|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №2 |
| к аттестату аккредитации  |
| № BY/112 2.4339 |
| от 28.12.2012  |
| на бланке № \_\_\_\_на 21 листе |
| редакция 03 |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от28 июня 2024 года |

|  |
| --- |
| Производственно-испытательной лаборатории Научно-производственного республиканского дочернего унитарного предприятия "Институт мясо-молочной промышленности" Республиканского унитарного предприятия "Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию" |
| № 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** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **пр-кт Партизанский, 172, 220075, г. Минск** |
| 1.1\* | Продукты убоя и мясная продукция, (в т.ч. для детского питания) | 01.49/01.086, 10.11/01.086, 10.13/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 20, Приложения 1, 2;ТР ТС 034/2013 раздел V, Приложение 1 | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 4288-76 п. 2.11.4;ГОСТ 9958-81 п. 4.1 |
| 1.2\* | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) | ГОСТ 21237-75 п. 4.2.5;ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006);ГОСТ 4288-76 п. 2.11.5;ГОСТ 9958-81 п. 4.2 |
| 1.3\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 20, Приложения 1, 2 | ГОСТ 21237-75 п.4.2.4;ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002);ГОСТ 4288-76 п.2.11.6;ГОСТ 9958-81 п.4.3 |
| 1.4\* | Listeria monocytogenes (до этапа видовой идентификации) | ГОСТ 32031-2012 |
| 1.5\* | Бактерии рода Proteus | ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 20, Приложения 1, 2;ТР ТС 034/2013 раздел V, Приложение 1 | ГОСТ 21237-75 п. 4.2.6;ГОСТ 28560-90;ГОСТ 4288-76 п.2.11.7 |
| 1.6\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 1.7\* | Плесени |
| 1.8\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003);ГОСТ 9958-81 п.4.6 |
| 1.9\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003);ГОСТ 9958-81 п.4.5 |
| 1.10\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 1.11\* | Бактерии рода Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 1.12\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 2.1\* | Мясные консервы (в т.ч. для детского питания): - стерилизованные | 10.11/01.086 | Промышленная стерильность: Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. subtilis | ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 20, Приложение 2;ТР ТС 034/2013 раздел V, Приложение 2 | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 30425-97 |
| 2.2\* | Спорообразуюшие мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы группы B.cereus или B.polymixa | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004);ГОСТ 30425-97 |
| 2.3\* | Мезофильные клостридии | ГОСТ 10444.9-88;ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003);ГОСТ 30425-97 |
| 2.4\* | Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и плесневые грибы, и дрожжи | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998);ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 30425-97 |
| 2.5\* | Спорообразуюшие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 |
| 2.6\* | Мясные консервы (в т.ч. для детского питания): - пастеризованные | 10.11/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 20, Приложение 2;ТР ТС 034/2013 раздел V, Приложение 2 | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 30425-97 |
| 2.7\* | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) | ГОСТ 30425-97;ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 2.8\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 30425-97;ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 2.9\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004);ГОСТ 30425-97 |
| 2.10\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 10444.9-88;ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003);ГОСТ 30425-97 |
| 2.11\* | S. aureus и другие коагулазоположительные стафилококки | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 30425-97;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 3.1\* | Продукты убоя и мясная продукция, (в т.ч. для детского питания) | 01.49/08.032, 10.11/08.032, 10.13/08.032, 10.86/08.032, 10.89/08.032 | Показатели безопасности: Подготовка проб | ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 20 Приложение 3;ТР ТС 034/2013 разделы V, ХII Приложение 3 | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 31671-2012 (EN 13805:2002) |
| 3.2\* | Свинец | ГОСТ 30178-96;ГОСТ EN 14083-2013 |
| 3.3\* | Кадмий |
| 3.4\* | Мышьяк | ГОСТ 31266-2004;ГОСТ 31707-2012 (EN 14627:2005) |
| 3.5\* | Ртуть | ГОСТ 33412-2015;ГОСТ Р 53183-2008 (ЕН 13806:2002) |
| 3.6\* | 10.13/03.152, 10.86/03.152 | Антибиотики: левомицетин (хлорамфеникол) | МВИ.МН 4230-2015;МВИ.МН 4678-2018 ;МВИ.МН. 2436-2015 |
| 3.7\* | Тетрациклиновая группа | МВИ.МН 3830-2015;МВИ.МН. 3951-2015 |
| 3.8\* | Бацитрацин | МВИ.МН 4652-2013 |
| 3.9\* | 01.49/04.125, 10.13/04.125, 10.86/04.125, 10.89/04.125 | Радионуклиды: Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 20 Приложение 4 | СТБ 1050-2008;СТБ 1053-2015 |
| 3.10\* | Удельная и объёмная активность радионуклидов цезия Cs-137 | МВИ.МН 1181-2011 ;МВИ.МН 1823-2007 |
| 3.11\* | 01.49/08.157, 10.11/08.157, 10.13/08.157 | Пестициды: ГХЦГ (a, b, g-изомеры) | ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 20 Приложение 3;ТР ТС 034/2013 разделы V, ХII Приложение 3 | ГОСТ EN 1528-1-2014;ГОСТ EN 1528-2-2014;ГОСТ EN 1528-3-2014;ГОСТ EN 1528-4-2014 |
| 3.12\* | ДДТ и его метаболиты |
| 3.13\* | 01.49/08.032, 10.11/08.032, 10.13/08.032, 10.86/08.032, 10.89/08.032 | Хром | ГОСТ EN 14083-2013 |
| 3.14\* | Олово | ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 20 Приложение 3 | ГОСТ 26935-86 |
| 4.1\* | Мясо и мясная продукция (в т.ч. для детского питания) | 01.49/08.052, 10.11/08.052, 10.13/08.052, 10.86/08.052 | Массовая доля влаги и сухих веществ | ТР ТС 034/2013 Приложение 4 | ГОСТ 4288-76 п.2.5;ГОСТ 9793-2016 п.8, п.9 |
| 4.2\* | 01.49/08.055, 10.11/08.055, 10.13/08.055, 10.86/08.055 | Массовая доля белка | ГОСТ 25011-2017 п.6 |
| 4.3\* | 01.49/08.164, 10.11/08.164, 10.13/08.164, 10.86/08.164 | Массовая доля жира | ГОСТ 23042-2015 п.7;ГОСТ 26183-84 |
| 4.4\* | 01.49/08.149, 10.11/08.149, 10.13/08.149, 10.86/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 26186-84 п.3;ГОСТ 4288-76 п.2.5а;ГОСТ 9957-2015 п.7 |
| 4.5\* | Массовая доля крахмала | ГОСТ 10574-2016 п.6, п.7 |
| 4.6\* | 01.49/08.156, 10.11/08.156, 10.13/08.156, 10.86/08.156 | Массовая доля фосфора (общего) | ГОСТ 30615-99;ГОСТ 31110-2002 (ИСО 13730:1996);ГОСТ 9794-2015 п.8 |
| 4.7\* | Остаточная активность кислой фосфатазы | ГОСТ 23231-2016;ГОСТ 31787-2012 |
| 4.8\* | Массовая доля нитрита | ГОСТ 8558.1-2015 п.7 |
| 4.9\* | Массовая доля нитратов | ТР ТС 029/2012 Приложение 8 | ГОСТ 8558.2-2016 |
| 5.1\* | Яйца птицы и продукты их переработки | 01.47/01.086 | Микробиологические испытания: подготовка проб | ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 20 Приложение 1, 2 | ГОСТ 26669-85 |
| 5.2\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 32149-2013 п. 7 |
| 5.3\* | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006);ГОСТ 32149-2013 п. 8 |
| 5.4\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002);ГОСТ 32149-2013 п.9 |
| 5.5\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90;ГОСТ 32149-2013 п. 10 |
| 5.6\* | S. aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003);ГОСТ 32149-2013 п.11 |
| 6.1\* | 01.47/08.032 | Подготовка проб | ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 20 Приложение 3 | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 31671-2012 (EN 13805:2002) |
| 6.2\* | Свинец | ГОСТ 30178-96;ГОСТ EN 14083-2013 |
| 6.3\* | Кадмий |
| 6.4\* | Мышьяк | ГОСТ 31266-2004;ГОСТ 31707-2012 (EN 14627:2005) |
| 6.5\* | Ртуть | ГОСТ 33412-2015;ГОСТ Р 53183-2008 (ЕН 13806:2002) |
| 6.6\* | 01.47/03.152 | Антибиотики: левомицетин (хлорамфеникол) | МВИ.МН. 2436-2015 |
| 6.7\* | Тетрациклиновая группа | МВИ.МН 3830-2015;МВИ.МН. 3951-2015 |
| 6.8\* | Бацитрацин | МВИ.МН 4652-2013 |
| 6.9\* | 01.47/04.125 | Удельная и объёмная активность радионуклидов цезия Cs-137 | ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 20 Приложение 4;ТР ТС 034/2013 Разделы V, ХII | МВИ.МН 1181-2011 ;МВИ.МН 1823-2007 |
| 6.10\* | 01.47/08.157 | Пестициды: ГХЦГ (a, b, g-изомеры) | ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 20 Приложение 3 | ГОСТ EN 1528-1-2014;ГОСТ EN 1528-2-2014;ГОСТ EN 1528-3-2014;ГОСТ EN 1528-4-2014 |
| 6.11\* | ДДТ и его метаболиты |
| 7.1\* | Молоко и молочные продукты, продукты молочные сухие  (в т.ч. для детского питания): молоко и сливки сырые | 01.41/42.000, 01.45/42.000, 10.86/42.000 | Отбор и подготовка проб | ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 20 Приложения 1,2;ТР ТС 033/2013 Разделы V, VII Приложения 5, 8 | ГОСТ 26669-85;ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 32901-2014 п. 5;ГОСТ 9225-84 п. 1.5 |
| 7.2\* | 10.86/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 32901-2014 п. 8.4;ГОСТ 9225-84 п. 4.5 |
| 7.3\* | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006);ГОСТ 32901-2014 п. 8.5;ГОСТ 9225-84 п. 4.6 |
| 7.4\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 7.5\* | Ингибирующие вещества | ТР ТС 033/2013 Разделы V, VII Приложение 5 | ГОСТ 23454-2016 п. 8 |
| 8.1\* | Молоко и молочные продукты, продукты молочные сухие  (в т. ч. для детского питания):  продукты переработки молока, закваски | 10.51/42.000, 10.86/42.000 | Отбор и подготовка проб | ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 20 Приложение 1;ТР ТС 033/2013 Раздел III, VII, Приложения 1, 2, 8, 11 | ГОСТ 26669-85;ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 32901-2014 п. 5;ГОСТ 9225-84 п. 1.5 |
| 8.2\* | 10.51/01.086, 10.86/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 30705-2000;ГОСТ 32901-2014 п. 8.4;ГОСТ 9225-84 п. 4.5 |
| 8.3\* | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) | ГОСТ 32901-2014 п. 8.5;ГОСТ 9225-84 п. 4.6 |
| 8.4\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 8.5\* | Listeria monocytogenes (до этапа видовой идентификации) | ГОСТ 32031-2012 |
| 8.6\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 30347-2016;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 8.7\* | Дрожжи | ГОСТ 30706-2000;ГОСТ 33566-2015 |
| 8.8\* | Плесени |
| 8.9\* | Молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998);ГОСТ 33951-2016 |
| 8.10\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 8.11\* | Бифидобактерии и другие пробиотические микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998);ГОСТ ISO 29981-2013 |
| 8.12\* | Промышленная стерильность | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 30425-97;ГОСТ 30705-2000;ГОСТ 32901-2014 п. 8.8;ГОСТ 3624-92;ГОСТ 9225-84 п.4.5, п.4.8 |
| 8.13\* | Микрофлора | ГОСТ 32901-2014 п. 8.7;ГОСТ 9225-84 п. 4.7 |
| 8.14\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 8.15\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 8.16\* | Споры мезофильных анаэробных лактатсбраживающих микроорганизмов | ГОСТ 32012-2012 п. 7 |
| 8.17\* | Солеустойчивые микроорганизмы | ТР ТС 033/2013 Раздел III, VII, Приложение 2 | ГОСТ 33568-2015 |
| 9.1\* | Молоко и молочные продукты  (в т.ч. для детского питания) | 10.51/42.000, 10.86/42.000 | Отбор и подготовка проб | ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 20 Приложение 3, р.2; 4;ТР ТС 033/2013 раздел VII Приложения 4, 9, 10, 14 | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 31671-2012 (EN 13805:2002);СТБ 1036-97 |
| 9.2\* | 10.51/08.149, 10.86/08.149 | Перекисное число | ГОСТ Р 51453-99;МВИ.МН 3067-2008 |
| 9.3\* | 10.51/08.032, 10.86/08.032 | Свинец | ГОСТ 30178-96;ГОСТ EN 14083-2013 |
| 9.4\* | Кадмий |
| 9.5\* | Мышьяк | ГОСТ 31266-2004;ГОСТ 31707-2012 (EN 14627:2005) |
| 9.6\* | Ртуть | ГОСТ 33412-2015;ГОСТ Р 53183-2008 (ЕН 13806:2002) |
| 9.7\* | Олово | ГОСТ 26935-86 |
| 9.8\* | 10.51/03.152, 10.86/03.152 | Антибиотики: левомицетин (хлорамфеникол) | МВИ.МН 3283-2009;МВИ.МН 4230-2015;МВИ.МН 4678-2018 ;МВИ.МН. 2436-2015 |
| 9.9\* | Тетрациклиновая группа | МВИ.МН 3830-2015;МВИ.МН. 3951-2015 |
| 9.10\* | Стрептомицин | МВИ.МН 2642-2015 ;МВИ.МН 4894-2018 |
| 9.11\* | Пенициллин | ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 20 Приложение 3 | МВИ.МН 4310-2012;МВИ.МН 4885-2014;МВИ.МН 5336-2015 |
| 9.12\* | Афлатоксин M1 | ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 20 Приложение 3, р.2; 4;ТР ТС 033/2013 раздел VII Приложения 4, 9, 10, 14 | МВИ.МН 2786-2013;МВИ.МН 4620-2013 |
| 9.13\* | 10.51/04.125, 10.86/04.125 | Радионуклиды: Отбор проб | СТБ 1051-2012;СТБ 1053-2015 |
| 9.14\* | Удельная и объёмная активность радионуклидов цезия Cs-137 | МВИ.МН 1181-2011 ;МВИ.МН 1823-2007 |
| 9.15\* | 10.51/08.157, 10.86/08.157 | Пестициды: ГХЦГ (a, b, g-изомеры) | ГОСТ EN 1528-1-2014;ГОСТ EN 1528-2-2014;ГОСТ EN 1528-3-2014;ГОСТ EN 1528-4-2014 |
| 9.16\* | ДДТ и его метаболиты |
| 9.17\* | 10.51/08.032, 10.86/08.032 | Медь | ГОСТ 30178-96 |
| 9.18\* | Железо | ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 20 Приложение 3, р.2 |
| 9.19\* | Хром | ГОСТ EN 14083-2013 |
| 9.20\* | Цинк | ТР ТС 033/2013 Приложение 14 | ГОСТ 30178-96 |
| 10.1\* | Молоко сырое коровье и других видов сельскохозяйственных животных, сливки сырые из коровьего молока | 01.41/42.000, 01.45/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 033/2013 Раздел V, Приложения 6, 7 | ГОСТ 13928-84;ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 3622-68 |
| 10.2\* | 01.41/11.116, 01.45/11.116 | Органолептические показатели: консистенция, вкус и запах, цвет | ГОСТ 28283-2015 |
| 10.3\* | 01.41/08.037, 01.45/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 10.4\* | 01.41/08.055, 01.45/08.055 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98;СТБ ISO 8968-1-2008 |
| 10.5\* | 01.41/08.052, 01.45/08.052 | Массовая доля сухих веществ, массовая доля СОМО, массовая доля сухих обезжиренных веществ молока | ГОСТ 3626-73 п. 2,3 |
| 10.6\* | 01.41/08.031, 01.45/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 10.7\* | 01.41/08.149, 01.45/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.2, п.3 |
| 10.8\* | Массовая доля небелкового азота | ГОСТ Р 55246-2012 |
| 10.9\* | 01.41/08.158, 01.45/08.158 | Жиры растительного происхождения в жировой фазе продукта | ТР ТС 033/2013 раздел III, п.6 | ГОСТ 31979-2012 |
| 10.10\* | 01.41/08.159, 01.45/08.159 | Бензойная кислота | ТР ТС 021/2011 часть7, ст.8;ТР ТС 033/2013 раздел VII, п.34 | ГОСТ 31504-2012 п. 8;ГОСТ ISO 9231-2015 |
| 11.1\*\*\* | Мороженое всех видов из молока и на молочной основе | 10.52/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 033/2013 Раздел V, Приложения 1, 3 | ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 3622-68;СТБ 1467-2017 |
| 11.2\* | 10.52/11.116 | Органолептические показатели: консистенция, вкус и запах, цвет | СТБ 1467-2017 |
| 11.3\* | 10.52/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2;СТБ 1467-2017 п.7.7 |
| 11.4\* | 10.52/08.169 | Массовая доля сахаров | ГОСТ 3628-78 п.2, п.5 |
| 11.5\* | 10.52/08.052 | Массовая доля сухих веществ | ГОСТ 3626-73 п.4 |
| 11.6\* | 10.52/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.2, п.3 |
| 11.7\* | 10.52/08.158 | Жиры растительного происхождения в жировой фазе продукта | ТР ТС 033/2013 раздел III п.6 | ГОСТ 31979-2012 |
| 12.1\*\*\* | Продукты переработки молока: питьевое молоко, сливки, молочные составные продукты жидкие и структурированные, кисло-молочные продукты, сгущённая молочная продукция, сухая молочная продукция, в том числе продукты детского питания на молочной основе | 10.51/42.000, 10.86/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 033/2013 Раздел V, Приложения 1, 3, 12, 13 | ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 3622-68 |
| 12.2\* | 10.51/11.116, 10.86/11.116 | Органолептические показатели: консистенция, вкус и запах, цвет | ГОСТ 28283-2015;ГОСТ 29245-91 |
| 12.3\* | 10.51/08.149, 10.86/08.149 | Массовая доля жира | ГОСТ 29247-91 п.3, п.4;ГОСТ 30648.1-99 п.4;ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 12.4\* | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98;ГОСТ 30648.2-99 п.4, п.5;СТБ ISO 8968-1-2008 |
| 12.5\* | 10.51/08.052, 10.86/08.052 | Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка | ГОСТ 29246-91 п.2.2, 3.1;ГОСТ 30648.3-99 п.4;ГОСТ 3626-73 п.2, п.3 |
| 12.6\* | 10.51/08.031, 10.86/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 12.7\* | 10.51/08.149, 10.86/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.2, п.3 |
| 12.8\* | 10.51/08.158, 10.86/08.158 | Жиры растительного происхождения в жировой фазе продукта | ТР ТС 033/2013 раздел III п.6 | ГОСТ 31979-2012 |
| 12.9\* | 10.51/08.159, 10.86/08.159 | Бензойная кислота | ТР ТС 021/2011 часть 7, ст.8;ТР ТС 033/2013 раздел VII п.34 | ГОСТ 31504-2012 п. 8;ГОСТ ISO 9231-2015 |
| 12.10\* | 10.51/08.032, 10.86/08.032 | Содержание ионов кальция, натрия, калия, магния | ТР ТС 033/2013 Приложения 12, 14 | ГОСТ ISO 8070/IDF 119-2014 |
| 12.11\* | 10.51/08.052, 10.86/08.052 | Массовая доля общего фосфора | ГОСТ 30615-99 |
| 12.12\* | 10.51/08.031, 10.86/08.031 | Массовая доля сахаров | ГОСТ 29248-91 п.4, п.5;ГОСТ 30305.2-95 |
| 12.13\* | 10.51/08.052, 10.86/08.052 | Массовая доля золы | ГОСТ Р 51463-99 |
| 13.1\*\*\* | Сыры, сырные продукты | 10.51/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 033/2013 Раздел V, Приложение 1 | ГОСТ 26809.2-2014;ГОСТ 3622-68 |
| 13.2\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 п.2 |
| 13.3\* | Массовая доля влаги в обезжиренном веществе |
| 13.4\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира в сухом веществе | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 13.5\* | 10.51/08.149 | Массовая доля соли | ГОСТ 3627-81 п.2, п.4 |
| 13.6\* | 10.51/08.158 | Жиры растительного происхождения в жировой фазе продукта | ТР ТС 033/2013 раздел III п.6 | ГОСТ 31979-2012 |
| 13.7\* | 10.51/08.159 | Бензойная кислота | ТР ТС 021/2011 Часть 7, ст.8;ТР ТС 033/2013 раздел VII п.34 | ГОСТ 31504-2012 п. 8;ГОСТ ISO 9231-2015 |
| 14.1\*\*\* | Масло и масляная паста из коровьего молока, молочный жир | 10.41/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 033/2013 Раздел V, Приложение 1 | ГОСТ 26809.2-2014;ГОСТ 3622-68 |
| 14.2\* | 10.41/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 14.3\* | 10.41/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 п.6, п.6а, п.7, п.8 |
| 14.4\* | 10.41/08.149 | Массовая доля соли | ГОСТ 3627-81 п.5 |
| 14.5\* | Титруемая кислотность молочной плазмы | ГОСТ 3624-92 п.3 |
| 14.6\* | 10.41/08.158 | Жиры растительного происхождения в жировой фазе продукта | ТР ТС 033/2013 раздел III п.6 | ГОСТ 31979-2012 |
| 14.8\* | 10.41/08.149 | Перекисное число | ТР ТС 033/2013 Приложение 9, 10 | МВИ.МН 3067-2008 |
| 14.9\* | Кислотность жировой фазы | ГОСТ 3624-92 п.3 |
| 15.1\* | Мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия | 10.61/12.042, 10.71/12.042, 10.72/12.042 | Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов | ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 20 Приложение 3, р.4 | ГОСТ 26312.3-84;ГОСТ 27559-87;ГОСТ 30483-97 |
| 15.2\* | 10.61/08.032, 10.71/08.032, 10.72/08.032 | Показатели безопасности: Подготовка проб | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 31671-2012 (EN 13805:2002) |
| 15.3\* | Свинец | ГОСТ 30178-96 |
| 15.4\* | Кадмий |
| 15.5\* | Мышьяк | ГОСТ 31266-2004;ГОСТ 31707-2012 (EN 14627:2005) |
| 15.6\* | Ртуть | ГОСТ 33412-2015;ГОСТ Р 53183-2008 (ЕН 13806:2002) |
| 15.7\* | 10.61/03.152, 10.71/03.152, 10.72/03.152 | Афлатоксин B1 | МВИ.МН. 2785-2007;МВИ.МН. 5231-2015 |
| 15.8\* | Дезоксиниваленол | МВИ.МН 2477-2006 |
| 15.9\* | Зеараленон | МВИ.МН 2478-2006 |
| 15.10\* | Т-2 токсин | МВИ.МН 2479-2006;МВИ.МН. 5731-2016 |
| 15.11\* | Охратоксин А | МВИ.МН. 2480-2006 |
| 15.12\* | 10.61/01.086, 10.71/01.086, 10.72/01.086 | Микробиологические испытания: подготовка проб | ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 20 Приложение 1, Приложение 2, р.1.3 | ГОСТ 26669-85 |
| 15.13\* | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 15.14\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 15.15\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 15.16\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 15.17\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 15.18\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 15.19\* | Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 15.20\* | 10.61/04.125, 10.71/04.125, 10.72/04.125 | Удельная и объёмная активность радионуклидов цезия Cs-137 | ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 20 Приложение 4 | МВИ.МН 1181-2011 ;МВИ.МН 1823-2007 |
| 16.1\* | Сахар и кондитерские изделия | 10.72/08.032, 10.81/08.032 | Показатели безопасности: Подготовка проб | ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 20 Приложение 3, р.5 | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 31671-2012 (EN 13805:2002) |
| 16.2\* | Свинец | ГОСТ 30178-96 |
| 16.3\* | Кадмий |
| 16.4\* | Мышьяк | ГОСТ 31266-2004;ГОСТ 31707-2012 (EN 14627:2005) |
| 16.5\* | Ртуть | ГОСТ 33412-2015;ГОСТ Р 53183-2008 (ЕН 13806:2002) |
| 16.6\* | 10.72/03.152, 10.81/03.152 | Афлатоксин B1 | МВИ.МН. 2785-2007 |
| 16.7\* | Антибиотики тетрациклиновой группы | ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 20 Приложение 3, приложения для всех разделов | МВИ.МН 3830-2015;МВИ.МН. 3951-2015 |
| 16.8\* | 10.72/01.086, 10.81/01.086 | Микробиологические испытания: подготовка проб | ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 20 Приложение 1, Приложение 2, р.1.4 | ГОСТ 26669-85 |
| 16.9\* | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 16.10\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 16.11\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 16.12\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 16.13\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 16.14\* | Плесени |
| 16.15\* | 10.72/04.125, 10.81/04.125 | Удельная и объёмная активность радионуклидов цезия Cs-137 | ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 20 Приложение 4 | МВИ.МН 1181-2011 ;МВИ.МН 1823-2007 |
| 17.1\* | Плодоовощная продукция, чай, кофе | 01.13/08.156, 01.21/08.156, 01.22/08.156, 01.23/08.156, 01.24/08.156, 01.25/08.156, 10.31/08.156, 10.39/08.156, 10.83/08.156 | Нитраты | ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 20 Приложение 3 р.6 | ГОСТ 29270-95 п.4, п.5 |
| 17.2\* | 01.13/08.032, 01.21/08.032, 01.22/08.032, 01.23/08.032, 01.24/08.032, 01.25/08.032, 10.31/08.032, 10.39/08.032, 10.83/08.032 | Показатели безопасности: Подготовка проб | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 31671-2012 (EN 13805:2002) |
| 17.3\* | Свинец | ГОСТ 30178-96 |
| 17.4\* | Кадмий |
| 17.5\* | Мышьяк | ГОСТ 31266-2004;ГОСТ 31707-2012 (EN 14627:2005) |
| 17.6\* | Ртуть | ГОСТ 33412-2015;ГОСТ Р 53183-2008 (ЕН 13806:2002) |
| 17.7\* | 01.13/03.152, 01.21/03.152, 01.22/03.152, 01.23/03.152, 01.24/03.152, 01.25/03.152, 10.31/03.152, 10.39/03.152, 10.83/03.152 | Афлатоксин B1 | МВИ.МН. 2785-2007 |
| 17.8\* | 01.13/01.086, 01.21/01.086, 01.22/01.086, 01.23/01.086, 01.24/01.086, 01.25/01.086, 10.31/01.086, 10.39/01.086, 10.83/01.086 | Микробиологические испытания: подготовка проб | ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 20 Приложение 2 р.1.5 | ГОСТ 26669-85 |
| 17.9\* | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 17.10\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 17.11\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 17.12\* | Мезофильные сульфитредуцирующие клостридии |
| 17.13\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 17.14\* | Плесени |
| 17.15\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 17.16\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 17.17\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 20 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 17.18\* | Listeria monocytogenes (до этапа видовой идентификации) | ГОСТ 32031-2012 |
| 17.19\* | 01.13/04.125, 01.21/04.125, 01.22/04.125, 01.23/04.125, 01.24/04.125, 01.25/04.125, 10.31/04.125, 10.39/04.125, 10.83/04.125 | Удельная и объёмная активность радионуклидов цезия Cs-137 | ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 20 Приложение 4 | МВИ.МН 1181-2011 ;МВИ.МН 1823-2007 |
| 17.20\* | 01.13/08.032, 01.21/08.032, 01.22/08.032, 01.23/08.032, 01.24/08.032, 01.25/08.032, 10.31/08.032, 10.39/08.032, 10.83/08.032 | Олово | ТР ТС 021/2011 Приложение 3 | ГОСТ 26935-86 |
| 17.21\* | Хром | ГОСТ EN 14083-2013 |
| 18.1\* | Консервированные пищевые продукты | 10.11/01.086, 10.12/01.086, 10.31/01.086, 10.39/01.086 | Промышленная стерильность гр.А и гр.Б: Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы группы B.subtilis | ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 20 Приложение 2 р.2 | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004);ГОСТ 30425-97 |
| 18.2\* | Спорообразуюшие мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы группы B.cereus или B.polymixa |
| 18.3\* | Мезофильные клостридии | ГОСТ 10444.9-88;ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003);ГОСТ 30425-97 |
| 18.4\* | Неспорообразующие микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998);ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 30425-97 |
| 18.5\* | Спорообразуюшие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 |
| 18.6\* | Промышленная стерильность гр.В Газообразуюшие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы группы B.polymixa | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 30425-97 |
| 18.7\* | Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы |
| 18.8\* | Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 30425-97 |
| 18.9\* | Промышленная стерильность гр.Г: Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи |
| 18.10\* | 10.11/04.125, 10.12/04.125, 10.31/04.125, 10.39/04.125 | Удельная и объёмная активность радионуклидов цезия Cs-137 | ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 20 Приложение 4 | МВИ.МН 1181-2011 ;МВИ.МН 1823-2007 |
| 19.1\* | Масложировая продукция, жировые продукты | 10.41/08.032, 10.42/08.032 | Показатели безопасности: Подготовка проб | ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 20 Приложение 3 р.7 | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 31671-2012 (EN 13805:2002) |
| 19.2\* | Свинец | ГОСТ 30178-96 |
| 19.3\* | Кадмий |
| 19.4\* | Медь |
| 19.5\* | Железо |
| 19.6\* | Мышьяк | ГОСТ 31266-2004;ГОСТ 31707-2012 (EN 14627:2005) |
| 19.7\* | Ртуть | ГОСТ 33412-2015;ГОСТ Р 53183-2008 (ЕН 13806:2002) |
| 19.8\* | 10.41/04.125, 10.42/04.125 | Удельная и объёмная активность радионуклидов цезия Cs-137 | ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 20 Приложение 4 | МВИ.МН 1181-2011 ;МВИ.МН 1823-2007 |
| 19.9\* | 10.41/08.157, 10.42/08.157 | Пестициды: ГХЦГ (a, b, g-изомеры) | ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 20 Приложение 3 р.7 | ГОСТ EN 1528-1-2014;ГОСТ EN 1528-2-2014;ГОСТ EN 1528-3-2014;ГОСТ EN 1528-4-2014 |
| 19.10\* | ДДТ и его метаболиты |
| 20.1\* | Другие продукты | 10.89/08.032 | Показатели безопасности: Подготовка проб | ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 20 Приложение 3 р.9 | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 31671-2012 (EN 13805:2002) |
| 20.2\* | Свинец | ГОСТ 30178-96 |
| 20.3\* | Кадмий |
| 20.4\* | Мышьяк | ГОСТ 31266-2004;ГОСТ 31707-2012 (EN 14627:2005) |
| 20.5\* | Ртуть | ГОСТ 33412-2015;ГОСТ Р 53183-2008 (ЕН 13806:2002) |
| 20.6\* | 10.89/01.086 | Микробиологические испытания: подготовка проб | ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 20 Приложение 2 р.1.8 | ГОСТ 26669-85 |
| 20.7\* | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 20.8\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 20.9\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 20.10\* | Плесени |
| 20.11\* | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94 |
| 20.12\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 20.13\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 20.14\* | Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 20.15\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 20.16\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 20 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 20.17\* | 10.89/04.125 | Удельная и объёмная активность радионуклидов цезия Cs-137 | ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 20 Приложение 4 | МВИ.МН 1181-2011 ;МВИ.МН 1823-2007 |
| 20.18\* | 10.89/03.152 | Афлатоксин M1 | ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 20 Приложение 3 р.9 | МВИ. МН 2786-2007 |
| 20.19\* | Афлатоксин B1 | МВИ.МН. 2785-2007;МВИ.МН. 5231-2015 |
| 21.1\* | Масла растительные – все виды, фракции масел растительных | 10.41/08.149 | Перекисное число | ТР ТС 024/2011 Приложение 1 | ГОСТ 26593-85;СТБ ГОСТ Р 51487-2001 п. 9.2.2 |
| 21.2\* | Кислотное число | ГОСТ 31933-2012 п.7.1 |
| 22.1\* | Продукты переработки растительных масел и животных жиров: масла (жиры) переэтерифицированные рафинированные дезодорированные; масла (жиры) гидрогенизированные рафинированные дезодорированные; маргарины; жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные; заменители молочного жира; эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP-типа, заменители масла какао нетемперируемые нелауринового типа, заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа | 10.42/08.149 | Перекисное число | ТР ТС 024/2011 Приложение 1 | ГОСТ 26593-85 |
| 22.2\* | Кислотное число | ГОСТ 31933-2012 п.7.1 |
| 23.1\* | Спреды растительно-сливочные, спреды растительно-жировые, смеси топлёные растительно-сливочные, смеси топлёные растительно-жировые | 10.42/08.149 | Перекисное число | ТР ТС 024/2011 Приложение 1 | ГОСТ 26593-85 |
| 23.2\* | Кислотное число | ГОСТ 31933-2012 п.7.1 |
| 24.1\* | Продукты убоя и продукция из мяса птицы (в т.ч. для детского питания) | 10.12/01.086, 10.13/01.086, 10.86/01.086, 10.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел 5, Приложение 1, 2;ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 20, Приложения 1, 2 | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 4288-76 п. 2.11.4;ГОСТ 7702.2.1-2017;ГОСТ 9958-81 п. 4.1 |
| 24.2\* | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006);ГОСТ 4288-76 п. 2.11.5;ГОСТ 7702.2.2-93;ГОСТ 9958-81 п. 4.2 |
| 24.3\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002);ГОСТ 4288-76 п.2.11.6;ГОСТ 7702.2.3-93 п.2.1;ГОСТ 9958-81 п.4.3 |
| 24.4\* | Listeria monocytogenes (до этапа видовой идентификации) | ГОСТ 32031-2012 |
| 24.5\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90;ГОСТ 4288-76 п.2.11.7 |
| 24.6\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 24.7\* | Плесени |
| 24.8\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003);ГОСТ 9958-81 п.4.6 |
| 24.9\* | S. aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003);ГОСТ 9958-81 п.4.5 |
| 24.10\* | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 24.11\* | Бактерии рода Enterococcus | ГОСТ 28566-90 |
| 24.12\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) |
| 25.1\* | Консервы из мяса птицы (в т.ч. для детского питания): - стерилизованные | 10.12/01.086, 10.13/01.086 | Показатели промышленной стерильности гр. А: Спорообразуюшие мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы группы B.subtilis | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел 5, Приложение 3;ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 20, Приложения 2 | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 30425-97 |
| 25.2\* | Спорообразуюшие мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы группы B.cereus или B.polymixa | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004);ГОСТ 30425-97 |
| 25.3\* | Мезофильные клостридии | ГОСТ 10444.9-88;ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003);ГОСТ 30425-97 |
| 25.4\* | Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и плесневые грибы, и дрожжи | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998);ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 30425-97 |
| 25.5\* | Спорообразуюшие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 |
| 25.6\* | Консервы из мяса птицы (в т.ч. для детского питания): - пастеризованные | 10.12/01.086, 10.13/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел 5, Приложение 3;ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 20, Приложения 2 | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 30425-97 |
| 25.7\* | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) | ГОСТ 30425-97;ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 25.8\* | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 30425-97;ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| 25.9\* | B.cereus | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004);ГОСТ 30425-97 |
| 25.10\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 10444.9-88;ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003);ГОСТ 30425-97 |
| 25.11\* | S. aureus и другие коагулазоположительные стафилококки | ГОСТ 30425-97;ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999,ISO 6888-3:2003) |
| 26.1\* | Продукты убоя и продукция из мяса птицы (в т.ч. для детского питания) | 10.12/08.032, 10.13/08.032, 10.86/08.032, 10.89/08.032, 01.49/08.032 | Показатели безопасности: Подготовка проб | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел 5, Приложения 4, 5;ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 20, Приложения 3 | ГОСТ 26929-94;ГОСТ 31671-2012 (EN 13805:2002) |
| 26.2\* | Свинец | ГОСТ 30178-96;ГОСТ EN 14083-2013 |
| 26.3\* | Кадмий |
| 26.4\* | Мышьяк | ГОСТ 31266-2004;ГОСТ 31707-2012 (EN 14627:2005) |
| 26.5\* | Ртуть | ГОСТ 33412-2015;ГОСТ Р 53183-2008 (ЕН 13806:2002) |
| 26.6\* | Хром | ГОСТ EN 14083-2013 |
| 26.7\* | Медь | ГОСТ 30178-96 |
| 26.8\* | Железо |
| 26.9\* | Олово | ГОСТ 26935-86 |
| 26.10\* | 10.13/03.152, 10.86/03.152 | Антибиотики: левомицетин (хлорамфеникол) | МВИ.МН 4230-2015;МВИ.МН 4678-2018 ;МВИ.МН. 2436-2015 |
| 26.11\* | Тетрациклиновая группа | МВИ.МН 3830-2015;МВИ.МН. 3951-2015 |
| 26.12\* | Бацитрацин | МВИ.МН 4652-2013 |
| 26.13\* | 10.13/08.157, 01.49/08.157 | Пестициды: ГХЦГ (a, b, g-изомеры) | ГОСТ EN 1528-1-2014;ГОСТ EN 1528-2-2014;ГОСТ EN 1528-3-2014;ГОСТ EN 1528-4-2014 |
| 26.14\* | ДДТ и его метаболиты |
| 26.15\* | 10.12/04.125, 10.13/04.125, 10.86/04.125, 10.89/04.125, 01.49/04.125 | Радионуклиды: Отбор проб | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел 5, Приложение 5;ТР ТС 021/2011 Статьи 7, 20 Приложение 4 | СТБ 1050-2008;СТБ 1053-2015 |
| 26.16\* | Удельная и объёмная активность радионуклидов цезия Cs-137 | МВИ.МН 1181-2011 ;МВИ.МН 1823-2007 |
| 27.1\* | Продукты убоя и продукция из мяса птицы (в т.ч. для детского питания). Мясо птицы механической обвалки | 10.12/08.052, 10.86/08.052 | Массовая доля влаги и сухих веществ | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел 5, Приложения 4-7 | ГОСТ 4288-76 п.2.5;ГОСТ 9793-2016 п.8, п.9;СТБ ISO 1442-2008 |
| 27.2\* | 10.12/08.055, 10.86/08.055 | Массовая доля белка | ГОСТ 25011-2017 п.6 |
| 27.3\* | 10.12/08.164, 10.86/08.164 | Массовая доля жира | ГОСТ 23042-2015 п.7;ГОСТ 26183-84 |
| 27.4\* | 10.12/08.149, 10.86/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 26186-84 п.3;ГОСТ 4288-76 п.2.5а;ГОСТ 9957-2015 п.7 |
| 27.5\* | Массовая доля крахмала | ГОСТ 10574-2016 п.6, п.7 |
| 27.6\* | 10.12/08.156, 10.86/08.156 | Массовая доля фосфора (общего) | ГОСТ 30615-99;ГОСТ 31110-2002 (ИСО 13730:1996);ГОСТ 9794-2015 п.8;СТБ ГОСТ Р 51482-2001 (ИСО 13730-96) |
| 27.7\* | Остаточная активность кислой фосфатазы | ГОСТ 23231-2016;ГОСТ 31787-2012 |
| 27.8\* | Массовая доля нитрита | ГОСТ 8558.1-2015 п.7 |
| 27.9\* | 10.12/08.032, 10.86/08.032 | Массовая доля кальция | ГОСТ 31466-2012 п.8;ГОСТ Р 52417-2005 |
| 27.10\* | 10.12/08.052, 10.86/08.052 | Массовая доля костных включений | ГОСТ 31466-2012 п.6;ГОСТ Р 52417-2005 |
| 27.11\* | 10.12/08.156, 10.86/08.156 | Массовая доля нитратов | ГОСТ 8558.2-2016 |
| 27.12\* | 10.12/08.149, 10.86/08.149 | Кислотное число | ГОСТ 31470-2012 п.8;ГОСТ 8285-91 п.2.4.3 |
| 27.13\* | Перекисное число | ГОСТ 8285-91 п.2.4.2 |

**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