Приложение №1

к аттестату аккредитации

№ВY/112 2. 0790

от «09» мая 2012 года

на бланке №0001048

на 17 листах

редакция 01

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ от «09» мая 2017 года**

Производственной лаборатории унитарного предприятия «Молочный полюс»

и лаборатории филиал «Кличевский»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №пунктов | Наименование объекта испытаний | Код | Характеристика объекта испытаний | Обозначение НПА, в том числе ТНПА, устанавливающих требования к |
|  объектам испытаний | методам испытаний |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Производственная лабораторияУнитарное предприятие «Молочный полюс» |
| 1.1 | Молоко коровье сыроеМолоко коровье пастеризованное – сырьеМолоко пастеризованное для переработкиМолоко обезжиренное пастеризованноеМолоко обезжиренное –сырьеМолоко нежирное сгущенное | 01.41/42.00001.45/42.00010.51/42.00010.86/42.000 | Отбор проб | СТБ 1598-2006ГОСТ 32922-2014СанПиН и ГН от 21.06.2013 №52  | ГОСТ ISO 707-13 ГОСТ 13928-84 ГОСТ 26809-86 ГОСТ 26809.1-14 ГОСТ 32164-2013ГОСТ 3622-68 р.1, р.2, р.3, р.4ГОСТ 26929-85 р.1, р.2ГОСТ 9225-84 р.1,р.2, р.3, р.4ГОСТ 32164-13 СТБ 1056-16 СТБ 1036-97 СТБ 1051-12 СТБ 1059-98 |
| 1.2 | 01.41/11.11601.45/11.11610.51/11.11610.86/11.116 | Органолептические показатели(вкус, цвет,консистенция и запах) | ГОСТ 28283-89 р.1-5ГОСТ 29245-91 |
| 1.3 | 01.41/29.11901.45/29.11910.51/29.11910.86/29.119 | Плотность | ГОСТ 3625-84 р.1, р.2 |
| 1.4 | 01.41/08.14901.45/08.14910.51/08.14910.86/08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ 3624-92 р.1,р.2, р.3, р.4ГОСТ 30305.3-95  |
| 1.5 | 01.41/11.11601.45/11.11610.51/11.11610.86/11.116 | Группа чистоты | ГОСТ 8218-92 ГОСТ 29245-91 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1.6 | Молоко коровье сыроеМолоко коровье пастеризованное – сырьеМолоко пастеризованное для переработкиМолоко обезжиренное пастеризованноеМолоко обезжиренное –сырьеМолоко нежирное сгущенное | 01.41/11.11601.45/11.11610.51/11.11610.86/11.116 | Массовая доля жира | СТБ 1598-2006ГОСТ 32922-2014СанПиН и ГН от 21.06.2013 №52  | ГОСТ 5867-90  |
| 1.7 | 01.41/08.08201.45/08.08210.51/08.08210.86/08.082 | Перекись водорода | ГОСТ 24067-80  |
| 1.8 | Аммиак | ГОСТ 24066-80  |
| 1.9 | 01.41/08.08201.45/08.08210.51/08.08210.86/08.08201.41/08.14901.45/08.14910.51/08.14910.86/08.149 | Сода | ГОСТ 24065-80  |
| 1.10 | 01.41/29.14501.45/29.14510.51/29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85 ГОСТ 3622-68 |
| 1.11 | 01.41/08.08201.45/08.08210.51/08.08210.86/08.082 | Ингибирующие вещества | ГОСТ 23454-79 р.1, р.2, р.3 |
| 1.12 | 01.41/08.16101.45/08.16110.51/08.16110.86/08.16101.41/03.15201.45/03.15210.51/03.15210.86/03.152 | Содержание остаточного количество хлорамфеникола | МВИ.МН 4230-2015ГОСТ 32219-2013 |
| 1.13 | Содержание остаточного количества пенициллина | МВН.МН 4885-2014ГОСТ 32219-2013 |
| 1.14 | Содержание остаточного количества тетрациклина | МВИ.МН 3830-15ГОСТ 32219-2013 |
| 1.15 | Содержание остаточного количества стрептомицина | МВИ.МН 4894-14ГОСТ 32219-2013 |
| 1.16 | 01.41/08.14901.45/08.14910.51/08.14910.86/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 25179-90 ГОСТ 23327-98  |
| 1.17 | 01.41/08.08201.45/08.08210.51/08.08210.86/08.082 | Фосфотаза | ГОСТ 3623-73 р.3, р.4 |
| 1.18 | 01.41/08.05201.45/08.05210.51/08.05210.86/08.052 | Массовая доля СОМО | ГОСТ 3626-73 р.1, р.2, р.3 |
| 1.19 | 01.41/08.05201.45/08.05210.51/08.05210.86/08.052 | Массовая доля сухих веществ | ГОСТ 3626–73 р.1, р.2, р.3ТУ РБ 100098867.121-2001 п.р. 4.5 |
| 1.20 | 01.41/08.08201.45/08.08210.51/08.08210.86/08.08211.07/08.082 | Термоустойчивость по алкогольной пробе | ГОСТ 25228-82  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1.21 | Молоко коровье сыроеМолоко коровье пастеризованное – сырьеМолоко пастеризованное для переработкиМолоко обезжиренное пастеризованноеМолоко обезжиренное –сырьеМолоко нежирное сгущенное | 01.41/01.08601.45/01.08610.51/01.08610.86/01.086 | Антибактериальные вещества | СТБ 1598-2006ГОСТ 32922-2014СанПиН и ГН от 21.06.2013 №52 ГН 10-117-99ТНПА и другая документация на продукцию | МУ №02-1-30/79 |
| 1.22 | 01.41/01.08601.45/01.08610.51/01.08610.86/01.086 | Количество микроорганизмов при t 30ºС в 1 мл | ГОСТ 9225-84 ГОСТ 32901-2014 ГОСТ 10444.15-94  |
| 1.23 | 01.41/01.08601.45/01.08610.51/01.08610.86/01.086 | Содержание спор мезофильных анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 32012-12 |
| 1.24 | 01.41/01.08601.45/01.08610.51/01.08610.86/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек | ГОСТ 9225-84ГОСТ 32901-2014 ГОСТ 31747-2012 |
| 1.25 | 01.41/01.08601.45/01.08610.51/01.08610.86/01.086 | Staphylococcus aureus | ГОСТ 30347-97 |
| 1.26 | 01.41/01.08601.45/01.08610.51/01.08610.86/01.086 | Бактериальная обсемененность | ГОСТ 9225-84 ГОСТ 32901-14 |
| 1.27 | 01.41/29.04901.45/29.04910.51/29.04910.86/29.049 | Соматические клетки | ГОСТ 23453-90  |
| 1.28 | 01.41/01.08601.45/01.08610.51/01.08610.86/01.086 | Сычужно – бродильная проба, проба на брожение | ГОСТ 9225-84 р.1, р.2, р.3, р.4ГОСТ 32901-2014  |
| 1.29 | 01.41/04.12501.45/04.12510.51/04.12510.86/04.125 | Удельная и объёмная активность цезия-137 | МВИ.МН 1823-2007МВИ 114-94 |
| 2.1 | Пахта-сырье | 01.41/42.00001.45/42.00010.51/42.00010.86/42.000 | Отбор проб | ТУ РБ 100098867.164-2004СанПиН и ГН от 21.06.2013 №52 ГН 10-117-99ТНПА и другая документация на продукцию  | ГОСТ ISO 707-13 СТБ 1036-97 СТБ 1051-12 СТБ 1059-98ГОСТ 13928-84 ГОСТ 26809-86 ГОСТ 26809.1-14 ГОСТ 32164-2013ГОСТ 3622-68 р.1, р.2, р.3, р.4ГОСТ 26929-85 р.1, р.2ГОСТ 9225-84 р.1,р.2, р.3, р.4ГОСТ 32164-13 СТБ 1056-16 |
| 2.2 | 01.41/11.11601.45/11.11610.51/11.11610.86/11.116 | Органолептические показатели(вкус, цвет,консистенция и запах) | ТУ РБ 100098867.164-2004 п.р.3.2 |
| 2.3 | 01.41/29.11901.45/29.11910.51/29.11910.86/29.119 | Плотность | ГОСТ 3625-84 р.1, р.2 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 2.4 | Пахта-сырье | 01.41/08.14901.45/08.14910.51/08.14910.86/08.149 | Титруемая кислотность | ТУ РБ 100098867.164-2004СанПиН и ГН от 21.06.2013 №52 ГН 10-117-99ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 3624-92 р.1,р.2, р.3, р.4ГОСТ 30305.3-95  |
| 2.5 | 01.41/11.11601.45/11.11610.51/11.11610.86/11.116 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90  |
| 2.6 | 01.41/29.14501.45/29.14510.51/29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85 ГОСТ 3622-68 |
| 2.7 | 01.41/08.14901.45/08.14910.51/08.14910.86/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 25179-90 ГОСТ 23327-98  |
| 2.8 | 01.41/01.08601.45/01.08610.51/01.08610.86/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек | ГОСТ 9225-84ГОСТ 32901-2014 ГОСТ 31747-2012 |
| 2.9 | 01.41/01.08601.45/01.08610.51/01.08610.86/01.086 | Staphylococcus aureus | ГОСТ 30347-97 |
| 2.10 | 01.41/01.08601.45/01.08610.51/01.08610.86/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 32012-12 |
| 2.11 | 01.41/04.12501.45/04.12510.51/04.12510.86/04.125 | Удельная и объёмная активность радионуклидов цезия-137 | МВИ.МН 1823-2007МВИ 114-94 |
| 3.1 | Сливки сырье | 01.41/42.00001.45/42.00010.51/42.00010.86/42.000 | Отбор проб | СТБ 2277-2012СанПиН и ГН от 21.06.2013 №52 ГН 10-117-99ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ ISO 707-13 СТБ 1036-97 СТБ 1051-12 СТБ 1059-98ГОСТ 13928-84 ГОСТ 26809-86 ГОСТ 26809.1-14 ГОСТ 32164-2013ГОСТ 3622-68 р.1, р.2, р.3, р.4ГОСТ 26929-85 р.1, р.2ГОСТ 9225-84 р.1,р.2, р.3, р.4ГОСТ 32164-13 СТБ 1056-16  |
| 3.2 | 01.41/11.11601.45/11.11610.51/11.11610.86/11.116 | Органолептические показатели(вкус, цвет, консистенция и запах) | СТБ 2277-2012 п.р.7.2 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 3.3 | Сливки сырье | 01.41/08.14901.45/08.14910.51/08.14910.86/08.149  | Титруемая кислотность | СТБ 2277-2012СанПиН и ГН от 21.06.2013 №52 ГН 10-117-99ТНПА и другая документация на продукцию  | ГОСТ 3624-92 р.1,р.2, р.3, р.4ГОСТ 30305.3-95  |
| 3.4 | 01.41/11.11601.45/11.11610.51/11.11610.86/11.116 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90  |
| 3.5 | 01.41/08.08201.45/08.08210.51/08.08210.86/08.08211.07/08.082 | Термоустойчивость по алкогольной пробе | ГОСТ 25228-82  |
| 3.6 | 01.41/29.14501.45/29.14510.51/29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85 ГОСТ 3622-68 |
| 3.7 | 01.41/01.08601.45/01.08610.51/01.08610.86/01.086 | Содержание спор мезофильных анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 32012-12 |
| 3.8 | 01.41/01.08601.45/01.08610.51/01.08610.86/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек | ГОСТ 9225-84ГОСТ 32901-2014 ГОСТ 31747-2012 |
| 3.9 | 01.41/01.08601.45/01.08610.51/01.08610.86/01.086 | Staphylococcus aureus | ГОСТ 30347-97 |
| 3.10 | 01.41/01.08601.45/01.08610.51/01.08610.86/01.086 | Бактериальная обсемененность | ГОСТ 9225-84 ГОСТ 32901-14 |
| 3.11 | 01.41/04.12501.45/04.12510.51/04.12510.86/04.125 | Удельная и объёмная активность радионуклидов цезия-137 | МВИ.МН 1823-2007МВИ 114-94 |
| 4.1 | Сыворотка молочная концентрированная сыворотка молочная | 01.41/42.00001.45/42.00010.51/42.00010.86/42.000 | Отбор проб | СанПиН и ГН от 21.06.2013 №52 ГН 10-117-99ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ ISO 707-13 СТБ 1036-97 СТБ 1051-12 СТБ 1059-98ГОСТ 13928-84 ГОСТ 26809-86 ГОСТ 26809.1-14 ГОСТ 32164-2013ГОСТ 3622-68 р.1, р.2, р.3, р.4ГОСТ 26929-85 р.1, р.2ГОСТ 9225-84 р.1,р.2, р.3, р.4ГОСТ 32164-13 СТБ 1056-16 |
| 4.2 | 01.41/11.11601.45/11.11610.51/11.11610.86/11.116 | Органолептические показатели(вкус, цвет, консистенция и запах) | ТУ РБ 100098867.119-2001 п.р.5.2ГОСТ 29245-91 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 4.3 | Сыворотка молочная концентрированная сыворотка молочная | 01.41/29.11901.45/29.11910.51/29.11910.86/29.119 | Плотность | СанПиН и ГН от 21.06.2013 №52 ГН 10-117-99ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 3625-84 р.1, р.2 |
| 4.4 | 01.41/08.14901.45/08.14910.51/08.14910.86/08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ 3624-92 р.1,р.2, р.3, р.4ГОСТ 30305.3-95  |
| 4.5 | 01.41/11.11601.45/11.11610.51/11.11610.86/11.116 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90  |
| 4.6 | 01.41/29.14501.45/29.14510.51/29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85 ГОСТ 3622-68 |
| 4.7 | 01.41/08.14901.45/08.14910.51/08.14910.86/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 25179-90 ГОСТ 23327-98  |
| 4.8 | 01.41/08.14901.45/08.14910.51/08.14910.86/08.149 | Массовая доля лактозы | ГОСТ 29248-91 |
| 4.9 | 01.41/08.05201.45/08.05210.51/08.05210.86/08.052 | Массовая доля сухих веществ | ГОСТ 3626–73 р.1, р.2, р.3ТУ РБ 100098867.121-2001 п.р. 4.5 |
| 4.10 | 01.41/01.08601.45/01.08610.51/01.08610.86/01.086 | Содержание спор мезофильных анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 32012-12 |
| 4.11 | 01.41/01.08601.45/01.08610.51/01.08610.86/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек | ГОСТ 9225-84ГОСТ 32901-2014 ГОСТ 31747-2012 |
| 4.12 | 01.41/01.08601.45/01.08610.51/01.08610.86/01.086 | Staphylococcus aureus | ГОСТ 30347-97 |
| 4.13 | 01.41/04.12501.45/04.12510.51/04.12510.86/04.125 | Удельная и объёмная активность радионуклидов цезия-137 | МВИ.МН 1823-2007МВИ 114-94 |
| 5.1 | Объекты внешней среды | 100.00/04.56 | Мощность дозы гамма излучений | СанПиН от 28.12.2012 № 213ГН от 28.12.2012 № 213 | МВИ.МН 2513-2006  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 6.1 | Сыры. Сыры полутвердые. Продукты сырные плавленые. Полуфабрикаты сырные для промышленной переработки. Полуфабрикаты сырные. Головки сыров сборные для плавления. Сыры и массы сырные для плавления. Сыры мягкие. | 01.41/42.00001.45/42.00010.51/42.00010.86/42.000 | Отбор проб | СТБ 2190-2011СТБ 1373-2009ГОСТ 32260-2013СТБ 1598-2006СТБ 2277-2012СТБ 2263-2012ГОСТ 32922-2014СанПиН и ГН от 21.06.2013 №52 ГН 10-117-99ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ ISO 707-13 СТБ 1036-97 СТБ 1051-12 СТБ 1059-98ГОСТ 26809-86 р.1, р.2, р.3ГОСТ 9225-84 р.1,р.2, р.3, р.4 |
| 6.2 | 01.41/11.11601.45/11.11610.51/11.11610.86/11.116 | Органолептические показатели | ГОСТ 32260-2013 п.р.7.5СТБ 1373-09 п.р.6.3СТБ 736-2008п.5.3.3СТБ 2190-2011 п.р.7.3СТБ 2190-2011п.р.7.2СТБ 1373-2009п.р.6.3ГОСТ 32260-2013 п.р.7.5 |
| 6.3 | 01.41/11.11601.45/11.11610.51/11.11610.86/11.116 | Массовая доля жира в сухом веществе | ГОСТ 5867-90  |
| 6.4 | 01.41/08.05201.45/08.05210.51/08.05210.86/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73  |
| 6.5 | 01.41/08.14901.45/08.14910.51/08.14910.86/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 3627-81  |
| 6.6 | 01.41/29.14501.45/29.14510.51/29.14510.86/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.р. 2.22 |
| 6.7 | 01.41/29.04001.45/29.04010.51/29.04010.86/29.040 | Масса нетто, среднее содержимое партии фасованных товаров | СТБ 8020-2002 ГОСТ 3622 п.р.2.23 |
| 6.8 | 01.41/01.08601.45/01.08610.51/01.08610.86/01.086 | БГКП | ГОСТ 9225-84 р.1, р.2, р.3, р.4ГОСТ 32901-2014  |
| 6.9 | 01.41/01.08601.45/01.08610.51/01.08610.86/01.086 | Количество дрожжей и плесени | ГОСТ 10444.12-13  |
| 6.10 | 01.41/01.08601.45/01.08610.51/01.08610.86/01.086 | Staphylococcus aureus | ГОСТ 30347-97 р.1-5 |
| 6.11 | БГКП | ГОСТ 9225 р.1, р.2, р.3, р.4 |
| 6.12 | 01.41/04.12501.45/04.12510.51/04.12510.86/04.125 | Удельная и объёмная активность радионуклидов цезия-137 | МВИ.МН 1823-2007МВИ 114-94 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 7.1 | Заменитель цельного молока, заменитель обезжиренного молока | 10.91/42.00010.92/42.000 | Отбор проб | ВСП обеспечения безопасности кормов, кормовых добавок и сырья для производства комбикормов (в ред. Постановления МСХП РБ от 20.12.2011г. №33)ГН 10-117-99ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ ISO 707-13 СТБ 1036-97 СТБ 1051-12 СТБ 1059-98ГОСТ 26809-86 ГОСТ 26809.2-14  |
| 7.2 | 10.91/11.11610.92/11.116 | Органолептические показатели  | ГОСТ 29245-91 р.2,р.3ГОСТ 13496.13-75 р.2ГОСТ 15113.3-77 р.2 |
| 7.3 | 10.91/08.05210.92/08.052 | Индекс растворимости | ГОСТ 30305.4-95  |
| 7.4 | 10.91/08.14910.92/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98  |
| 7.5 | 10.91/08.05210.92/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 29246-91 р.1, р.2, р.3ГОСТ 13496.3 р.1, р.2, р.3 |
| 7.6 | 10.91/08.05210.92/08.052 | Массовая доля сырого жира  | ГОСТ 29247-91 ГОСТ 13496.15-97  |
| 7.7 | 10.91/08.14910.92/08.149 | Кислотность | ГОСТ 30305.3-95  |
| 7.8 | 10.91/08.14910.92/08.149 | Массовая доля сырого протеина  | ГОСТ 13496.4-93 ГОСТ 23327-98  |
| 7.9 | 10.91/08.14910.92/08.149 | Массовая доля лактозы | ГОСТ 29248-91 ГОСТ 31086-2002  |
| 7.10 | 10.91/08.05210.92/08.052 | Массовая доля золы, не растворимой в соляной кислоте | ГОСТ 13496.14 |
| 7.11 | 10.91/01.08610.96/01.086 | Общее число грибов | ГОСТ 10444.12-13ГОСТ 32901-2014  |
| 7.12 | 10.91/01.08610.92/01.086 | Общее микробное число | ГОСТ 10444.15-94 |
| 7.13 | 01.41/04.12501.45/04.12510.51/04.12510.86/04.125 | Удельная и объёмная активность радионуклидов цезия-137 | МВИ.МН 1823-2007МВИ 114-94 |
| 8.1 | Творог. Массы и сырки творожные. Сырки творожные глазированные. Сырки глазированные.  | 01.41/42.00001.45/42.00010.51/42.00010.86/42.000 | Отбор проб | СТБ 2283-2012СТБ 315-2007СанПиН и ГН от 21.06.2013 №52 ГН 10-117-99ТНПА и другая документация на продукцию  | ГОСТ ISO 707-13 СТБ 1036-97 СТБ 1051-12СТБ 1059-98ГОСТ 26809-86 ГОСТ 26809.1-14 ГОСТ 26929-85 р.1, р.2 |
| 8.2 | 01.41/11.11601.45/11.11610.51/11.11610.86/11.116 | Органолептические показатели | СТБ 2283-2012 п.р7.3СТБ 315-2007 п.р. 7.2, п.р.7.3ТУ BY 190513389.142-2013 п.р. 4.3 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 8.3 | Творог. Массы и сырки творожные. Сырки творожные глазированные. Сырки глазированные. | 01.41/08.14901.45/08.14910.51/08.14910.86/08.149 | Титруемая кислотность | СТБ 2283-2012СТБ 315-2007СанПиН и ГН от 21.06.2013 №52 ГН 10-117-99ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 3624-92 р.1, р.2, р.3, р.4 |
| 8.4 | 01.41/08.05201.45/08.05210.51/08.05210.86/08.05201.41/08.03701.45/08.03710.51/08.03710.86/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90  |
| 8.5 | 01.41/08.05201.45/08.05210.51/08.05210.86/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73  |
| 8.6 | 01.41/08.14901.45/08.14910.51/08.14910.86/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 3627-81  |
| 8.7 | 01.41/29.14501.45/29.14510.51/29.14510.86/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.р.2.22 |
| 8.8 | 01.41/29.04001.45/29.04010.51/29.04010.86/29.040 | Массовая доля глазури в сырках | ТУ BY190513389.142-2013 п.р.4.6, п.р.4.7, п.р.4.8, п.р.4.9 |
| 8.9 | 01.41/08.14901.45/08.14910.51/08.14910.86/08.149 | Массовая доля сахара в пересчете на инвертный | ГОСТ 3628-78  |
| 8.10 | 01.41/08.08201.45/08.08210.51/08.08210.86/08.082 | Фосфатаза | ГОСТ 3623-73 р.3, р.4 |
| 8.11 | 01.41/29.04001.45/29.04010.51/29.04010.86/29.040 | Масса нетто, номинальная масса, среднее содержимое партии фасованных товаров | ГОСТ 3622-68 п.р.2.23СТБ 8020-02  |
| 8.12 | 01.41/08.14901.45/08.14910.51/08.14910.86/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 30648.2-99  |
| 8.13 | 01.41/01.08601.45/01.08610.51/01.08610.86/01.086 | Staphylococcus aureus | ГОСТ 30347-97 |
| 8.14 | БГКП | ГОСТ 9225-84  |
| 8.15 | Определение молочнокислых бактерий | ГОСТ 10444.11-2013 |
| 8.16 | Определение микроскопического препарата  | ГОСТ 9225-84 |
| 8.17 | Количество дрожжей и плесеней | ГОСТ 10444.12-2013ГОСТ 33566-2015 |
| 8.18 | 01.41/04.12501.45/04.12510.51/04.12510.86/04.125 | Удельная и объёмная активность радионуклидов цезия-137 | МВИ.МН 1823-2007МВИ 114-94 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 9.1 | Масло из коровьего молока. Масло сливочное.  | 01.41/42.00001.45/42.00010.51/42.00010.86/42.000 | Отбор проб | СТБ 1890-2008ГОСТ 32261-2013СТБ 2283-2012СТБ 315-2007СанПиН и ГН от 21.06.2013 №52 ГН 10-117-99ТНПА и другая документация на продукцию  | ГОСТ ISO 707-13 СТБ 1036-97 СТБ 1051-12 СТБ 1059-98ГОСТ 26809-86 р.1, р.2, р.3ГОСТ 26809.1-14 ГОСТ 26929-85 ГОСТ 9225-84 |
| 9.2 | 01.41/11.11601.45/11.11610.51/11.11610.86/11.116 | Органолептические показатели  | СТБ 1890-2008 п.р.7.2 |
| 9.3 | 01.41/08.05201.45/08.05210.51/08.05210.86/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 р.6а, р.6, р.7 |
| 9.4 | 01.41/08.05201.45/08.05210.51/08.05210.86/08.05201.41/08.03701.45/08.03710.51/08.03710.86/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90  |
| 9.5 | Массовая доля сухого обезжиренного остатка | ГОСТ 3626-73 р.8, р.9 |
| 9.6 | 01.41/08.14901.45/08.14910.51/08.14910.86/08.149 | Титруемая кислотность, кислотность жировой фазы | ГОСТ 3624-92 р.1, р.2, р.3, р.4 |
| 9.7 | 01.41/08.14901.45/08.14910.51/08.14910.86/08.149 | Определение активной кислотности плазмы | ГОСТ Р 51456-99  |
| 9.8 | 01.41/08.08201.45/08.08210.51/08.08210.86/08.082 | Определение термоустойчивости | СТБ 1890-08 п.р.7.4ГОСТ 32261-2013 п.р.7.5 |
| 9.9 | 01.41/08.14901.45/08.14910.51/08.14910.86/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 3627-81 р.5, р.6 |
| 9.10 | 01.41/29.14501.45/29.14510.51/29.14510.86/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.р.2.22 |
| 9.11 | 01.41/29.04001.45/29.04010.51/29.04010.86/29.040 | Масса нетто, номинальная масса, среднее содержимое партии фасованных товаров | ГОСТ 3622-68 п.р.2.23СТБ 1890-08п.р.7.5 СТБ 8020-02 р.1-5 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 9.12 | Масло из коровьего молока. Масло сливочное.  | 01.41/01.08601.45/01.08610.51/01.08610.86/01.086 | Staphylococcus aureus | СТБ 1890-2008ГОСТ 32261-2013СТБ 2283-2012СТБ 315-2007СанПиН и ГН от 21.06.2013 №52 ГН 10-117-99ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 30347-97  |
| 9.13 | БГКП | ГОСТ 9225-84  |
| 9.14 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84ГОСТ 32901-2014ГОСТ 10444.15-94 |
| 9.15 | Количество дрожжей и плесеней | ГОСТ 10444.12-2013ГОСТ 33566-2015ГОСТ ISO 6611-2013 |
| 9.16 | 01.41/04.12501.45/04.12510.51/04.12510.86/04.125 | Удельная/объёмная активность радионуклидов цезия-137 | МВИ.МН 1823-2007МВИ 114-94 |
| 10.1 | Молоко сухое. Продукт молочный сухой. | 01.41/42.00001.45/42.00010.51/42.00010.86/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 33629-2015СТБ 1858-2009СанПиН и ГН от 21.06.2013 №52 ГН 10-117-99ТНПА и другая документация на продукцию  | ГОСТ ISO 707-13 СТБ 1036-97 СТБ 1051-12 СТБ 1059-98ГОСТ 26809-86 р.1, р.2, р.3ГОСТ 26929-85 р.1, р.2 |
| 10.2 | 01.41/11.11601.45/11.11610.51/11.11610.86/11.116 | Органолептические показатели (вкус, запах, вн.вид, консистенция, цвет) | СТБ 1858-09 п.5.3.1 ТУВY100098867.240-09 п.1.1.3 |
| 10.3 | 01.41/08.05201.45/08.05210.51/08.05210.86/08.052 | Массовая доля влаги, массовая доля сухого обезжиренного остатка | ГОСТ 29246-91р.1-3ГОСТ ISO 5537-2015  |
| 10.4 | 01.41/08.05201.45/08.05210.51/08.05210.86/08.05201.41/08.03701.45/08.03710.51/08.03710.86/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 29247-91ГОСТ ISO 1736/IDF 9 |
| 10.5 | 10.51/08.05210.86/08.05210.51/29.04010.86/29.040 | Индекс растворимости | ГОСТ 30305.4-95 |
| 10.6 | 10.51/08.05210.86/08.05210.51/29.04010.86/29.040 | Индекс нерастворимости | СТБ ISO 8156 -2011  |
| 10.7 | 01.41/08.14901.45/08.14910.51/08.14910.86/08.14911.07/08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ 30305.3-95 ГОСТ ISO 6092-2015 ГОСТ ISO 6091-2015  |
| 10.8 | 10.51/11.11610.86/11.116 | Группа чистоты | ГОСТ 29245-91 |
| 10.9 | 10.51/08.14910.86/08.149 | Массовая доля лактозы | ГОСТ 29248-91 ГОСТ ISO 5765-1 ГОСТ ISO 5765-2  |
| 10.10 | 10.51/11.11610.86/11.116 | Определение пригорелых частиц | COVENIN 1078:1996 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 10.11 | Молоко сухое. Продукт молочный сухой. | 10.51/08.14910.86/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 33629-2015СТБ 1858-2009СанПиН и ГН от 21.06.2013 №52 ГН 10-117-99ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ ISO 17997-1-2012  |
| 10.12 | 01.41/29.04001.45/29.04010.51/29.04010.86/29.040 | Масса нетто, номинальная масса, среднее содержимое партии фасованных товаров | ГОСТ 29245 - 91р.6СТБ 8020-2002  |
| 10.13 | 01.41/08.16101.45/08.16110.51/08.16110.86/08.16101.41/03.15201.45/03.15210.51/03.15210.86/03.152 | Содержание остаточного количество хлорамфеникола | МВИ.МН 4230-2014ГОСТ 32219-2013 |
| 10.14 | Содержание остаточного количества пенициллина | МВИ.МН 4885-14ГОСТ 32219-2013 |
| 10.15 | Содержание остаточного количества тетрациклина | МВИ.МН 3830-15ГОСТ 32219-2013 |
| 10.16 | Содержание остаточного количества стрептомицина | МВИ.МН.4894-14ГОСТ 32219-2013 |
| 10.17 | 01.41/01.08601.45/01.08610.51/01.08610.86/01.086 | Антибактериальные вещества | МУ № 02-1-30/79 от 16.12.16г |
| 10.18 | 01.41/08.05201.45/08.05210.51/08.05210.86/08.052 | СОМО | СТБ 1858-2009 |
| 10.19 | 01.41/01.08601.45/01.08610.51/01.08610.86/01.086 | БГКП | ГОСТ 9225-84ГОСТ 32901-2014 |
| 10.20 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 ГОСТ 32901-2014ГОСТ 10444.15-94 |
| 10.21 | Определение плесеней и дрожжей | ГОСТ 10444.12-2013ГОСТ 33566-2015ГОСТ ISO 6611-2013 |
| 10.22 | Staphylococcus aureus | ГОСТ 30347-97 |
| 10.23 | 01.41/04.12501.45/04.12510.51/04.12510.86/04.125 | Удельная/объёмная активность радионуклидов цезия-137 | МВИ.МН 1823-2007МВИ 114-94 |
| 11.1 | Глазурь жировая и масса жировая для формования Глазурь жировая и масса жировая для формования | 10.82/42.000 | Отбор проб | СТБ 1207-2012СТБ 8019-02 СанПиН и ГН от 21.06.2013 №52 ГН 10-117-99ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 5904-82 ГОСТ 26668-85ГОСТ 26669-85р.2 |
| 11.2 | 10.82/11.116 | Органолептические показатели( вкус, запах, внешний вид, консистенция, цвет) | СТБ 1207-2012 п.р.6.4 |
| 11.3 | 10.82/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 5900-73 р.2 |
| 11.4 | 10.82/08.052 | Массовая доля сахара | ГОСТ 5903-89 п.р.6.2 |
| 11.5 | 10.82/08.05210.82/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5899-85 р.5 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 11.6 | Глазурь жировая и масса жировая для формования Глазурь жировая и масса жировая для формования | 10.82/08.052 | Степень измельчения | СТБ 1207-2012СТБ 8019-02 СанПиН и ГН от 21.06.2013 №52 ГН 10-117-99ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 5902-80  |
| 11.7 | 10.82/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.р.2.22 |
| 11.8 | 10.82/29.040 | Масса нетто, номинальная масса, среднее содержимое партии фасованных товаров | ГОСТ 3622-68 п.р.2.23СТБ 8020-2002  |
| 11.9 | 10.82/01.086 | Staphylococcus aureus | ГОСТ 30347-97  |
| 11.10 | БГКП | ГОСТ 9225-84 ГОСТ 32901-2014 |
| 11.12 | КМАФАнМ | ГОСТ 32901-2014ГОСТ 10444.15-94 |
| 11.13 | Дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013ГОСТ 32901-2014ГОСТ 33566-2015 |
| 11.14 | 01.41/04.12501.45/04.12510.51/04.12510.86/04.125 | Удельная и объёмная активность радионуклидов цезия-137 | МВИ.МН 1823-2007МВИ 114-94 |
| 12.1 | Вода питьевая | 100.09/42.000 | Отбор проб | СанПиН 10-124 РБ 99СТБ 1188-99ГН 10-117-99 | СТБ ГОСТ Р 51593-01 |
| 12.2 | 100.09/01.086 | Общее микробное число | МУК РБ№11-10-1-02 |
| 12.3 | Общие колиформные и термотолерантные бактерии | МУК РБ№11-10-1-02 |
| 12.4 | 100.09/04.56 | Объемная активность радионуклидов цезия-137 | МВИ.МН 1823-07МВИ.МН 2513-06 |
| 12.5 | 100.09/17.126 | Удельная электрическая проводимость | ГОСТ 6709 п.р.3.17 |
| 13.1 | Сыворотка молочная сухая. Сыворотка молочная сухая деминерализованная. | 01.41/42.00001.45/42.00010.51/42.00010.86/42.000 | Отбор проб | СТБ 2219-2011СанПиН и ГН от 21.06.2013 №52 ГН 10-117-99ТНПА и другая документация на продукцию  | ГОСТ ISO 707-13 СТБ 1036-97 СТБ 1051-12 СТБ 1059-98ГОСТ 26809-86 р.1, р.2, р.3ГОСТ 26809.1-14 ГОСТ 26929-85 р.1, р.2 |
| 13.2 | 01.41/11.11601.45/11.11610.51/11.11610.86/11.116 | Органолептические показатели( вкус, запах, вн.вид, консистенция, цвет) | ГОСТ 29245-91р.3 |
| 13.3 | 10.51/08.05210.86/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 29246-91  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 13.4 | Сыворотка молочная сухая. Сыворотка молочная сухая деминерализованная. | 10.51/08.03710.52/08.03710.86/08.037 | Массовая доля жира | СТБ 2219-2011СанПиН и ГН от 21.06.2013 №52 ГН 10-117-99ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 29247-91  |
| 13.5 | 10.51/08.05210.86/08.05210.51/29.04010.86/29.040 | Индекс растворимости | ГОСТ 30305.4-95  |
| 13.6 | 01.41/08.14901.45/08.14910.51/08.14910.86/08.149 | Массовая доля лактозы | ГОСТ 29248-91ГОСТ 31086-2002  |
| 13.7 | 10.51/11.11610.86/11.116 | Группа чистоты | ГОСТ 29245-91 р.7 |
| 13.8 | 01.41/08.14901.45/08.14910.51/08.14910.86/08.149 | Массовая доля белка  | ГОСТ 30648.2-99 р.4-5ГОСТ 23327-98 |
| 13.9 | 01.41/08.14901.45/08.14910.51/08.14910.86/08.149 | Массовая доля лактозы в пересчете на безводную лактозу | СТБ ISO 5765-1 |
| 13.10 | 10.51/08.14910.52/08.14910.86/08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ 30305.3-95  |
| 13.11 | 01.41/08.14901.45/08.14910.51/08.14910.86/08.149 | Массовая доля молочной кислоты | ГОСТ Р 51463-99  |
| 13.12 | 01.41/08.16901.45/08.16910.51/08.16910.86/08.169 | рН | ГОСТ Р 51467-99 р.6, р.7, р.8 |
| 13.13 | 01.41/08.05201.45/08.05210.51/08.05210.86/08.052 | Массовая доля золы | ГОСТ 15113.8-77 р.2, р.3 |
| 13.14 | 01.41/29.04001.45/29.04010.51/29.04010.86/29.040 | Масса нетто | ГОСТ 29245-91 р.6 |
| 13.15 | 01.41/08.16101.45/08.16110.51/08.16110.86/08.16101.41/03.15201.45/03.15210.51/03.15210.52/03.15210.86/03.152 | Содержание остаточного количество хлорамфеникола | МВИ.МН.4885-14ГОСТ 32219-2013 |
| 13.16 | Содержание остаточного количества пенициллина | МВИ.МН 4885-14ГОСТ 32219-2013 |
| 13.17 | Содержание остаточного количества тетрациклина | МВИ.МН.3830-15ГОСТ 32219-2013 |
| 13.18 | Содержание остаточного количества стрептомицина | МВИ.МН.4894-14ГОСТ 32219-2013 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 13.19 | Сыворотка молочная сухая. Сыворотка молочная сухая деминерализованная. | 01.41/01.08601.45/01.08610.51/01.08610.86/01.086 | Антибактериальные вещества | СТБ 2219-2011СанПиН и ГН от 21.06.2013 №52 ГН 10-117-99ТНПА и другая документация на продукцию | МУ№02-1-30/79 от 16.12.2016г. |
| 13.20 | Определение плесеней и дрожжей | ГОСТ 104444.12-2013г.ГОСТ Р53430-09ГОСТ 33566-2015 |
| 13.21 | Staphylococcus aureus | ГОСТ 30347-97  |
| 13.22 | БГКП | ГОСТ 9225-84  |
| 13.23 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 13.24 | 01.41/04.12501.45/04.12510.51/04.12510.86/04.125 | Удельная и объёмная активность радионуклидов цезия-137 | МВИ.МН 1823-2007МВИ 114-94 |
| Лаборатория филиал «Кличевский» |
| 1.1 | Молоко коровье заготовляемое | 01.41/42.00001.45/42.00010.51/42.00010.86/42.000 | Отбор проб | СТБ 1598-2006СТБ 2219-2011СанПиН и ГН от 21.06.2013 №52 ГН 10-117-99ТНПА и другая документация на продукцию  | ГОСТ ISO 707-13 ГОСТ 13928-84 р.1, р.2, р.3ГОСТ 26809-86 р.1, р.2, р.3ГОСТ 26809.1-14 ГОСТ 32164-2013ГОСТ 3622-68 р.1, р.2, р.3, р.4ГОСТ 26929-85 р.1, р.2ГОСТ 9225-84 р.1,р.2, р.3, р.4ГОСТ 32164-13 СТБ 1056-16 СТБ 1036-97 СТБ 1051-12 СТБ 1059-98 |
| 1.2 | 01.41/11.11601.45/11.11610.51/11.11610.86/11.116 | Органолептические показатели: вкус, цвет, консистенция, запах | ГОСТ 29245 ГОСТ 28283-89  |
| 1.3 | 01.41/29.11901.45/29.11910.51/29.11910.86/29.119 | Плотность | ГОСТ 3625-84 р.1,р.2 |
| 1.4 | 01.41/08.14901.45/08.14910.51/08.14910.86/08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ 3624-92  |
| 1.5 | 01.41/11.11601.45/11.11610.51/11.11610.86/11.116 | Группа чистоты | ГОСТ 8218-92  |
| 1.6 | 01.41/11.11601.45/11.11610.51/11.11610.86/11.116 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1.7 | Молоко коровье заготовляемое | 01.41/08.08201.45/08.08210.51/08.08210.86/08.082 | Перекись водорода | СТБ 1598-2006СТБ 2219-2011СанПиН и ГН от 21.06.2013 №52 ГН 10-117-99ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 24067-80  |
| 1.8 | Аммиак | ГОСТ 24066-80  |
| 1.9 | 01.41/08.08201.45/08.08210.51/08.08210.86/08.08201.41/08.14901.45/08.14910.51/08.14910.86/08.149 | Сода | ГОСТ 24065-80  |
| 1.10 | 01.41/29.14501.45/29.14510.51/29.14510.86/29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85  |
| 1.11 | 01.41/08.08201.45/08.08210.51/08.08210.86/08.082 | Ингибирующие вещества | ГОСТ 23454-79 п.2 |
| 1.12 | 01.41/01.08601.45/01.08610.51/01.08610.86/01.086 | Антибактериальные вещества | МУ№ 02-1-30/79 от 16.12.16г. |
| 1.13 | 01.41/08.16101.45/08.16110.51/08.16110.86/08.16110.89/08.16101.45/03.15210.51/03.15210.86/03.152 | Содержание остаточного количество хлорамфеникола | МВИ.МН.4230-2015ГОСТ 32219-2013 |
| 1.14 | Содержание остаточного количества пенициллина | МВИ.МН 4885-2014ГОСТ 32219-2013 |
| 1.15 | Содержание остаточного количества тетрациклина | МВИ.МН.3830-2015ГОСТ 32219-2013 |
| 1.16 | Содержание остаточного количества стрептомицина | МВИ.МН 4894-14ГОСТ 32219-2013 |
| 1.17 | 01.41/29.04901.45/29.04910.51/29.04910.86/29.049 | Соматические клетки | ГОСТ 23453-2014 |
| 1.18 | 01.41/08.14901.45/08.14910.51/08.14910.86/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 25179-90 р.1-4СТБ 1598-06 пр.БГОСТ 23327-98 п.6 |
| 1.19 | 01.41/01.08601.45/01.08610.51/01.08610.86/01.086 | Количество микроорганизмов при t 30ºС в 1 мл | ГОСТ9225-84 ГОСТ Р 53430-09 ГОСТ 10444.15-94 |
| 1.20 | Бактериальная обсемененность | ГОСТ 9225-84 п.4.2ГОСТ Р53430 п.8.1 |
| 1.21 | Сычужно – бродильная проба, проба на брожение | ГОСТ 9225-84 п.4.3, 4.4ГОСТ Р 53430-09 п.8.2,п.8.3 |
| 1.22 | 01.41/04.12501.45/04.12510.51/04.12510.86/04.125 | Удельная и объёмная активность радионуклидов цезия-137 | МВИ.МН 1823-2007МВИ 114-94 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 2.1 | Объекты внешней среды | 100.00/04.56 | Мощность дозы гамма излучений | Санитарные нормы и правила «Требования к радиационной безопасности» и Гигиенического норматива «Критерии оценки радиационного воздействия» №213 от 28.12.12г. | МВИ.МН 2513-2006  |

Руководитель органа по аккредитации

Республики Беларусь -

директор государственного

предприятия «БГЦА» Т.А. Николаева