11-10-1-2002, утв. 25.02.2002 Минздрав РБ | СТБ ГОСТ Р 51592-2001ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667:2006)СТБ ISO 19458-2011ГОСТ 31861-2012ГОСТ 31862-2012МУК РБ № 11-10-1-2002, утв. 25.02.2002 Минздрав РБ |
| 9.2 \* | 100.09/ 01.086 | Термотолерантные колиформные бактерии | СТБ 1188-99СанПиН 10-124 РБ 99, утв. 19.10.1999 Постановлением Минздрава РБ №46ТНПА и другая документация на продукцию | МУК РБ № 11-10-1-2002, утв. 25.02.2002 Минздрав РБ, п.8.2. |
| 9.3 \* | 100.09/ 01.086 | Общие колиформные бактерии | МУК РБ № 11-10-1-2002, утв. 25.02.2002 Минздрав РБ, п.8.2. |
| 9.4 \* | 100.09/01.086 | Общее микробное число | МУК РБ № 11-10-1-2002, утв. 25.02.2002 Минздрав РБ, п.8.1 |

**Примечание:**

\* – деятельность осуществляется непосредственно в 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