|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №2 |
| к аттестату аккредитации  |
| № BY/112 2.3290 |
| от 29.09.2006  |
| на бланке № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_на 3 листах |
| редакция 01 |

|  |
| --- |
|  **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от15 декабря 2024 года |

|  |
| --- |
| производственной лаборатории  Совместного Белорусско-Израильского предприятия «Леор Пластик» общества с ограниченной ответственностью |

| № 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. Мицкевича, д. 57а, г. Новогрудок, Гродненская область** |
| ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» |
| 1.1\*\*\* | Салаты.Овощи свежие цельные быстро-замороженные. | 10.39/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011Статья 7, 20Приложение 2р. 1.5 | ГОСТ 31904-2012 |
| 1.2\* | 10.39/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94(кроме пп. 6.3, 7.3) |
| 1.3\* | 10.39/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (р.1-2, п.4.1, р.6-8, п.9.1) |
| 1.4\* | 10.39/01.086 | Плесени  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 1.5\* | Дрожжи  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 2.1\*\*\* | Консервы овощные | 10.31/42.00010.39/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011Статья 7,20Приложение 2таблица 2 | ГОСТ 31904-2012 |
| 2.2\* | 10.31/01.08610.39/01.086 | Аэробные, факультативно-анаэробные и анаэробные микроорганизмы | ГОСТ 30425-97 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» |
| 4.1\*\*\* | Майонезы и соусы майонезные | 10.84/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 024/2011Статья 6Приложение 2 | ГОСТ 31904-2012 |
| 4.2\* | 10.84/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (р.1-2, п.4.1, р.6-8, п.9.1) |
| 4.3\* | 10.84/01.086 | Плесени  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 4.4\* | 10.84/01.086 | Дрожжи  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» |
| 5.1\*\*\* | Капуста морская маринованная | 10.20/42.000 | Отбор проб | ТР ЕАЭС 040/2016Раздел 10 п.79Приложение 1 | ГОСТ 31904-2012 |
| 5.2\* | 10.20/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94(кроме пп. 6.3, 7.3) |
| 5.3\* | 10.20/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (р.1-2, п.4.1, р.6-8, п.9.1) |
| 5.4\* | 10.20/01.086 | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 5.5\* | 10.20/01.086 | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 6.1\*\*\* | Пищевая рыбная продукция | 10.20/42.000 | Отбор проб | ТР ЕАЭС 040/2016Раздел 5Приложение 1 | СТБ 1036-97ГОСТ 8756.0-70ГОСТ 31339-2006ГОСТ 31904-2012 |
| 6.2\* | 10.20/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94(кроме пп. 6.3, 7.3) |
| 6.3\* | 10.20/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (р.1-2, п.4.1, р.6-8, п.9.1) |
| 6.4\* | 10.20/01.086 | Плесени и дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств |
| 7.1\* | Пищевые добавки: консерванты | 10.31/08.15910.20/08.15910.39/08.159 | Содержание сорбиновой и бензойных кислот | ТР ТС 021/2011Глава 2 статья 7 п.8ТР ТС 029/2012 Статья 7 п.13Приложение 8 | МВИ.МН 806-98 |

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 –

заместитель директора по аккредитации

государственного предприятия «БГЦА» О.В. Шабанова