|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №2 |
| к аттестату аккредитации  |
| № BY/112 2.0198 |
| от 30.11.1995  |
| на бланке № \_\_\_\_на 6 листах |
| редакция 03 |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от12 июля 2024 года |

|  |
| --- |
| производственной лаборатории Открытого акционерного общества "Молочный Мир" |
| № 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. Гаспадарчая, 28, 230005, г. Гродно** |
| 1.1\*\*\* | сырое молоко коровье, сырые сливки из коровьего молока, сырое обезжиренное молоко, сыворотка молочная | 01.41/42.000 | отбор проб | ТР ТС 033/2013 раздел V, приложение 5, приложение 6, приложение 7 | ГОСТ 13928-84 п. 2;ГОСТ 26809.1-2014 п. 4.2;ГОСТ 9225-84 п. 1;ГОСТ ISO 707-2013;СТБ 1036-97 |
| 1.2\* | 01.41/11.116 | органолептические показатели: консистенция, вкус и запах, цвет | СТБ 1598-2006 п. 6.2;СТБ 2277-2016 п. 7.2 |
| 1.3\* | 01.41/08.037 | массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п. 2 |
| 1.4\* | 01.41/08.169 | массовая доля белка | ГОСТ 23327-98 |
| 1.5\* | 01.41/08.052 | массовая доля сухих обезжиренных веществ молока | ГОСТ 3626-73 п. 2 |
| 1.6\* | 01.41/08.149 | кислотность | ГОСТ 3624-92 п. 3 |
| 1.7\* | 01.41/08.031 | плотность | ГОСТ 3625-84 п. 2 |
| 1.8\* | 01.41/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 32901-2014 п. 8.4;ГОСТ 32901-2014 п. 8.1;ГОСТ 9225-84 п. 4.2;ГОСТ 9225-84 п. 4.5 |
| 1.9\* | 01.41/08.043 | содержание соматических клеток | ГОСТ 23453-2014 п. 6 |
| 1.10\* | 01.41/03.071 | левомицетин (хлорамфеникол) | ТР ТС 033/2013 Раздел V Приложение 4 | ГОСТ 32254-2013 |
| 1.11\* | тетрациклиновая группа |
| 1.12\* | пенициллина |
| 1.13\* | стрептомицин |
| 1.14\* | 01.41/12.042 | ингибирующие вещества | ТР ТС 033/2013 раздел VI, раздел VII | ГОСТ 23454-2016 п. 7, п. 8 |
| 2.1\*\* | молоко питьевое пастеризованное, молоко питьевое ультрапастеризованное, сливки питьевые | 10.51/42.000 | отбор проб | ТР ТС 033/2013 раздел VII приложение 1, таблица 1 приложение 3, приложение 8 | ГОСТ 26809.1-2014 п. 4.1;ГОСТ 9225-84 п. 1;ГОСТ ISO 707-2013;СТБ 1036-97 |
| 2.2\* | 10.51/11.116 | органолептические показатели: консистенция, вкус и запах, цвет | СТБ 1746-2017 п. 7.3;СТБ 1887-2016 п. 7.2 |
| 2.3\* | 10.51/08.037 | массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п. 2 |
| 2.4\* | 10.51/08.169 | массовая доля белка | ГОСТ 23327-98 |
| 2.5\* | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 32901-2014 п. 8.5;ГОСТ 9225-84 п. 4.6 |
| 2.6\* | КМАФАнМ | ГОСТ 32901-2014 п. 8.4;ГОСТ 9225-84 п. 4.5 |
| 2.7\* | S. aureus | ГОСТ 30347-2016 |
| 3.1\*\* | йогурт, напитки кисломолочные фруктовые | 10.51/42.000 | отбор проб | ТР ТС 033/2013 раздел VII приложение 1, таблица 1 приложение 8 | ГОСТ 26809.1-2014 п. 4.4;ГОСТ 9225-84 п. 1;ГОСТ ISO 707-2013;СТБ 1036-97 |
| 3.2\* | 10.51/08.037 | массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п. 2 |
| 3.3\* | 10.51/08.149 | титруемая кислотность молочной плазмы продукта | ГОСТ 23327-98 |
| 3.4\* | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 32901-2014 п. 8.5;ГОСТ 9225-84 п. 4.6 |
| 3.5\* | S. aureus | ГОСТ 30347-2016 |
| 3.6\* | молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998) |
| 3.7\* | плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 4.1\*\* | кефир, биопродукт кисломолочный "Бифитат" диетического лечебного и диетического профилактического питания, продукт кисломолочный "ДарАйран". Продукты кисломолочные (термостатный способ) | 10.51/42.000 | отбор проб | ТР ТС 033/2013 раздел VII приложение 1, таблица 1 приложение 8, приложение 3 | ГОСТ 26809.1-2014 п. 4.4;ГОСТ 9225-84 п. 1;ГОСТ ISO 707-2013;СТБ 1036-97 |
| 4.2\* | 10.51/11.116 | органолептические показатели: консистенция, вкус и запах, цвет | СТБ 2206-2017 п. 7.2-7.3;СТБ 970-2017 п. 7.2 |
| 4.3\* | 10.51/08.037 | массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п. 2 |
| 4.4\* | 10.51/08.169 | массовая доля белка | ГОСТ 23327-98 |
| 4.5\* | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 32901-2014 п. 8.5;ГОСТ 9225-84 п. 4.6 |
| 4.6\* | S. aureus | ГОСТ 30347-2016 |
| 4.7\* | молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998) |
| 4.9\* | плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 5.1\*\* | сметана, сметана обогащенная кальцием | 10.51/42.000 | отбор проб | ТР ТС 033/2013 раздел VII, X приложение 1, таблица 1 приложение 8, приложение 3 | ГОСТ 26809.1-2014 п. 4.1;ГОСТ 9225-84 п. 1;ГОСТ ISO 707-2013;СТБ 1036-97 |
| 5.2\* | 10.51/11.116 | органолептические показатели: консистенция, вкус и запах, цвет | СТБ 1888-2016 п. 7.2 |
| 5.3\* | 10.51/08.037 | массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п. 2 |
| 5.4\* | 10.51/08.149 | титруемая кислотность молочной плазмы продукта | ГОСТ 23327-98 |
| 5.5\* | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 32901-2014 п. 8.5;ГОСТ 9225-84 п. 4.6 |
| 5.6\* | S. aureus | ГОСТ 30347-2016 |
| 5.7\* | молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998) |
| 5.8\* | плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 6.1\*\* | творог | 10.51/42.000 | отбор проб | ТР ТС 033/2013 раздел VII, X приложение 1, таблица 1 приложение 8, приложение 3 | ГОСТ 26809.1-2014 п. 4.6;ГОСТ 9225-84 п. 1;ГОСТ ISO 707-2013;СТБ 1036-97 |
| 6.2\* | 10.51/11.116 | органолептические показатели: консистенция, вкус и запах, цвет | СТБ 315-2017 п. 7.2 |
| 6.3\* | 10.51/08.037 | массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п. 2 |
| 6.4\* | 10.51/08.149 | титруемая кислотность молочной плазмы продукта | ГОСТ 23327-98 |
| 6.5\* | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 32901-2014 п. 8.5;ГОСТ 9225-84 п. 4.6 |
| 6.6\* | S. aureus | ГОСТ 30347-2016 |
| 6.7\* | молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998) |
| 6.8\* | плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 7.1\*\* | мороженое | 10.52/42.000 | отбор проб | ТР ТС 033/2013 раздел VII приложение 1, таблица 6 приложение 8, приложение 3 | ГОСТ 26809.1-2014 п. 4.7;ГОСТ 9225-84 п. 1;ГОСТ ISO 707-2013;СТБ 1036-97 |
| 7.2\* | 10.52/11.116 | органолептические показатели: консистенция, вкус и запах, цвет | СТБ 1467-2017 п. 7.3, 7.4 |
| 7.3\* | 10.52/08.149 | кислотность | ГОСТ 3624-92 п. 3 |
| 7.4\* | 10.52/08.037 | массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п. 2 |
| 7.5\* | 10.52/08.149 | массовая доля сахарозы | ГОСТ 3628-78 п. 2 |
| 7.6\* | 10.52/08.052 | массовая доля сухих веществ | ГОСТ 3626-73 п. 4 |
| 7.8\* | 10.52/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 32901-2014 п. 8.5;ГОСТ 9225-84 п. 4.6 |
| 7.9\* | S. aureus | ГОСТ 30347-2016 |
| 7.10\* | КМАФАнМ | ГОСТ 32901-2014 п. 8.4;ГОСТ 9225-84 п. 4.5 |
| 8.1\*\* | сыр, полуфабрикат из молочной подсырной сыворотки | 10.51/42.000 | отбор проб | ТР ТС 033/2013 раздел VII приложение 1, таблица 4 приложение 8, приложение 3 | ГОСТ 26809.2-2014 п. 5.2;ГОСТ 9225-84 п. 1;ГОСТ ISO 707-2013;СТБ 1036-97 |
| 8.2\* | 10.51/11.116 | органолептические показатели: консистенция, вкус и запах, цвет | СТБ 1373-2016 п. 6.2-6.4 |
| 8.3\* | 10.51/08.037 | массовая доля жира в сухом веществе | ГОСТ 5867-90 п. 2 |
| 8.4\* | 10.51/08.052 | массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 п. 5 |
| 8.5\* | 10.51/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 3627-81 п. 2 |
| 8.6\* | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 32901-2014 п. 8.5;ГОСТ 9225-84 п. 4.6 |
| 8.7\* | S. aureus | ГОСТ 30347-2016 |
| 9.1\*\* | масло из коровьего молока | 10.51/42.000 | отбор проб | ТР ТС 033/2013 раздел VII приложение 1, таблица 2 приложение 8, приложение 3 | ГОСТ 26809.2-2014 п. 5.2;ГОСТ 9225-84 п. 1;ГОСТ ISO 707-2013;СТБ 1036-97 |
| 9.2\* | 10.51/11.116 | органолептические показатели: консистенция, вкус и запах, цвет | СТБ 1890-2017 п. 7.2 |
| 9.3\* | 10.51/08.037 | массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п. 2.3.5 |
| 9.4\* | 10.51/08.052 | массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 п. 6 |
| 9.5\* | 10.51/08.149 | титруемая кислотность молочной плазмы продукта | ГОСТ 3624-92 п. 3.3.4 |
| 9.6\* | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 32901-2014 п. 8.5;ГОСТ 9225-84 п. 4.6 |
| 9.7\* | S. aureus | ГОСТ 30347-2016 |
| 9.8\* | КМАФАнМ | ГОСТ 32901-2014 п. 8.4;ГОСТ 9225-84 п. 4.5 |
| 9.9\* | плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 10.1\*\* | сыворотка сухая деминерализованная, сыворотка молочная сухая | 10.51/42.000 | отбор проб | ТР ТС 033/2013 раздел VII приложение 1, таблица 1 приложение 8, приложение 3 | ГОСТ 26809.1-2014 п. 4.9;ГОСТ 9225-84 п. 1.5.9;ГОСТ ISO 707-2013;СТБ 1036-97 п. 7.2.9;СТБ 1051-2012 п. 5 |
| 10.2\* | 10.51/08.037 | массовая доля жира | ГОСТ 29247-91 п. 4 |
| 10.3\* | 10.51/08.149 | титруемая кислотность молочной плазмы продукта | ГОСТ 23327-98 |
| 10.4\* | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 32901-2014 п. 8.4;ГОСТ 9225-84 п. 4.5 |
| 10.5\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 32901-2014 п. 8.5;ГОСТ 9225-84 п. 4.6 |
| 10.6\* | S. aureus | ГОСТ 30347-2016 |
| 10.7\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 10.8\* | Плесени |
| 11.1\*\* | молоко и продукты переработки молока, продукты переработки молока сухие, сыры и сырные продукты, продукты переработки молока концентрированные, сгущенные; консервы молочные, масло, майонез | 10.51/42.000 | отбор проб | ТР ТС 021/2011 приложение 4;ТР ТС 033/2013 раздел V, VII | ГОСТ 32164-2013;СТБ 1051-2012;СТБ 1053-2015 |
| 11.2\* | 10.51/04.125 | объемная активность радионуклида цезия-137 | МВИ.МН 1823-2007 |

**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