|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №2 |
| к аттестату аккредитации  |
| № BY/112 2.4189 |
| от 20.06.2011  |
| на бланке № \_\_\_\_на 6 листах |
| редакция 05 |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от22 ноября 2024 года |

|  |
| --- |
| Испытательная лаборатория  Открытого акционерного общества «Гамма вкуса» |
| № 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. Кирова, 2, 222531, г. Клецк, Клецкий район, Минская область** |
| 1.1\*\*\* | Соки, нектары, напитки, морсы, коктейли, продукты переработки плодов и овощей (плодоовощная продукция, в т.ч. свежезамороженные овощи, фрукты и ягоды, соковая продукция и др.) | 10.39/42.000, 10.31/42.000, 10.32/42.000, 10.84/42.000, 10.85/42.000, 10.89/42.000, 11.07/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Глава 2, статья 7, 8; Глава 3, статья 20 | ГОСТ 12231-66;ГОСТ 26313-2014;ГОСТ 26671-2014;ГОСТ 31904-2012 |
| 1.2\* | 10.39/08.156, 10.39/08.169, 10.31/08.156, 10.31/08.169, 10.32/08.156, 10.32/08.169, 10.84/08.156, 10.84/08.169, 10.85/08.156, 10.85/08.169, 10.89/08.156, 10.89/08.169, 11.07/08.156, 11.07/08.169 | Нитраты | ТР ТС 021/2011 Приложение 3 | ГОСТ 29270-95 п.4;ГОСТ 34570-2019;МУ 5048-89 |
| 1.3\* | 10.39/01.086, 10.31/01.086, 10.32/01.086, 10.84/01.086, 10.85/01.086, 10.89/01.086, 11.07/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 021/2011 Приложение 2 | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 30425-97 п. 7.7 |
| 1.4\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 1.5\* | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004);ГОСТ 30425-97 п. 7.8 |
| 1.6\* | Дрожжи |
| 1.7.1\* | Промышленная стерильность | ГОСТ 30425-97 |
| 1.7.2\* | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. subtilis | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 30425-97 п. 7.7 |
| 1.7.3\* | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. cereus и B. polymyxa |
| 1.7.4\* | Мезофильные клостридии C. botulinum и (или) C. perfringens | ГОСТ 30425-97 п. 7.7 |
| 1.7.5\* | Мезофильные клостридии (кроме C. botulinum и (или) C. perfringens) |
| 1.7.6\* | Неспорообразующие микроорганизмы, в том числе молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998);ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004);ГОСТ 30425-97 п. 7.8, 7.9 |
| 1.7.7\* | Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 п. 7.7 |
| 1.8\* | 10.39/04.125, 10.31/04.125, 10.32/04.125, 10.84/04.125, 10.85/04.125, 10.89/04.125, 11.07/04.125 | Удельная активность цезия-137 | ТР ТС 021/2011 Приложение 4 | МВИ.МН 1823-2007 |
| 1.9\* | Удельная активность стронция-90 | МВИ.МН 1181-2011 |
| 2.1\*\*\* | Пищевая продукция для детского питания (плодовоовощные консервы, в том числе соковая продукция из фруктов и овощей, овощи, фрукты, ягоды и смеси быстрозамороженные, мясные и из мяса птицы, мясорастительные и растительно-мясные с использованием мяса и мяса птицы консервы, рыбные, рыбо-растительные консервы, продукты прикорма фруктовые и овощные с молочными компонентами и др.) | 10.86/42.000, 10.31/42.000, 10.39/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Глава 2, статья 7, 8; Глава 3, статья 20 | ГОСТ 26313-2014;ГОСТ 26671-2014;ГОСТ 31904-2012 |
| 2.2\* | 10.86/08.156, 10.86/08.169, 10.31/08.156, 10.31/08.169, 10.39/08.156, 10.39/08.169 | Нитраты | ТР ТС 021/2011 Приложение 3 | ГОСТ 29270-95 п.4;ГОСТ 34570-2019 |
| 2.3\* | 10.86/08.156, 10.31/08.156, 10.39/08.156 | Нитриты | ГОСТ 29299-92 (ИСО 2918-75) |
| 2.4.1\* | 10.86/01.086, 10.31/01.086, 10.39/01.086 | Промышленная стерильность | ТР ТС 021/2011 Приложение 2 | ГОСТ 30425-97 |
| 2.4.2\* | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. subtilis | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 30425-97 п. 7.7 |
| 2.4.3\* | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. cereus и B. polymyxa |
| 2.4.4\* | Мезофильные клостридии C. botulinum и (или) C. perfringens | ГОСТ 30425-97 п. 7.7 |
| 2.4.5\* | Мезофильные клостридии (кроме C. botulinum и (или) C. perfringens) |
| 2.4.6\* | Неспорообразующие микроорганизмы, в том числе молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998);ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004);ГОСТ 30425-97 п. 7.8, 7.9 |
| 2.4.7\* | Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 п. 7.7 |
| 2.5\* | 10.86/04.125, 10.31/04.125, 10.39/04.125 | Удельная активность цезия-137 | ТР ТС 021/2011 Приложение 4 | МВИ.МН 1823-2007 |
| 2.6\* | Удельная активность стронция-90 | МВИ.МН 1181-2011 |
| 3.1\*\*\* | Продукция сельского хозяйства (растениеводства) | 01.50/42.000, 01.13/42.000, 01.24/42.000, 01.25/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Глава 2, статья 7, 8; Глава 3, статья 20 | ГОСТ 7194-81 |
| 3.2\* | 01.50/08.169, 01.13/08.169, 01.24/08.169, 01.25/08.169 | Нитраты | ТР ТС 021/2011 Приложение 3 | ГОСТ 34570-2019;МУ 5048-89 |
| 3.3\* | 01.50/04.125, 01.13/04.125, 01.24/04.125, 01.25/04.125 | Удельная активность цезия-137 | ТР ТС 021/2011 Приложение 4 | МВИ.МН 1823-2007 |
| 3.4\* | Удельная активность стронция-90 | МВИ.МН 1181-2011 |
| 4.1\*\*\* | Соковая продукция из фруктов и овощей, в т.ч. для детского питания | 10.32/42.000, 10.39/42.000, 10.86/42.000, 11.07/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Глава 2, статья 7, 8; Глава 3, статья 20;ТР ТС 023/2011 Статья 5 | ГОСТ 26313-2014;ГОСТ 26671-2014;ГОСТ 31904-2012 |
| 4.2\* | 10.32/08.133, 10.39/08.133, 10.86/08.133, 11.07/08.133 | Массовая доля растворимых сухих веществ | ТР ТС 023/2011 Статья 5 | ГОСТ 34128-2017 |
| 4.3\* | 10.32/08.156, 10.39/08.156, 10.86/08.156, 11.07/08.156 | 5-гидроксиметилфурфурол | ТР ТС 021/2011 Статья 8;ТР ТС 023/2011 Статья 5 | ГОСТ 29032-2022;ГОСТ 29032-91 п. 1 |
| 4.4\* | 10.32/08.149, 10.39/08.149, 10.86/08.149, 11.07/08.149 | Массовая доля титруемых кислот | ГОСТ ISO 750-2013 (ISO 750:1998) п. 7.2 |
| 4.5\* | 10.32/08.052, 10.39/08.052, 10.86/08.052, 11.07/08.052 | Массовая доля осадка | ТР ТС 023/2011 Статья 5 | ГОСТ 8756.9-2016;ГОСТ 8756.9-78 |
| 4.6\* | Объемная доля мякоти | ГОСТ 8756.10-2015 п. 5 |
| 4.7\* | 10.32/08.149, 10.39/08.149, 10.86/08.149, 11.07/08.149 | Массовая доля сахаров | ГОСТ 8756.13-87 п. 2 |
| 4.8\* | Массовая доля хлоридов | ТР ТС 021/2011 Статья 8;ТР ТС 023/2011 Статья 5 | ГОСТ 26186-84 п. 3 |
| 4.9.1\* | 10.32/01.086, 10.39/01.086, 10.86/01.086, 11.07/01.086 | Промышленная стерильность | ТР ТС 021/2011 Статья 8;ТР ТС 023/2011 Приложение 1 | ГОСТ 30425-97 |
| 4.9.2\* | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. subtilis | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 30425-97 п. 7.7 |
| 4.9.3\* | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. cereus и B. polymyxa |
| 4.9.4\* | Мезофильные клостридии C. botulinum и (или) C. perfringens | ГОСТ 30425-97 п. 7.7 |
| 4.9.5\* | Мезофильные клостридии (кроме C. botulinum и (или) C. perfringens) |
| 4.9.6\* | Неспорообразующие микроорганизмы, в том числе молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998);ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004);ГОСТ 30425-97 п. 7.8, 7.9 |
| 4.9.7\* | Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 п. 7.7 |
| 5.1\*\*\* | Пищевая продукция для детского питания (мясные, мясорастительные, растительно-мясные консервы для питания детей раннего возраста) | 10.86/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Глава 2, статья 7, 8; Глава 3, статья 20;ТР ТС 034/2013 Раздел V | ГОСТ 31904-2012;СТБ 1036-97;СТБ ГОСТ Р 51447-2001 (ИСО 3100-1-91) |
| 5.2\* | 10.86/29.040 | Массовая доля сухих веществ | ТР ТС 034/2013 Приложение 4 | ГОСТ 33977-2016 |
| 5.3.1\* | 10.86/01.086 | Промышленная стерильность | ТР ТС 021/2011 Статья 8;ТР ТС 034/2013 Приложение 2 | ГОСТ 30425-97 |
| 5.3.2\* | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. subtilis | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 30425-97 п. 7.7 |
| 5.3.3\* | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. cereus и B. polymyxa |
| 5.3.4\* | Мезофильные клостридии | ГОСТ 30425-97 п. 7.7 |
| 5.3.5\* | Неспорообразующие микроорганизмы, в том числе молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998);ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004);ГОСТ 30425-97 п. 7.8, 7.9 |
| 5.3.6\* | Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 п. 7.7 |
| 5.4\* | 10.86/08.052 | Жир | ТР ТС 021/2011 Статья 8;ТР ТС 034/2013 Приложение 4 | ГОСТ 23042-2015 п. 7;ГОСТ 26183-84 |
| 5.5\* | 10.86/08.149 | Белок | ГОСТ 25011-2017 п. 6 |
| 5.6\* | 10.86/08.156 | Нитриты | ГОСТ 29299-92 (ИСО 2918-75) |

**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