|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №2 |
| к аттестату аккредитации  |
| № BY/112 2.5208 |
| от 24.04.2020  |
| на бланке № \_\_\_\_на 8 листах |
| редакция 02 |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от09 августа 2024 года |

|  |
| --- |
| лаборатория производственная "Новогрудские Дары" филиал ОАО "Лидский молочно-консервный комбинат"  Открытого акционерного общества "Лидский молочно-консервный комбинат" |
| № 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. 1-ое Мая, 59, г. Новогрудок** |
| 1.1\*\*\* | Сырье: Молоко коровье Молоко обезжиренное Сливки | 01.41/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 033/2013 Раздел V Приложение 7;ТР ТС 033/2013 Раздел III ;ТР ТС 033/2013 Раздел V Приложение 4;ТР ТС 033/2013 Раздел VII ;ТР ТС 033/2013 Раздел V Приложение 5;ТР ТС 033/2013 Раздел VI ;ТР ТС 033/2013 Раздел V Приложение 6 | ГОСТ 13928-84;ГОСТ 26809-86;ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 32901-2014 п.5;ГОСТ 9225-84 п.1;СТБ 1036-97;СТБ 1051-2012 |
| 1.2\* | 01.41/11.116 | Органолептические показатели: консистенция, вкус и запах, цвет | ТР ТС 033/2013 Раздел V Приложение 7;ТР ТС 033/2013 Раздел III ;ТР ТС 033/2013 Раздел V Приложение 6 | ГОСТ 28283-2015;СТБ 1598-2006 п.6.2 ;СТБ 2277-2016 п. 7.2 |
| 1.3\*\*\* | 01.41/29.145 | Температура | ТР ТС 033/2013 Раздел VI | ГОСТ 26754-85 п.2.3 |
| 1.4\* | 01.41/08.031 | Плотность | ТР ТС 033/2013 Раздел V Приложение 7;ТР ТС 033/2013 Раздел III ;ТР ТС 033/2013 Раздел V Приложение 6 | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 1.5\* | 01.41/08.149 | Кислотность | ТР ТС 033/2013 Раздел V Приложение 7;ТР ТС 033/2013 Раздел III ;ТР ТС 033/2013 Раздел VI ;ТР ТС 033/2013 Раздел V Приложение 6 | ГОСТ 3624-92 п.3 |
| 1.6\* | 01.41/08.037 | Массовая доля  жира | ТР ТС 033/2013 Раздел V Приложение 7;ТР ТС 033/2013 Раздел III ;ТР ТС 033/2013 Раздел V Приложение 6 | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 1.7\* | 01.41/08.153 | Степень чистоты | ТР ТС 033/2013 Раздел III ;ТР ТС 033/2013 Раздел VI | ГОСТ 8218-89 |
| 1.8\* | 01.41/12.042 | Наличие соды | ГОСТ 24065-80 |
| 1.9\* | Наличие аммиака | ГОСТ 24066-80 |
| 1.10\* | Наличие перекиси водорода | ГОСТ 24067-80 |
| 1.11\* | 01.41/08.149 | Массовая доля белка | ТР ТС 033/2013 Раздел III ;ТР ТС 033/2013 Раздел V Приложение 6 | ГОСТ 23327-98 |
| 1.12\* | 01.41/08.052 | Массовая доля сухих обезжиренных веществ | ТР ТС 033/2013 Раздел V Приложение 6 | ГОСТ 3626-73 п.3 |
| 1.13\* | 01.41/12.042 | Фосфатаза (для пастеризованного сырья) | ТР ТС 033/2013 Раздел III ;ТР ТС 033/2013 Раздел VI | ГОСТ 3623-2015 п.7.1 |
| 1.14\* | 01.41/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 033/2013 Раздел V Приложение 5 | ГОСТ 32901-2014 п.8.4;ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 1.15\* | 01.41/08.043 | Количество соматических клеток | ГОСТ 23453-2014 п.6 |
| 1.16\* | 01.41/12.042 | Ингибирующие вещества, включая антибиотики | ТР ТС 033/2013 Раздел V Приложение 4 | ГОСТ 23454-2016 п.7, п.8 |
| 1.17\* | 01.41/03.152 | Антибиотики:  тетрациклиновая группа | МВИ.МН 3951-2015 |
| 1.18\* | Антибиотики:  левомицетин (хлорамфеникол) | МВИ.МН 2436-2015 |
| 1.19\* | Антибиотики:  стрептомицин | МВИ.МН 2642-2015 |
| 1.20\* | Антибиотики: пенициллины | ТР ТС 033/2013 Раздел V Приложение 5 | МВИ.МН 4310-2012 |
| 1.21\* | Антибиотики:  левомицетин (хлорамфеникол) тетрациклиновая группа пенициллины стрептомицин | ТР ТС 033/2013 Раздел V Приложение 4 | ГОСТ 32219-2013 п.5.2.3, п.5.4;ГОСТ 32254-2013 |
| 1.22\* | 01.41/01.086 | БГКП (колиформы) | ТР ТС 033/2013 Раздел VII | ГОСТ 32901-2014 п.8.5;ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 2.1\*\*\* | Молоко питьевое  Молоко обезжиренное пастеризованное | 10.51/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 033/2013 Раздел III, VII Приложение 3;ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 8;ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 1 таблица 1 | ГОСТ 26809-86;ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 32901-2014 п.5;ГОСТ 9225-84 п.1;СТБ 1036-97;СТБ 1051-2012 |
| 2.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: консистенция, вкус и запах, цвет | ТР ТС 033/2013 Раздел III, VII Приложение 3 | СТБ 1746-2017 п. 7.2, п. 7.3 |
| 2.3\*\*\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 2.4\* | 10.51/08.149 | Кислотность | ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 1 таблица 1 | ГОСТ 3624-92 п.3 |
| 2.5\* | 10.51/08.037 | Массовая доля  жира | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 2.6\* | 10.51/12.042 | Фосфатаза | ТР ТС 033/2013 Раздел III, VII Приложение 3;ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 1 таблица 1 | ГОСТ 3623-2015 п.7.1 |
| 2.7\* | 10.51/08.149 | Массовая доля белка | ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 1 таблица 1 | ГОСТ 23327-98 |
| 2.8\* | 10.51/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 2.9\* | 10.51/08.153 | Степень чистоты | ТР ТС 033/2013 Раздел III, VII Приложение 3;ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 1 таблица 1 | ГОСТ 8218-89 |
| 2.10\* | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 8 | ГОСТ 32901-2014 п.8.4;ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 2.11\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 32901-2014 п.8.5;ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 3.1\*\*\* | Кефир Кисломолочные продукты жидкие Сметана  Ряженка | 10.51/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 1 таблица 1;ТР ТС 033/2013 Раздел III, VII Приложение 3;ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 8 | ГОСТ 26809-86;ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 32901-2014 п.5;ГОСТ 9225-84 п.1;СТБ 1036-97;СТБ 1051-2012 |
| 3.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: консистенция, вкус и запах, цвет | ТР ТС 033/2013 Раздел III, VII Приложение 3 | СТБ 1888-2016 п.7.2, п.7.3;СТБ 970-2017 п. 7.2 |
| 3.3\*\*\* | 10.51/29.145 | Температура | ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 1 таблица 1;ТР ТС 033/2013 Раздел III, VII Приложение 3 | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 3.4\* | 10.51/08.149 | Кислотность | ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 1 таблица 1 | ГОСТ 3624-92 п.3 |
| 3.5\* | 10.51/08.037 | Массовая доля  жира | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 3.6\* | 10.51/12.042 | Пероксидаза | ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 1 таблица 1;ТР ТС 033/2013 Раздел III, VII Приложение 3 | ГОСТ 3623-2015 п.6.2 |
| 3.7\* | Молоко питьевое  Молоко обезжиренное пастеризованное | 10.51/08.149 | Массовая доля белка | ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 1 таблица 1 | ГОСТ 23327-98 |
| 3.8\* | Кефир Кисломолочные продукты жидкие Сметана  Ряженка | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 8 | ГОСТ 32901-2014 п.8.5;ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 3.9\* | Молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013 |
| 3.10\* | Плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 30706-2000 |
| 5.1\*\*\* | Масло сливочное | 10.41/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 1 таблица 2;ТР ТС 033/2013 Раздел III, VII Приложение 3;ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 8 | ГОСТ 26809-86;ГОСТ 26809.2-2014;ГОСТ 32901-2014 п.5;ГОСТ 9225-84 п.1;СТБ 1036-97;СТБ 1051-2012 |
| 5.2\* | 10.41/11.116 | Органолептические показатели: консистенция, вкус и запах, цвет | ТР ТС 033/2013 Раздел III, VII Приложение 3 | СТБ 1890-2017 п. 7.2 |
| 5.3\* | 10.41/08.037 | Массовая доля  жира | ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 1 таблица 2 | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 5.4\*\*\* | 10.41/29.145 | Температура | ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 1 таблица 2;ТР ТС 033/2013 Раздел III, VII Приложение 3 | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 5.5\* | 10.41/08.052 | Массовая доля влаги | ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 1 таблица 2 | ГОСТ 3626-73 п.6 |
| 5.6\* | Массовая доля сухого обезжиренного вещества | ГОСТ 3626-73 п.8 |
| 5.7\* | 10.41/08.149 | Титруемая кислотность молочной плазмы | ГОСТ 3624-92 п.3 |
| 5.8\* | 10.41/29.061 | Термоустойчивость | ТР ТС 033/2013 Раздел III, VII Приложение 3 | СТБ 1890-2017 п.7.5 |
| 5.9\* | 10.41/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 8 | ГОСТ 32901-2014 п.8.4;ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 5.10\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 32901-2014 п.8.5;ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 5.11\* | Плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 6.1\*\*\* | Консервы молочные: Молоко сухое Сыворотка молочная сухая Пахта сухая | 10.51/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 8;ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 1 таблица 1;ТР ТС 033/2013 Раздел III, VII Приложение 3 | ГОСТ 26809-86;ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 32901-2014 п.5;ГОСТ 9225-84 п.1;СТБ 1036-97;СТБ 1051-2012 |
| 6.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: консистенция, вкус и запах, цвет | ТР ТС 033/2013 Раздел III, VII Приложение 3 | ГОСТ 29245-91 п.3;ГОСТ Р 52791-2007 п. 7.2 ;СТБ 1858-2022 п.7.2 ;СТБ 2219-2017 п.7.3 |
| 6.3\*\*\* | 10.51/29.145 | Температура | ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 1 таблица 1;ТР ТС 033/2013 Раздел III, VII Приложение 3 | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 6.4\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 1 таблица 1 | ГОСТ 29246-91 п.2 |
| 6.5\* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 30305.3-95 п.5 |
| 6.6\* | 10.51/08.052 | Индекс растворимости | ГОСТ 30305.4-95 |
| 6.7\* | 10.51/08.037 | Массовая доля  жира | ГОСТ 29247-91 п.4 |
| 6.8\* | 10.51/08.153 | Группа чистоты | ГОСТ 29245-91 п.7 |
| 6.9\* | 10.51/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98 |
| 6.10\* | 10.51/01.086 | Плесени, дрожжи | ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 8 | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 6.11\* | КМАФАнМ | ГОСТ 32901-2014 п.8.4;ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 6.12\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 32901-2014 п.8.5;ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 7.1\*\*\* | Сыры Сыры мягкие Сыры плавленые | 10.51/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 1 таблица 4;ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 8;ТР ТС 033/2013 Раздел III, VII Приложение 3 | ГОСТ 26809-86;ГОСТ 26809.2-2014;ГОСТ 32901-2014 п.5;ГОСТ 9225-84 п.1;СТБ 1036-97;СТБ 1051-2012 |
| 7.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет Линейные размеры: форма, длина, ширина, высота, диаметр (для полутвердых и мягких сыров) | ТР ТС 033/2013 Раздел III, VII Приложение 3 | СТБ 1373-2016 п.6.2-6.4 ;СТБ 2190-2017 п.7.2, п.7.3, п.7.4;СТБ 736-2017 п.7.2, п. 7.3 |
| 7.3\*\*\* | 10.51/29.145 | Температура | ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 1 таблица 4;ТР ТС 033/2013 Раздел III, VII Приложение 3 | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 7.4\* | 10.51/08.149 | Массовая доля соли | ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 1 таблица 4 | ГОСТ 3627-81 п.2 |
| 7.5\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 п.2, п.5 |
| 7.6\* | Массовая доля жира в сухом веществе | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 7.7\* | 10.51/12.042 | Фосфатаза (для мягких сыров) | ГОСТ 3623-2015 п.7.1 |
| 7.8\* | 10.51/08.149 | Кислотность (для мягких сыров) | ГОСТ 3624-92 п.3 |
| 7.9\* | 10.51/01.086 | Плесени, дрожжи (для плавленых сыров) | ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 8 | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 7.10\* | КМАФАнМ (для плавленых сыров) | ГОСТ 32901-2014 п.8.4;ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 7.11\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 32901-2014 п.8.5;ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 8.1\*\*\* | Творог Сырки творожные | 10.51/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 033/2013 Раздел VII;ТР ТС 033/2013 Раздел III;ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 1 таблица 1 | ГОСТ 26809-86;ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 32901-2014 п.5;ГОСТ 9225-84 п.1;СТБ 1036-97;СТБ 1051-2012 |
| 8.2\*\*\* | 10.51/29.145 | Температура | ТР ТС 033/2013 Раздел VII;ТР ТС 033/2013 Раздел III | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 8.3\* | 10.51/08.149 | Кислотность | ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 1 таблица 1 | ГОСТ 3624-92 п.3 |
| 8.4\* | 10.51/08.037 | Массовая доля  жира | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 8.5\* | 10.51/08.052 | Массовая доля сухого обезжиренного вещества | ГОСТ 3626-73 п.2 |
| 8.6\* | 10.51/12.042 | Фосфатаза | ТР ТС 033/2013 Раздел VII;ТР ТС 033/2013 Раздел III | ГОСТ 3623-2015 п.7.1 |
| 8.7\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 1 таблица 1 | ГОСТ 3626-73 п.5 |
| 8.8\* | 10.51/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98 |
| 8.9\* | ГОСТ 30648.2-99 п.5 |
| 8.10\* | Массовая доля сахарозы (для сырков творожных) | ГОСТ 3628-78 п.2 |
| 8.11\* | 10.51/01.086 | Молочнокислые микроорганизмы (для биотворога) | ГОСТ 10444.11-2013 |
| 8.12\* | БГКП (колиформы) | ТР ТС 033/2013 Раздел VII | ГОСТ 32901-2014 п.8.5;ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 8.13\* | Плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 9.1\* | Молоко и молочные продукты | 01.41/04.125, 10.41/04.125, 10.51/04.125 | Удельная (объемная) активность радионуклида цезия-137 | ТР ТС 021/2011 Приложение 4;ТР ТС 033/2013 Раздел VII | 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