|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №2 |
| к аттестату аккредитации |
| № BY/112 2.0163 |
| от 29.01.1996 |
| на бланке № \_\_\_\_  на 5 листах |
| редакция 04 |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от14 февраля 2025 года |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| производственной лаборатории Копыльского филиала  Открытого акционерного общество "Слуцкий сыродельный 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. Заводская, 15, 223927, г. Копыль, Минская область** | | | | | |
| 1.1\*\*\* | Молоко коровье сырое | 01.41/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 5, 7, 13, 20; ТР ТС 033/2013 Раздел 3, 5, 6, 7; приложения 1, 3, 5, 6, 8 | ГОСТ 13928-84; ГОСТ 26809.1-2014 п.4.2 ГОСТ 32901-2014 п.5.5 ГОСТ 9225-84 п.1 ГОСТ ISO 707-2013 СТБ 1036-97 п.7.2 СТБ 1051-2012 |
| 1.2\*\*\* | 01.41/29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85 |
| 1.3\* | 01.41/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 п.2 ГОСТ Р 54758-2011 |
| 1.4\* | 01.41/08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3 ГОСТ Р 54669-2011 п.7 |
| 1.5\* | 01.41/08.052 | Термоустойчивость (группа) по алкогольной пробе | ГОСТ 25228-82 |
| 1.6\* | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98 СТБ 1598-2006 Приложение Б |
| 1.7\* | Массовая доля сухих обезжиренных веществ молока | ГОСТ 3626-73 п.2, п.3 ГОСТ Р 54761-2011 |
| 1.8\* | 01.41/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 1.9\* | 01.41/08.153 | Группа чистоты | ГОСТ 8218-89 |
| 1.10\* | 01.41/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 32901-2014 п.8.4 ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 1.11\* | Общее количество микроорганизмов (бактериальная обсемененность) | ГОСТ 9225-84 п.4.2 |
| 1.12\* | Количество соматических клеток | ГОСТ 23453-2014 п.6 |
| 1.13\* | Содержание ингибирующих веществ | ГОСТ 23454-2016 п.8 |
| 1.14\* | 01.41/03.152 | Антибиотики-тетрациклиновая группа | ТР ТС 021/2011 Глава 2, статья 7, Глава 3, статья 20, Приложение 3; ТР ТС 033/2013 Раздел 5, Приложение 4 | МВИ.МН 3830-2015 |
| 1.15\* | Антибиотики-левомицетин (хлорамфеникол) | МВИ.МН 4230-2015 |
| 1.16\* | Антибиотики-стрептомицин | МВИ.МН 4894-2018 |
| 1.17\* | Антибиотики-пенициллины | МВИ.МН 4885-2014 |
| 1.18\* | Остаточное количество антибиотиков: тетрациклин, пенициллин, хлорамфеникол (левомицетин), стрептомицин | ГОСТ 32219-2013 ГОСТ 32254-2013 |
| 2.1\*\*\* | Молоко сухое | 10.51/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 5, 7, 20; ТР ТС 033/2013 Раздел 3, 4, 7; приложения 1, 3, 8 | ГОСТ 26809.1-2014 п.4.9 ГОСТ 32901-2014 п.5.13 ГОСТ 9225-84 п.1.5.9 ГОСТ ISO 707-2013 п.13 СТБ 1036-97 п.7.2 СТБ 1051-2012 |
| 2.2\* | 10.51/11.116 | Вкус, запах, цвет, консистенция | ГОСТ 29245-91 п.3 |
| 2.3\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 29247-91 п.4 |
| 2.4\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 29246-91  п.2.2, 3 |
| 2.5\* | 10.51/08.153 | Группа чистоты | ГОСТ 29245-91 п.7 |
| 2.6\* | 10.51/08.052 | Индекс растворимости | ГОСТ 30305.4-95 |
| 2.7\* | 10.51/08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ 30305.3-95 п.5 |
| 2.8\* | 10.51/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 32901-2014 п.8.4 ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 2.9\* | БГКП | ГОСТ 32901-2014 п.8.5 ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 2.10\* | Дрожжи плесени (в сумме) | ГОСТ 33566-2015 |
| 2.11\* | 10.51/04.125 | Удельная (объемная) активность радионуклидов цезия-137 | ТР ТС 021/2011 Глава 2, статья 7, Глава 3, статья 20, Приложение 4; ТР ТС 033/2013 Раздел 7 | МВИ.МН 1823-2007 |
| 2.12\* | 10.51/08.052 | Массовая доля белка | ТР ТС 033/2013  раздел VII | ГОСТ 30648.2-99 |
| 3.1\*\*\* | Масло из коровьего молока | 10.51/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 5, 7, 20; ТР ТС 033/2013 Раздел 3, 4, 7; приложения 1, 3, 8 | ГОСТ 26809.2-2014 п.5.2 ГОСТ 32901-2014 п.5.9 ГОСТ 9225-84 п.1.5.5 ГОСТ ISO 707-2013 п.14 СТБ 1036-97 п.7.2 СТБ 1051-2012 |
| 3.2\* | 10.51/11.116 | Внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенция | СТБ 1890-2017 п.7.2 |
| 3.3\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 3.4\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 п.6, 8 |
| 3.5\* | 10.51/08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3 |
| 3.6\* | 10.51/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 32901-2014 п.8.4 ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 3.7\* | БГКП | ГОСТ 32901-2014 п.8.5 ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 3.8\* | Дрожжи плесени (в сумме) | ГОСТ 33566-2015 |
| 3.9\* | 10.51/04.125 | Удельная (объемная) активность радионуклидов цезия-137 | ТР ТС 021/2011 Глава 2, статья 7, Глава 3, статья 20, Приложение 4; ТР ТС 033/2013 Раздел 7 | МВИ.МН 1823-2007 |
| 4.1\*\*\* | Сыворотка молочная сухая, сыворотка сухая деминерализованная | 10.51/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Статья 5, 7, 20; ТР ТС 033/2013 Раздел 3, 4, 7; приложения 1, 3, 8 | ГОСТ 26809.1-2014 п.4.9 ГОСТ 32901-2014 п.5.13 ГОСТ 9225-84 п.1.5.9 ГОСТ ISO 707-2013 п.13 СТБ 1036-97 п.7.2 СТБ 1051-2012 |
| 4.2\* | 10.51/11.116 | Внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенция | ГОСТ 29245-91 п.3 |
| 4.3\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 29246-91 п.2.2, 3.1 |
| 4.4\* | Индекс растворимости | ГОСТ 30305.4-95 |
| 4.5\* | 10.51/08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ 30305.3-95 п.5 |
| 4.6\* | 10.51/35.060 | Массовая доля золы | ГОСТ 15113.8-77 п.2 |
| 4.7\* | 10.51/08.153 | Группа чистоты | ГОСТ 29245-91 п.7 |
| 4.8\* | 10.51/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 32901-2014 п.8.4 ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 4.9\* | БГКП | ГОСТ 32901-2014 п.8.5 ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 4.10\* | Дрожжи плесени (в сумме) | ГОСТ 33566-2015 |
| 4.11\* | 10.51/04.125 | Удельная (объемная) активность радионуклидов цезия-137 | ТР ТС 021/2011 Глава 2, статья 7, Глава 3, статья 20, Приложение 4; ТР ТС 033/2013 Раздел 7 | МВИ.МН 1823-2007 |
| 4.12\* | 10.51/08.052 | Массовая доля белка | ТР ТС 033/2013  Раздел VII | ГОСТ 30648.2-99 |
| 5.1\*\*\* | Сыры | 10.51/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 033/2013 Раздел 2, 3, 7, 8; приложения 1, 3, 6, 8 | ГОСТ 26809.2-2014 п.5.3 ГОСТ 32901-2014 п.5.10 ГОСТ 9225-84 п.1.5.6 ГОСТ ISO 707-2013 п.16 СТБ 1036-97 п.7.2 СТБ 1051-2012 ГОСТ ISO 707-2013 СТБ 1036-97 п.7.2 СТБ 1051-2012 |
| 5.2\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 п.5 |
| 5.3\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 5.4\* | 10.51/08.052 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 3627-81 п.2 |
| 5.5\* | 10.51/01.086 | БГКП | ГОСТ 32901-2014 п.8.5 ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 5.6\* | 10.51/04.125 | Удельная (объемная) активность радионуклидов цезия-137 | ТР ТС 021/2011 Глава 2, статья 7; глава 3, статья 20; приложение 4; ТР ТС 033/2013 Раздел 7 | 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» Т.А. Николаева