|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №2 |
| к аттестату аккредитации  |
| № BY/112 2.3107 |
| от 29.12.2008  |
| на бланке № \_\_\_\_на 3 листах |
| редакция 02 |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от23 августа 2024 года |

|  |
| --- |
| производственно-технологической лаборатории (BY/112 2.3107 от 29.12.2008) Открытого акционерного общества "Ляховичский консервный завод" |
| № 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. ул. Десюкевича, 8, 225372, г. Ляховичи, Ляховичский район, Брестская область** |
| 1.1\*\*\* | Консервированные пищевые продукты: полные консервы групп "А" и "Б" консервы овощные имеющие pH 4.2 и выше. | 10.39/42.000 | Отбор образцов. Подготовка образцов к испытаниям. | ТР ТС 021/2011 Глава 2, статья 7,приложение 2, таблица 2 | ГОСТ 26313-2014;ГОСТ 26669-85;ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 8756.0-70 |
| 1.2\* | 10.39/01.086 | Промышленная стерильность | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004);ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 1.3\* | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы B.сеreus и B.polymyxa | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 1.4\* | Мезофильные клостридии Cl.botulinum и (или) Cl.perfringens | ГОСТ 10444.7-86;ГОСТ 10444.9-88;ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 1.5\* | Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. Молочнокислые микроорганизмы и (или) плесневые грибы и(или) дрожжи | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998);ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 30425-97 п.7.8, 7.9 |
| 2.1\*\*\* | Консервированные пищевые продукты: полные консервы групп "В". | 10.39/42.000 | Отбор образцов. Подготовка образцов к испытаниям. | ТР ТС 021/2011 Глава 2, статья 7,приложение 2, таблица 2 | ГОСТ 26313-2014;ГОСТ 26669-85;ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 8756.0-70 |
| 2.2\* | 10.39/01.086 | Промышленная стерильность | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004);ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 2.3\* | Неспорообразующие микроорганизмы, и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 30425-97 п.7.8 |
| 2.4\* | Мезофильные клостридии Cl.botulinum и (или) Cl.perfringens | ГОСТ 10444.7-86;ГОСТ 10444.9-88;ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 3.1\*\*\* | Консервированные пищевые продукты: полные консервы группы «Г» консервы овощные, имеющие рН 3,7 и ниже | 10.39/42.000 | Отбор образцов. Подготовка образцов к испытаниям. | ТР ТС 021/2011 Глава 2, статья 7,приложение 2, таблица 2 | ГОСТ 26313-2014;ГОСТ 26669-85;ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 8756.0-70 |
| 3.2\* | 10.39/01.086 | Промышленная стерильность | ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004);ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 3.3\* | Неспорообразующие микроорганизмы, и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 30425-97 п.7.8 |
| 4.1\*\*\* | Соковая продукция из фруктов и (или) овощей | 10.32/42.000 | отбор образцов | ТР ТС 023/2011 статья 7,пункт 2 | ГОСТ 26313-2014;ГОСТ 31904-2012;СТБ 1036-97 |
| 4.2\* | 10.32/01.086 | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ТР ТС 023/2011 статья 5, приложение 1 | ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 4.3\* | Мезофильные клостридии C.botulinum и (или) C.perfringens | ГОСТ 10444.9-88;ГОСТ 30425-97 п.7.7 |
| 4.4\* | неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 30425-97 п.7.8 |
| 4.5\* | Молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998);ГОСТ 30425-97 п.7.9 |
| 4.7\* | 10.32/08.149 | Титруемые кислоты | ТР ТС 023/2011 статья 5, п.7,8 | ГОСТ 34127-2017 |
| 4.8\* | Содержание поваренной соли | ТР ТС 023/2011 статья 5, п.27 | ГОСТ 26186-84 п.7 |

**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