|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №2 |
| к аттестату аккредитации  |
| № BY/112 2.2316 |
| от 30.04.2002  |
| на бланке № \_\_\_\_на 7 листах |
| редакция 05 |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от30 мая 2025 года |

|  |
| --- |
| Производственной лаборатории Открытого акционерного общества "Пинский мясокомбинат" |
| № 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. Индустриальная, 1, 225710, г. Пинск, Пинский район, Брестская область(Производственная лаборатория)** |
| **Испытания продукции, подлежащей оценке соответствия требованиям технических регламентов ЕАЭС (ТС)** |
| 1.1\*\* | Мясо парное, охлажденное и замороженное.Полуфабрикаты охлажденные и замороженные (все виды продуктивных животных) | 10.11/42.000, 10.13/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 п.2 Приложение 4;ТР ТС 034/2013 Раздел XII, п. 128 | ГОСТ 21237-75 п.1;ГОСТ 26669-85;ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 32164-2013;ГОСТ 7269-2015;СТБ 1036-97;СТБ 1050-2008;СТБ 1053-2015 |
| 1.2\* | 10.11/01.086, 10.13/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 034/2013 Раздел V, п. 15 Приложение 1 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 1.3\* | 10.11/01.086, 10.11/18.115, 10.13/01.086, 10.13/18.115 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 21237-75 п.4.2.5;ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 1.4\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 21237-75 п.4.2.6;ГОСТ 28560-90 |
| 1.5\* | Мясо парное, охлажденное и замороженное.Полуфабрикаты охлажденные и замороженные (все виды продуктивных животных) | 10.11/05.086, 10.11/18.115, 10.13/05.086, 10.13/18.115 | Плесени | ТР ТС 034/2013 Раздел V, п. 15 Приложение 1 | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 1.6\* | 10.11/01.086, 10.11/18.115, 10.13/01.086, 10.13/18.115 | Дрожжи |
| 1.7\* | 10.13/08.052 | Массовая доля влаги | ТР ТС 034/2013 Раздел III п. 8 | ГОСТ 9793-2016 |
| 1.8\* | 10.13/08.149 | Массовая доля хлористого натрия | ГОСТ 9957-2015 п.7 |
| 1.9.1\* | 10.11/08.149, 10.13/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 25011-2017 п.6 |
| 1.9.2\* | 10.11/08.156, 10.13/08.156 | ГОСТ 25011-2017 п.7 |
| 1.10\* | 10.13/08.052 | Массовая доля жира | ГОСТ 23042-2015 п.7 |
| 1.11\* | 10.13/08.156 | Массовая доля общего фосфора | ТР ТС 029/2012 Приложение 15;ТР ТС 034/2013 Раздел III п. 8 | ГОСТ 9794-2015 п. 8 |
| 1.12\* | 10.11/11.116, 10.13/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вид на разрезе, запах и вкус | ТР ТС 034/2013 Раздел III п. 7 | ГОСТ 7269-2015;ГОСТ 9959-2015 |
| 1.13\* | 10.11/01.086, 10.11/18.115, 10.13/01.086, 10.13/18.115 | Сульфитредуцирующие клостридии | ТР ТС 034/2013 Раздел V, п. 15 Приложение 1 | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 2.1\*\* | Субпродукты охлажденные и замороженные.Кровь и продукты ее переработки (все виды продуктивных животных) | 10.13/42.000, 10.89/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 п.2;ТР ТС 034/2013 Раздел XII, п. 128 | ГОСТ 26669-85;ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 32164-2013;СТБ 1036-97;СТБ 1050-2008;СТБ 1053-2015 |
| 2.2\* | 10.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 034/2013 Раздел V, п. 15 Приложение 1 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 2.3\* | 10.89/01.086, 10.89/18.115 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 2.4\* | S. aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-3:2003,ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999) п.1-п.7,п.8.1,п.9.1-п.9.5,п.9.7,п.10.1,п.10.2,п.11 |
| 2.5\* | Субпродукты охлажденные и замороженные.Кровь и продукты ее переработки (все виды продуктивных животных) | 10.89/01.086, 10.89/18.115 | Бактерии рода Proteus | ТР ТС 034/2013 Раздел V, п. 15 Приложение 1 | ГОСТ 28560-90 |
| 2.6\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 3.1\*\* | Колбасные изделия мясные (мясосодержащие).Продукты из мяса мясные (мясосодержащие).Кулинарные изделия мясные (мясосодержащие) замороженные (все виды промысловых животных).Колбасные изделия для питания дошкольников и школьников | 10.13/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 п.2;ТР ТС 034/2013 Раздел XII, п. 128 | ГОСТ 26669-85;ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 32164-2013;ГОСТ 9792-73;СТБ 1036-97;СТБ 1050-2008;СТБ 1053-2015 |
| 3.2\* | 10.13/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 034/2013 Раздел V, п. 15 Приложение 1 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 3.3\* | 10.13/01.086, 10.13/18.115 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 3.4\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 3.5.1\* | 10.13/01.086 | S. aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-3:2003,ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999) п.1-п.7,п.8.1,п.9.1-п.9.5,п.9.7,п.10.1,п.10.2,п.11 |
| 3.5.2\* | 10.13/18.115 |
| 3.6.1\* | 10.13/01.086 | E. coli | ГОСТ 30726-2001 |
| 3.6.2\* | 10.13/18.115 |
| 3.7\* | 10.13/08.052 | Массовая доля влаги | ТР ТС 034/2013 Раздел III п. 8 | ГОСТ 9793-2016 |
| 3.8\* | 10.13/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 9957-2015 п.7 |
| 3.9\* | 10.13/08.156 | Массовая доля нитрита натрия | ТР ТС 029/2012 Приложение 8;ТР ТС 034/2013 Раздел III п. 8 | ГОСТ 8558.1-2015 п. 7 |
| 3.10\* | Остаточная кислая фосфатаза | ТР ТС 034/2013 Раздел III п. 8 | ГОСТ 23231-2016 |
| 3.11\* | Массовая доля общего фосфора | ТР ТС 029/2012 Приложение 15;ТР ТС 034/2013 Раздел III п. 8 | ГОСТ 9794-2015 п. 8 |
| 3.12.1\* | Колбасные изделия мясные (мясосодержащие).Продукты из мяса мясные (мясосодержащие).Кулинарные изделия мясные (мясосодержащие) замороженные (все виды промысловых животных).Колбасные изделия для питания дошкольников и школьников | 10.13/08.149 | Массовая доля белка | ТР ТС 034/2013 Раздел III п. 8 | ГОСТ 25011-2017 п. 6 |
| 3.12.2\* | 10.13/08.156 | ГОСТ 25011-2017 п. 7 |
| 3.13\* | 10.13/08.052 | Массовая доля жира | ГОСТ 23042-2015 п. 7 |
| 3.14\* | 10.13/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вид на разрезе, запах и вкус | ТР ТС 034/2013 Раздел III п. 7 | ГОСТ 9959-2015 |
| 3.15.1\* | 10.13/18.115 | Плесени | ТР ТС 034/2013 Раздел V, п. 15 Приложение 1 | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 3.15.2\* | 10.13/05.086 |
| 3.16.1\* | 10.13/18.115 | Дрожжи |
| 3.16.2\* | 10.13/01.086 |
| 4.1\*\* | Колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов (все виды продуктивных животных) | 10.13/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 п.2;ТР ТС 034/2013 Раздел XII, п. 128 | ГОСТ 26669-85;ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 32164-2013;ГОСТ 9792-73;СТБ 1036-97;СТБ 1050-2008;СТБ 1053-2015 |
| 4.2\* | 10.13/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 034/2013 Раздел V, п. 15 Приложение 1 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 4.3.1\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 4.3.2\* | 10.13/18.115 |
| 4.4.1\* | 10.13/01.086 | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 4.4.2\* | 10.13/18.115 |
| 4.5.1\* | S. aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-3:2003,ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999) п.1-п.7,п.8.1,п.9.1-п.9.5,п.9.7,п.10.1,п.10.2,п.11 |
| 4.5.2\* | 10.13/01.086 |
| 4.6\* | 10.13/08.052 | Массовая доля влаги | ТР ТС 034/2013 Раздел III п. 8 | ГОСТ 9793-2016 |
| 4.7\* | 10.13/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 9957-2015 п.7 |
| 4.8\* | 10.13/08.156 | Массовая доля нитрита натрия | ТР ТС 029/2012 Приложение 8;ТР ТС 034/2013 Раздел III п. 8 | ГОСТ 8558.1-2015 п. 7 |
| 4.9\* | Колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов (все виды продуктивных животных) | 10.13/08.156 | Остаточная кислая фосфатаза | ТР ТС 034/2013 Раздел III п. 8 | ГОСТ 23231-2016 |
| 4.10\* | Массовая доля общего фосфора | ТР ТС 029/2012 Приложение 15;ТР ТС 034/2013 Раздел III п. 8 | ГОСТ 9794-2015 п. 8 |
| 4.11.1\* | 10.13/08.149 | Массовая доля белка | ТР ТС 034/2013 Раздел III п. 8 | ГОСТ 25011-2017 п. 6 |
| 4.11.2\* | 10.13/08.156 | ГОСТ 25011-2017 п. 7 |
| 4.12\* | 10.13/08.052 | Массовая доля жира | ГОСТ 23042-2015 п. 7 |
| 4.13\* | 10.13/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вид на разрезе, запах и вкус | ТР ТС 034/2013 Раздел III п. 7 | ГОСТ 9959-2015 |
| 5.1\*\* | Шпик свиной охлажденный, замороженный и продукты из него | 10.13/42.000 | Отбор образцов | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 п.2;ТР ТС 034/2013 Раздел XII, п. 128 | ГОСТ 26669-85;ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 32164-2013;ГОСТ 9792-73;СТБ 1036-97;СТБ 1050-2008;СТБ 1053-2015 |
| 5.2\* | 10.13/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 034/2013 Раздел V, п. 15 Приложение 1 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 5.3.1\* | 10.13/18.115 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 5.3.2\* | 10.13/01.086 |
| 5.4.1\* | 10.13/18.115 | S. aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-3:2003,ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999) п.1-п.7,п.8.1,п.9.1-п.9.5,п.9.7,п.10.1,п.10.2,п.11 |
| 5.4.2\* | 10.13/01.086 |
| 5.5\* | 10.13/08.052 | Массовая доля влаги | ТР ТС 034/2013 Раздел III п. 8 | ГОСТ 9793-2016 |
| 5.6\* | 10.13/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 9957-2015 п.7 |
| 5.7\* | 10.13/08.156 | Массовая доля нитрита натрия | ТР ТС 029/2012 Приложение 8;ТР ТС 034/2013 Раздел III п. 8 | ГОСТ 8558.1-2015 п. 7 |
| 5.8\* | Остаточная кислая фосфатаза | ТР ТС 034/2013 Раздел III п. 8 | ГОСТ 23231-2016 |
| 5.9\* | Шпик свиной охлажденный, замороженный и продукты из него | 10.13/08.156 | Массовая доля общего фосфора | ТР ТС 029/2012 Приложение 15;ТР ТС 034/2013 Раздел III п. 8 | ГОСТ 9794-2015 п. 8 |
| 5.10.1\* | 10.13/08.149 | Массовая доля белка | ТР ТС 034/2013 Раздел III п. 8 | ГОСТ 25011-2017 п. 6 |
| 5.10.2\* | 10.13/08.156 | ГОСТ 25011-2017 п. 7 |
| 5.11\* | 10.13/08.052 | Массовая доля жира | ГОСТ 23042-2015 п. 7 |
| 5.12\* | 10.13/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вид на разрезе, запах и вкус | ТР ТС 034/2013 Раздел III п. 7 | ГОСТ 9959-2015 |
| 6.1.1\* | Мясо, субпродукты и продукты их переработки | 10.11/01.086, 10.13/01.086, 10.89/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1;ТР ТС 034/2013 Раздел VIII, п. 59; Раздел XIII, п. 129 | ГОСТ 21237-75 п.4.2.4;ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) п. 1 - п. 7, п. 8.1 - п. 8.4, п. 9, п. 10 |
| 6.1.2\* | 10.11/18.115, 10.13/18.115, 10.89/18.115 |
| 6.2.1\* | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 п. 1 - п. 10.5.5, п. 11 - п. 13 |
| 6.2.2\* | 10.11/01.086, 10.13/01.086, 10.89/01.086 |
| 6.3\* | 01.49/04.125, 10.11/04.125, 10.13/04.125, 10.89/04.125, 10.41/04.125 | Удельная активность цезия-137 | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 4;ТР ТС 034/2013 Раздел VIII, п. 59; Раздел XIII, п. 129 | ГОСТ 32161-2013;МВИ.МН 1823-2007 |
| 6.4\* | 01.49/03.152, 10.11/03.152, 10.13/03.152, 10.89/03.152, 10.41/03.152 | Наличие антибиотиков: - левомицетина | ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 п. 2 Приложение 3;ТР ТС 034/2013 Раздел V, п. 18; Раздел VIII, п. 59 Приложение 3 | МВИ.МН 2436-2015 |
| 6.5\* | - тетрациклиновой группы | МВИ.МН 3951-2015 |
| 6.6\* | - бацитрацина | МВИ.МН 4652-2013 |
| 7.1\*\* | Птица, яйца и продукты их переработки | 10.12/42.000, 10.13/42.000 | Отбор образцов | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел III Раздел V;ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2 | ГОСТ 26669-85;ГОСТ 31904-2012;ГОСТ 32164-2013;ГОСТ 7269-2015;СТБ 1036-97;СТБ 1050-2008;СТБ 1053-2015 |
| 7.2\* | 10.12/01.086, 10.13/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V Приложение 1;ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2 | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 26670-91 |
| 7.3.1\* | Птица, яйца и продукты их переработки | 10.12/18.115, 10.13/18.115 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V Приложение 1;ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2 | ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) |
| 7.3.2\* | 10.12/01.086, 10.13/01.086 |
| 7.4.1\* | 10.12/18.115, 10.13/18.115 | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) |
| 7.4.2\* | 10.12/01.086, 10.13/01.086 |
| 7.5.1\* | Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| 7.5.2\* | 10.12/18.115, 10.13/18.115 |
| 7.6.1\* | 10.12/01.086, 10.13/01.086 | S. aureus | ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-3:2003,ISO 6888-1:1999,ISO 6888-2:1999) п.1-п.7,п.8.1,п.9.1-п.9.5,п.9.7,п.10.1,п.10.2,п.11 |
| 7.6.2\* | 10.12/18.115, 10.13/18.115 |
| 7.7.1\* | 10.12/01.086, 10.13/01.086 | E. coli (для сырокопченой и сыровяленой продукции) | ГОСТ 30726-2001 |
| 7.7.2\* | 10.12/18.115, 10.13/18.115 |
| 7.8.1\* | 10.12/01.086, 10.13/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V Приложение 1;ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 1 | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) п. 1 - п. 7, п. 8.1 - п. 8.4, п. 9, п. 10 |
| 7.8.2\* | 10.12/18.115, 10.13/18.115 |
| 7.9.1\* | 10.12/01.086, 10.13/01.086 | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 п. 1 - п. 10.5.5, п. 11 - п. 13 |
| 7.9.2\* | 10.12/18.115, 10.13/18.115 |
| 7.10.1\* | Плесени | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V Приложение 1;ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 2 | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 7.10.2\* | 10.12/05.086, 10.13/05.086 |
| 7.11.1\* | 10.12/18.115, 10.13/18.115 | Дрожжи |
| 7.11.2\* | 10.12/01.086, 10.13/01.086 |
| 7.12\* | 10.12/04.125, 10.13/04.125 | Удельная активность цезия-137 | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V пункт 18;ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 Приложение 4 | ГОСТ 32161-2013;МВИ.МН 1823-2007 |
| 7.13\* | 10.12/03.152, 10.13/03.152 | Наличие антибиотиков: - левомицетина | ТР ЕАЭС 051/2021 Раздел V пункт 21;ТР ТС 021/2011 Глава 2 Статья 7 п. 2 Приложение 3 | МВИ.МН 2436-2015 |
| 7.14\* | - тетрациклиновой группы | МВИ.МН 3951-2015 |
| 7.15\* | - бацитрацина | МВИ.МН 4652-2013 |

**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 |