|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Приложение №1 |  |
| к аттестату аккредитации |  |
| № BY/112 2.4332 |  |
| от 03.12.2012 |  |
| на бланке № \_\_\_\_ |  |
| на 7 листах |  |
| редакция 03 |  |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от11 июля 2025 года  производственной лаборатории  Общества с ограниченной ответственностью «МилкСтрэйт» |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № 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. Интернациональная, д. 64а, 213004, г. Шклов, Шкловский район, Могилевская область | | | | | |
| 1.1 \*\*\* | Молоко коровье.  Сливки-  сырье | 01.41/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 26809.1-2014  ГОСТ 13928-84  СТБ 1036-97  СТБ 1598-2006  ГОСТ 9225-84  СТБ 2277-2016  ГОСТ 32901-2014 | ГОСТ 26809.1-2014  ГОСТ 13928-84  СТБ 1036-97  СТБ 1598-2006 п.6.1, п.6.3  ГОСТ 9225-84 п.1,3  СТБ 2277-2016 п.7.1  ГОСТ 32901-2014 п.5,6 |
| 1.2  \* | 01.41/11.116 | Цвет | СТБ 1598-2006  СТБ 2277-2016  СанПин и ГН, утв.  постановлением МЗ РБ 21.06.2013 №52  ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 1598-2006 п.6.2  СТБ 2277-2016 п.7.2 |
| 1.3  \* | 01.41/11.116 | Консистенция и внешний вид | СТБ 1598-2006 п.6.2  СТБ 2277-2016 п.7.2 |
| 1.4  \* | 01.41/11.116 | Вкус и запах | СТБ 1598-2006 п.6.2  СТБ 2277-2016 п.7.2 |
| 1.5  \* | 01.41/08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ 3624-92 п.2, 3 |
| 1.6  \* | 01.41/08.116 | Степень чистоты | ГОСТ 8218-89 |
| 1.7  \* | 01.41/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 1.8  \* | 01.41/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п. 2 СТБ 1598-2006  приложение Б |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1.9  \* | Молоко коровье.  Сливки-  сырье | 01.41/ 08.149  01.41/08.169 | Массовая доля белка | СТБ 1598-2006  СТБ 2277-2016  СанПин и ГН, утв.  постановлением МЗ РБ 21.06.2013 №52  ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 23327-98  СТБ 1598-2006  приложение Б |
| 1.10 \* | 01.41/ 08.052 | Массовая доля сухого обезжиренного вещества | ГОСТ 3626-73 |
| 1.11 \* | 01.41/ 11.116 | Термоустойчивость по алкогольной пробе | ГОСТ 25228-82 |
| 1.12 \* | 01.41/ 29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85 |
| 1.13 \* | 01.41/ 12.116 | Фосфатаза | ГОСТ 3623-2015 |
| 1.14 \* | 01.41/ 01.086 | Ингибирующие вещества | ГОСТ 23454-2016 п.7 |
| 1.15 \* | 01.41/ 11.116 | Содержание нейтрализующих веществ (сода) | ГОСТ 24065-80 п.2 |
| 1.16 \* | 01.41/ 11.116 | Содержание нейтрализующих веществ (аммиак) | ГОСТ 24066-80 |
| 1.17 \* | 01.41/ 11.116 | Содержание нейтрализующих веществ (перекись водорода) | ГОСТ 24067-80 |
| 1.18\* | 01.41/ 01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5  ГОСТ 10444.15-94  ГОСТ 32901-2014 п.8.4 |
| 1.19 \* | 01.41/ 01.086 | БГКП(колиформы) | ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 1.20 \* | 01.41/ 01.086 | Общее количество микроорганизмов (бактериальная обсемененность, включая мезофиль-ные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы) | ГОСТ 9225-84 п.4.2  ГОСТ 32901-2014 п.8.1 |
| 1.21\* | 01.41/ 03.152 | Определение остаточных количеств:  антибиотики β-лактамового типа, тетрациклиновой группы, левомицетина и стрептомицина | ГОСТ 32219-2013 п.5.4  ГОСТ 31502-2012 п. 5.2. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 2.1 \*\*\* | Молоко питьевое  (в т.ч. пастеризован  ное для переработки) | 10.51/ 42.000 | Отбор проб | ГОСТ 26809.1-2014  СТБ 1036-97  ГОСТ 32901-2014  ТУ ВY 100098867. 221-2007  СТБ 1746-2017  СТБ 8019-2002 | ГОСТ 26809.1-2014  СТБ 1036-97  СТБ 1746-2017 п.7.1  ГОСТ 32901-2014  п.5-6  ТУ ВY 100098867. 221-2007 п.4.1 |
| 2.2  \* | 10.51/ 11.116 | Внешний вид и консистенция | СТБ 1746-2017 п.7.2,п.7.3  ТУ ВY 100098867. 221-2007 п.4.2,п.4.3 |
| 2.3  \* | 10.51/ 11.116 | Вкус и запах | СТБ 1746-2017 п.7.3  ТУ ВY 100098867. 221-2007 п.4.2,п.4.3 |
| 2.4  \* | 10.51/ 11.116 | Цвет | СТБ 1746-2017 п.7.2  ТУ ВY 100098867. 221-2007 п.4.2 |
| 2.5  \* | 10.51/ 08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 2.6  \* | 10.51/ 08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 2.7  \* | 10.51/ 08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98 |
| 2.8  \* | 10.51/ 08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 |
| 2.9  \* | 10.51/ 08.116 | Группа чистоты | ГОСТ 8218-89 |
| 2.10 \* | 10.51/ 29.145 | Температура при выпуске с предприятия | ГОСТ 3622-68  ГОСТ 26754-85 |
| 2.11 \* | 10.51/ 11.116 | Показатель эффективности термической обработки (пероксидаза) | ГОСТ 3623-2015 |
| 2.12 \* | 10.51/ 11.116 | Фосфатаза | ГОСТ 3623-2015 |
| 2.13 \* | 10.51/ 08.052 | Сухой обезжиренный молочный остаток | ГОСТ 3626-73 |
| 2.14 \* | 10.51/ 01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5  ГОСТ 10444.15-94  ГОСТ 32901-2014п.8.4 |
| 2.15 \* | 10.51/ 01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84 п.4.6  ГОСТ 32901-2014п.8.5 |
| 2.16\*\* | 10.51/ 29.040 | Номинальный объем | ГОСТ 3622-68  СТБ 1746-2017 п.7.5.1 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 2.17 \*\* | Молоко питьевое  (в т.ч. пастеризован  ное для переработки) | 10.51/ 29.040 | Среднее содержимое партии | ГОСТ 26809.1-2014  СТБ 1036-97  ГОСТ 32901-2014  ТУ ВY 100098867. 221-2007  СТБ 1746-2017  СТБ 8019-2002 | СТБ 1746-2017 п.7.5.2 |
| 2.18 \*\* | 10.51/ 29.040 | Пределы допускаемых отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального объема | СТБ 1746-2017 п.7.5.3 |
| 3.1 \*\*\* | Сметана.  Биосметана. | 10.51/ 42.000 | Отбор проб | СТБ 1036-97  ГОСТ 9225-84  ГОСТ 26809.1-2014 | СТБ 1036-97  ГОСТ 9225-84 п.1,3  ГОСТ 26809.1-2014 |
| 3.2  \* | 10.51/ 11.116 | Внешний вид и консистенция | СТБ 1888-2016 СТБ 8019-2002  ТУ BY 790627364.003-2012  ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 1888-2016 п.7.2  ТУ BY 790627364.003-2012 п.4.2 |
| 3.3  \* | 10.51/ 11.116 | Вкус и запах | СТБ 1888-2016 п.7.2  ТУ BY 790627364.003-2012 п.4.3 |
| 3.4  \* | 10.51/ 11.116 | Цвет | СТБ 1888-2016 п.7.2  ТУ BY 790627364.003-2012 п.4.2 |
| 3.5  \* | 10.51/ 08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 3.6  \* | 10.51/ 08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 30648.2-99  ГОСТ 23327-98 |
| 3.7  \* | 10.51/ 08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 |
| 3.8  \* | 10.51/ 29.145 | Температура продукта при выпуске с предприятия | ГОСТ 3622-68 |
| 3.9  \* | 10.51/ 11.116 | Показатель эффективности тепловой обработки (пероксидаза) | ГОСТ 3623-2015 |
| 3.10 \* | 10.51/ 08.052 | Массовая доля сухих веществ | ГОСТ 3626-73 |
| 3.11 \* | 10.51/ 08.052 | Сухой обезжиренный молочный остаток | СТБ 1888-2016 п.7.8  ГОСТ 3626-73  ТУ BY 790627364.003-2012 п.4.22 |
| 3.12 \* | 10.51/ 29.040 | Номинальная масса (количество продукта) | СТБ 8035-2012 СТБ 1888-2016 п.7.4  ГОСТ 3622-68 |
| 3.13 \* | 10.51/ 29.040 | Среднее содержимое партии фасованного продукта | СТБ 1888-2016 п.7.4  СТБ 8035-2012 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 3.14 \* | Сметана.  Биосметана. | 10.51/ 29.040 | Пределы допускаемых отклонений содержимого упаковочной единицы | СТБ 1888-2016 СТБ 8019-2002  ТУ BY 790627364.003-2012  ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 1888-2016 п.7.4  СТБ 8035-2012 |
| 3.15 \* | 10.51/ 01.086 | Количество молочнокислых микроорганизмов в конце срока годности (в течение срока годности) | ГОСТ 10444.11-2013 |
| 3.16 \* | 10.51/ 01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 9225-84 п.4.6  ГОСТ 32901-2014п.8.5 |
| 3.18 \* | 10.51/ 01.086 | Плесени,  Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 4.1 \*\*\* | Йогурты | 10.51/ 42.000 | Отбор проб | СТБ 1036-97  ГОСТ 9225-84  ГОСТ 26809.1-2014  СТБ 1552-2017 | СТБ 1036-97  ГОСТ 9225-84  ГОСТ 26809.1-2014  СТБ 1552-2017 п.7.2. |
| 4.2  \* | 10.51/ 08.037 | Массовая доля жира | СТБ 1552-2017 СТБ 8019-2002  СанПин и ГН, утв.  постановлением МЗ РБ 21.06.2013 №52  ТНПА и другая документация на продукцию | CТБ 1552-2017 п.7.9  ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 4.3  \* | 10.51/ 08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 30648.2-99 |
| 4.4  \* | 10.51/ 08.052 | Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка | СТБ 1552-2017 п.7.12  ГОСТ 3626-73 р.2,3 п.2.4.3 |
| 4.5  \* | 10.51/ 08.149 | Массовая доля сахарозы, общего сахара в пересчете на инвертный | ГОСТ 3628-78 |
| 4.6  \* | 10.51/ 08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ 3624-92 п.2,3  СТБ 1552-2017 п.7.11 |
| 4.7  \*\* | 10.51/ 29.145 | Температура при выпуске с предприятия | ГОСТ 3622-68 |
| 4.8  \* | 10.51/ 11.116 | Пероксидаза | ГОСТ 3623-2015 |
| 4.9  \* | 10.51/ 29.040 | Номинальное  количество | СТБ 1552-2017 п.7.6  СТБ 8035-2012 |
| 4.10 \* | 10.51/ 29.040 | Пределы допускаемых отклонений содержимого упаковочной единицы  от номинального количества | CТБ 1552-2017 п.7.6  СТБ 8035-2012 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 4.11 \* | Йогурты | 10.51/ 01.086 | Молочнокислые микроорганизмы | СТБ 1552-2017 СТБ 8019-2002  СанПин и ГН, утв.  постановлением МЗ РБ 21.06.2013 №52  ТНПА и другая документация на продукцию | CТБ 1552-2017 п.7.17-7.18  ГОСТ 10444.11-2013 |
| 4.12 \* | 10.51/ 01.086 | БГКП(колиформы) | ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 4.13 \* | 10.51/ 01.086 | Дрожжи  Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 5.1 \*\*\* | Молоко  обезжирен-ное. | 10.51/ 42.000 | Отбор проб | ГОСТ 13928-84  СТБ 1036-97  ГОСТ 26809.1-2014  ГОСТ 26929-94  ГОСТ 32901-2014  ГОСТ 9225-84 | ГОСТ 13928-84  СТБ 1036-97  ГОСТ 26809.1-2014  ГОСТ 26929-94  ГОСТ 32901-2014  п.5-6  ГОСТ 9225-84 |
| 5.2  \* | 10.51/ 11.116 | Консистенция | СТБ 2263-2016  СТБ 8019-2002  СанПин и ГН, утв.  постановлением МЗ РБ 21.06.2013 №52  ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 2263-2016 п.7.2 |
| 5.3  \* | 10.51/ 11.116 | Цвет | СТБ 2263-2016 п.7.2 |
| 5.4  \* | 10.51/ 11.116 | Вкус и запах | СТБ 2263-2016 п.7.2 |
| 5.5  \* | 10.51/ 29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85 |
| 5.6  \* | 10.51/ 08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 5.7  \* | 10.51/ 08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98 |
| 5.8  \* | 10.51/ 08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 5.9  \* | 10.51/ 08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.2,3 |
| 5.10 \* | 10.51/ 11.116 | Фосфатаза | ГОСТ 3623-2015 |
| 5.11 \* | 10.51/ 01.086 | Ингибирующие вещества | ГОСТ 23454-2016 п.7 |
| 5.12 \* | 10.51/ 01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5  ГОСТ 10444.15-94  ГОСТ 32901-2014 п.8.4 |
| 5.13 \* | 10.51/ 01.086 | БГКП(колиформы) | ГОСТ 9225-84 п.4.6  ГОСТ 32901-2014 п.8.5 |
| 6.1 \*\*\* | Сахар | 10.81/ 42.000 | Отбор проб | ГОСТ 12569-99  ГОСТ 31904-2012  ГОСТ 26669-85 | ГОСТ 12569-99  ГОСТ 31904-2012  ГОСТ 26669-85 |
| 7.1  \*\*\* | Молоко  сухое обезжирен-ное  Молоко  сухое обезжирен-ное | 10.51/ 42.000 | Отбор проб | ГОСТ 26809.1-2014  ГОСТ 9225-84 | ГОСТ 26809.1-2014  ГОСТ 9225-84  п.п 1,3 |
| 7.2  \* | 10.51/ 29.040 | Индекс растворимости | СТБ 1858-2022  СанПин и ГН, утв.  постановлением МЗ РБ 21.06.2013 №52  ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 30305.4-95 |
| 7.3  \* | 10.51/ 11.116 | Группа чистоты | ГОСТ 29245-91 |
| 7.4  \* | 10.51/ 01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 7.5  \* | 10.51/ 01.086 | БГКП(колиформы) | ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 8.1 \*\* | Вода  дистил-лированная. | 100.09/ 42.000 | Отбор проб | ГОСТ 3885-73 | ГОСТ 3885-73 |
| 9.1 \*\* | Вода питьевая | 100.09/ 42.000 | Отбор проб | СТБ ГОСТ Р 51592-2001  ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667:2006)  СТБ ISO 19458-2011  ГОСТ 31861-2012  ГОСТ 31862-2012  МУК РБ № 11-10-1-2002, утв. 25.02.2002 Минздрав РБ | СТБ ГОСТ Р 51592-2001  ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667:2006)  СТБ ISO 19458-2011  ГОСТ 31861-2012  ГОСТ 31862-2012  МУК РБ № 11-10-1-2002, утв. 25.02.2002 Минздрав РБ |
| 9.2  \* | 100.09/ 01.086 | Термотолерантные колиформные бактерии | СТБ 1188-99  ГН, утв. Постановлением Совета Министров №37  от 25.01.2021  ТНПА и другая документация на продукцию | МУК РБ № 11-10-1-2002, утв. 25.02.2002 Минздрав РБ, п.8.2. |
| 9.3  \* | 100.09/ 01.086 | Общие колиформные бактерии | МУК РБ № 11-10-1-2002, утв. 25.02.2002 Минздрав РБ, п.8.2. |
| 9.4  \* | 100.09/01.086 | Общее микробное число | МУК РБ № 11-10-1-2002, утв. 25.02.2002 Минздрав РБ, п.8.1 |

**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