|  |  |
| --- | --- |
| 4 | Приложение №1 к аттестату аккредитации№ BY/112 1.0073от 14 июля 1995 годана бланке № 0010620на 22 листахредакция 04 |
|  |
|  |
|  |
|  |

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ**

от29 августа 2025 года

отдела испытаний пищевой и сельскохозяйственной продукции

Республиканского унитарного предприятия

«Молодечненский центр стандартизации, метрологии и сертификации»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № 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. Галицкого, 8, 222304, г. Молодечно, Молодечненский район, Минская область** |
| 1.1\* | Хлеб и хлебо-булочные изделия  | 10.71/11.11610.72/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, цвет, вкус, запах, состояние (хрупкость) мякиша, начинки, форма, поверхность, хруст | СТБ 639 - 95СТБ 703-2003СТБ 912 - 98СТБ 926 - 98СТБ 985 - 95СТБ 1007 - 96СТБ 1009 - 96СТБ 1045 - 97СТБ 8019 - 2002ГОСТ 2077 - 84ГОСТ 5672 - 68ГОСТ 7128 - 91ГОСТ 8494 - 96ГОСТ 9511 - 80ГОСТ 9712-61ГОСТ 9831 - 61ГОСТ 9713 - 95ГОСТ 14121 - 69ГОСТ 24298 - 80ГОСТ 26983 - 2015ГОСТ 26987 - 86ГОСТ 27842 - 88ГОСТ 27844 - 88ГОСТ 28402 – 89Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. МЗ РБ 21.06.2013 №52Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. С РБ от 25.01.2021 №37 | СТБ 639 -95 п.5.2СТБ 1007-96 п. 5.2СТБ 1009 – 96 п. 5.2СТБ 2160-2011 п. 5ГОСТ 15113.3-77 |
| 1.2\* | 10.71/29.04010.72/29.040 | Масса изделия | СТБ 2160-2011 п.6, п.7 |
| 1.3\* | 10.71/08.052 | Влажность мякиша | ГОСТ 21094-2022 п.7 ГОСТ 8494-96 п.3.7 |
| 1.4\* | 10.71/08.14910.72/08.149 | Массовая доля сахара  | ГОСТ 5672-68 п.2ГОСТ 5672-2022 п. 7  |
| 1.5\* | 10.71/08.03710.72/08.03710.71/08.05210.72/08.052 | Массовая доля жира | ГОСТ 5668-2022 п.7, п.10 |
| 1.6\* | 10.71/08.05210.72/08.052 | Набухаемость | СТБ 912-98 п.5.12СТБ 926-98 п.5.12СТБ 1007-96 п.5.9, .5.10ГОСТ 7128-91 п. 3.10ГОСТ 8494-96 п.3.11 |
| 1.7\* | 10.71/08.05210.72/08.052 | Массовая доля влаги | СТБ 912-98 п.5.11СТБ 926-98 п.5.11СТБ 1007-96 п.5.7ГОСТ 7128-91 п.3.6ГОСТ 8494-96 п.3.7 |
| 1.8\* | 10.71/08.14910.72/08.149 | Кислотность | СТБ 1007-96 п. 5.8ГОСТ 5670-96ГОСТ 7128-91 п.3.7ГОСТ 8494-96 п. 3.8 |
| 1.9\* | Хлеб и хлебо-булочные изделия | 10.71/08.052 | Пористость | Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. СМ РБ от 25.01.2021 №37ТНПА и другая документация  | ГОСТ 5669-96 |
| 1.10\* | 10.71/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 5698-51 п.2ГОСТ 5698-2022 п.6.3, п.6.4, п.7 |
| 1.13\* | 10.71/08.149 | Массовая доля йода | СТБ 1007-96 п. 5.12 |
| 1.14\* | 10.71/08.13310.72/08.133 | Степень окисления жира | СТБ 985–95 п. 5.8 |
| 2.1\* | Изделия кондитерские(мучные и сахарные) | 10.72/11.11610.82/11.116 | Органолептические показатели: цвет, вкус, внешний вид, вид на раз-резе (изломе), форма, кон-систенция, хруст | СТБ 549–94 СТБ 703–2003СТБ 927–2008 СТБ 934–93 СТБ 954–94 СТБ 961–2005 СТБ 966–94СТБ 1202–2014СТБ 1204–2012 СТБ 8019–2002 ГОСТ 4570–93 ГОСТ 6477–2019 ГОСТ 6478–2014 ГОСТ 6502–2014 ГОСТ 7060–2020 ГОСТ 14031–2014ГОСТ 14033–96 ГОСТ 14621–2020 ГОСТ 15052–96 ГОСТ 15810–96 ГОСТ 24901–89 ГОСТ 24901-2023ГОСТ 30058–95Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для че-ловека продовольствен-ного сырья и пищевых продуктов», утв. постановлением МЗ РБ 21.06.2013 №52Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. СМ РБ от 25.01.2021 №37ТНПА и другая документация  | ГОСТ 5897-90 п.2ГОСТ 14031-2014 п. 7.2ГОСТ 15113.3-77ГОСТ 15810-96 п.5.2ГОСТ 24901-89 п.3.2ГОСТ 24901-2023 п.7.2СТБ 1202-2014 п.7.4СТБ 1204-2012 п.6.3 |
| 2.2\* | 10.72/29.04010.82/29.040 | Масса нетто. Степень заполнения потребительской упаковки | СТБ 8020-2002МВИ. МН 2159-2004МВИ.МН 2169-2004ГОСТ 5897-90 п. 3, п.4 |
| 2.3\* | 10.72/08.05210.82/08.052 | Влажность | ГОСТ 5900-2014 п. 7 |
| 2.4\* | 10.72/08.13310.82/08.133 | Массовая доля сухих веществ | ГОСТ 5900-2014 п. 8 |
| 2.5\* | 10.72/08.14910.82/08.149 | Массовая доля сахара и редуцирующих веществ | ГОСТ 5903-89 п.4, п.5 |
| 2.6\* | 10.72/08.149 | Щелочность | ГОСТ 5898-87 п. 4ГОСТ 5898-2022 п. 8 |
| 2.7\* | 10.72/08.149 | Кислотность, рН | ГОСТ 5898-87 п.2, п. 3ГОСТ 5898-2022 п. 7 |
| 2.8\* | 10.72/08.16410.82/08.164 | Массовая доля жира | ГОСТ 31902-2012 п.7, п. 8 |
| 2.9\* | 10.72/08.05210.82/08.052 | Массовая доля золы нерастворимой в 10 % соляной кислоте/Массовая доля общей золы | ГОСТ 5901-2014 п.9ГОСТ 5901-2014 п.8 |
| 2.10\* | 10.72/08.052 | Намокаемость | ГОСТ 10114-80 |
| 2.11\* | 10.72/08.05210.82/08.052 | Степень измельчения  | ГОСТ 5902-80 п.4, 4.3 |
| 2.12\* | 10.82/29.040 | Плотность пастильных изделий | ГОСТ 5902-80 п.5, 5.3 |
| 2.13\* | 10.72/08.05210.82/08.052 | Массовая доля металломагнитной примеси | ГОСТ 5901-2014 п.10 |
| 2.14\* | 10.72/08.05210.82/08.052 | Массовая доля глазури | ГОСТ 5897-90 п.5.3 |
| 2.16\* | 10.72/08.14910.82/08.149 | Массовая доля общей сернистой кислоты | ГОСТ 26811-2014 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 3.1\* | Мясо и мясопродукты из всех видов скота, птицы, субпродукты.Колбасные изделия.Полуфабрика-ты мясные и кулинарные изделия | 10.11/11.11610.12/11.11610.13/11.116 | Органолептические показатели: цвет, вкус, внешний вид, запах, консистенция, прозрачность, аромат, запах жира | СТБ 523–2002СТБ 735-2024СТБ 1020–2008СТБ 8019–2002СТБ 8020–2002СТБ 1945–2023СТБ 126–2016 СТБ 196-2016СТБ 295–2008СТБ 335–2024СТБ 742–2009СТБ 971–2013СТБ 974–2016СТБ 985–95СТБ 1020–2008СТБ 1060–97ГОСТ 3739–89ГОСТ 4814–57ГОСТ 16867–71ГОСТ 17482–85ГОСТ 31790–2012ГОСТ 18255 -85ГОСТ 18256–2017ГОСТ 31777–2012ГОСТ 16131–86ГОСТ 16290–86ГОСТ 16594–85ГОСТ 20402–2014Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для че-ловека продовольствен-ного сырья и пищевых продуктов», утв. Постановлением МЗ РБ 21.06.2013 №52Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. СМ РБ от 25.01.2021 №37ТНПА и другая документация  | ГОСТ 7702.0–74 п.2ГОСТ 7269–2015 п.5ГОСТ 9959–2015СТБ 974–2016 п. 7.2СТБ 1020–2008 п.7.3ГОСТ 4288–76 п. 2.3 |
| 3.2\* | 10.11/29.04010.12/29.04010.13/29.040 | Масса нетто  | СТБ 8020–2002МВИ.МН 2260–2005СТБ 335–2024 п.7.3 |
| 3.3\* | 10.11/08.14910.12/08.149 | Свежесть мяса | ГОСТ 23392–2016 п. 6.2 |
|  |
| 3.5\* | 10.11/08.16410.12/08.16410.13/08.164 | Массовая доля жира | ГОСТ 23042–2015 п.7 |
| 3.6\* | 10.11/08.14910.12/08.14910.13/08.149 | Массовая доля хлоридов/массовая доля поваренной соли  | ГОСТ 4288–76 п. 2.5аГОСТ 9957–2015 п.7, п. 8 |
| 3.7\* | 10.11/08.14910.12/08.14910.13/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 32008–2012ГОСТ 25011–2017 п.6 |
| 3.8\* | 10.11/08.05210.12/08.05210.13/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 31107–2002ГОСТ 4288–76 п. 2.5ГОСТ 9793–2016 п.8, п.9ГОСТ 33319–2015 |
| 3.11\* | 10.13/12.042 | Остаточная активность фосфатазы | ГОСТ 23231-2016 |
| 3.12\* | 10.13/08.149 | Массовая доля крахмала | ГОСТ 10574-2016 |
| 3.13\* | 10.13/08.052 | Содержание общего фосфора | ГОСТ 9794-2015 п.7 |
| 3.14\* | 10.13/08.156 | Массовая доля нитрита натрия | ГОСТ 8558.1-2015 п.8, п.7ГОСТ 8558.2-2016ГОСТ 29299- 92 (ИСО 2918-75) |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 4.1\* | Молоко, продукты переработки молока, продукты маслоделия и сыроделия, казеин | 01.41/11.11610.51/11.116 | Органолептические показатели: цвет, вкус, внешний вид, запах | СТБ 315–2017СТБ 736–2017 СТБ 2190 – 2017СТБ 970–2017СТБ 1373–2016 СТБ 1598–2006СТБ 1552–2017СТБ 1746–2017СТБ 1746–2017СТБ 1858–2022СТБ1890-2017 ГОСТ 32899–2014ГОСТ 17626–81Гигиенический норматив, утверждённый постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013, №52Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. СМ РБ от 25.01.2021 №37ТНПА и другая документация   | СТБ 970–2017 п.7.2СТБ 1373–2016 п.6.3 СТБ 1890–2017 п.7.2ГОСТ 29245–91 п.2, п.3ГОСТ 17626–81 СТБ 315-2017 пп.7.2-7.3СТБ 736-2017 пп.7.2-7.3СТБ 2190-2017 пп.7.2-7.3СТБ 1598-2006 п.6.2СТБ 1552-2017 пп.7.3-7.4СТБ 2206-2017 пп.7.2 -7.3СТБ 2283-2016 пп.7.2-7.3СТБ 1746-2017 пп.7.2-7.3СТБ 1746-2017 пп.7.2-7.3СТБ 1858–2022 п.7.2СТБ 1887-2016 п.7.2 |
| 4.3\* | 01.41/29.04010.51/29.040 | Масса нетто, объем продукции | СТБ 8020-2002МВИ. МН 2110-2004МВИ. МН 2299-2005МВИ. МН 2075-2004 |
| 4.4\* | 01.41/08.03710.51/08.03710.51/08.052 | Массовая доля жира | СТБ 1552-2017 п.7.9 ГОСТ 5867 – 90 п. 2ГОСТ 17626-81 пп.4.3,4.4ГОСТ 29247 -91 |
| 4.5\* | 10.51/08.14901.41/08.149 | Кислотность | СТБ 1552-2017 п.7.10ГОСТ 17626 -81 п.4.7ГОСТ 3624-92 п.3ГОСТ 30305.3-95 п.5 |
| 4.7\* | 10.51/12.042 | Фосфатаза | ГОСТ 3623-2015 п. 7.1 |
| 4.8\* | 10.51/08.149 | Массовая доля общего сахара | ГОСТ 3628-78 п.3, п.2ГОСТ 8764-73 п.9.1-9.10ГОСТ 29248-91 п.4 |
| 4.9\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги и сухих веществ | ГОСТ 3626-73 п.2, 6а, 9ГОСТ 17626-81 п.4.2ГОСТ 29246-91ГОСТ 30305.1-95СТБ 1373-2016 п.6.11СТБ 1887-2016 п.7.6СТБ 1746-2017 п.7.9СТБ 315-2017 п.7.10СТБ 2190-2017 п.7.11СТБ 2206-2017 п.7.8 |
| 4.10\* | 10.51/08.149 | Массовая доля хлористого натрия | ГОСТ 3627-81 п.2, пп.4-5 |
| 4.11\* | 01.41/08.03110.51/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 4.13\* | 01.41/08.14910.51/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98ГОСТ 30648.2 -99ГОСТ ISO/TS 17837-2013 п. 9.1 |
| 4.18\* | 10.51/08.052 | Массовая доля золы | ГОСТ 17626-81 п.4.5, п.4.6ГОСТ Р 51463-99  |
| 4.19\* | 10.51/08.149 | Индекс растворимости | ГОСТ 17626-81 п.4.8,4.9ГОСТ 30305.4-95 |
| 4.20\* | 10.51/08.158 | Жирно-кислотный состав жировой фазы продукта | ГОСТ 31665-2012ГОСТ 31663-2012 |
| 5.1\* | Консервы мясные, молочные, мясораститель-ные | 10.11/11.11610.12/11.11610.51/11.116 | Органолептические показатели: вкус, цвет, запах | ГОСТ 608 – 93ГОСТ 719 – 85ГОСТ 4771 – 60ГОСТ 4937 – 85ГОСТ 8286 – 90ГОСТ 8687 – 65ГОСТ 9165 - 59ГОСТ 10149 – 62ГОСТ 10382 – 85ГОСТ 10907 – 88ГОСТ 12187 – 66ГОСТ 12186 – 77ГОСТ 12318 – 91ГОСТ 15168 – 70ГОСТ 15170 - 91ГОСТ 28589 – 2014ГОСТ 31688-2012ГОСТ 32125-2013ГОСТ 34254-2017ГОСТ 34177-2017ГОСТ 34922-2023Гигиенический норматив, утверждённый постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013, №52Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. СМ РБ от 25.01.2021 №37 ТНПА и другаядокументация  | ГОСТ 26671-2014ГОСТ 8756.18-2017ГОСТ 29245-91 п.2-п.5ГОСТ 33741-2015ГОСТ 9959-2015 |
| 5.2\* | 10.11/29.04010.12/29.04010.51/29.040 | Масса нетто, массовая доля составных частей | СТБ 8020-2002МВИ.МН 2475-2006ГОСТ 33471-2015 п.8, п.9 |
| 5.5\* | 10.11/08.16910.51/08.16910.12/08.169 | Активная кислотность/Определение рН | ГОСТ 26188-2016 |
| 5.6\* | 10.11/08.14910.51/08.14910.12/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98ГОСТ 25011-2017 п.6 |
| 5.7\* | 10.11/08.05210.51/08.05210.12/08.052 | Массовая доля общего фосфора | ГОСТ 9794 -2015 п. 7 |
| 5.8\* | 10.11/08.15610.51/08.15610.12/08.156 | Массовая доля нитрита | ГОСТ 8558.1-2015 п. 8 |
| 5.9\* | 10.11/08.05210.51/08.05210.12/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 9793-2016 п.8, п.9ГОСТ 29246-91ГОСТ 30305.1-95 п.4 |
| 5.10\* | 10.11/08.14910.51/08.14910.12/08.149 | Массовая доля хлоридов | ГОСТ 26186-84 п.2, п.3 |
| 5.11\* | 10.11/08.16410.51/08.16410.12/08.164 | Массовая доля жира | ГОСТ 26183-84ГОСТ 29247-91 |
| 5.14\* | 10.11/08.14910.51/08.14910.12/08.149 | Кислотность | ГОСТ 30305.3-95 п.5 |
| 5.15\* | Индекс растворимости | ГОСТ 30305.4-95 |
| 8.1\* | Вина виноград-ные, плодово-ягодные, плодовые. Напитки плодовые креп-кие. Коньяк и коньячные на-питки. Изделия ликероводоч-ные. Водки. СпиртыВина виноград-ные, плодово-ягодные, плодо-вые. Напитки плодовые креп-кие.Коньяк и коньячные на-питки.Изделия лике-роводочные.Водки. Спирты | 11.01/11.11611.02/11.11611.03/11.116 | Органолептические показатели: цвет, вкус, внешний вид, запах, прозрачность | СТБ 950 - 2006СТБ 979 - 94СТБ 1694 - 2006ГОСТ 7208 - 93СТБ 2500-2017СТБ 1952-2009СТБ 2138-2011СТБ 978-2003СТБ 1334-2003ГОСТ 5963-67 СТБ 950 - 2006СТБ 979 - 94СТБ 1694 - 2006ГОСТ 7208 - 93СТБ 2500-2017СТБ 1952-2009СТБ 2138-2011СТБ 978-2003СТБ 1334-2003ГОСТ 5963-67 СТБ 950 - 2006СТБ 979 - 94СТБ 1694 - 2006ГОСТ 7208 - 93СТБ 2500-2017СТБ 1952-2009СТБ 2138-2011СТБ 978-2003СТБ 1334-2003ГОСТ 5963-67 СТБ 950 - 2006СТБ 979 - 94СТБ 1694 - 2006ГОСТ 7208 - 93СТБ 2500-2017СТБ 1952-2009СТБ 2138-2011СТБ 978-2003СТБ 1334-2003ГОСТ 5963-67 Гигиенический норматив, утверждённый постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013, №52Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. СМ РБ от 25.01.2021 №37ТНПА и другая документация  | СТБ 950-2006 п.7.2СТБ 979-94 п.5.3СТБ 1694-2006п.5.2.1, п.7.2СТБ 1695-2006п.5.2.1, п.7.2ГОСТ 4828-83п.2.5, п.2.6, п.2.8СТБ 2138-2011 п.7.4СТБ 978-2003 п.4.2.2ГОСТ 5363-93 п.4.6ГОСТ 5964-93 п.5.2СТБ 1334-2003 п.4.1.2 |
| 8.2\* | 11.01/29.04011.02/29.04011.03/29.040 | Номинальный объем/полнота налива | СТБ 8020-2002МВИ.МН 2474-2005ГОСТ 23943-80ГОСТ 4828-83 п.2.7ГОСТ 5363-93 п.4.5 |
| 8.3\* | 11.01/08.03111.02/08.03111.03/08.031 | Объемная доля этилового спирта (массовая концентрация этилового спирта)/крепость | СТБ 1929-2009ГОСТ 4828-83 п.2.9ГОСТ 5363-93 п.4.7ГОСТ 5964-93 п.5.3ГОСТ 3639-79 п.2, п.3 |
| 8.4\* | 11.01/08.14911.01/08.14911.02/08.149 | Массовая концентрация сахара | ГОСТ 13192-73ГОСТ 4828-83 п. 2.11.1 |
| 8.5\* | Массовая концентрация титруемых кислот/ массовая концентрация кислот | СТБ 979-94 п.5.4СТБ 1931-2009 п.4ГОСТ 4828-83 п. 2.12.1 |
| 8.6\* | Массовая концентрация летучих кислот | СТБ 1930-2009 |
| 8.7\* | Массовая концентрация свободной и общей сернистой кислоты | СТБ 1932-2009 |
| 8.9\* | 11.01/08.11811.02/08.11811.03/08.118 | Относительная плотность | СТБ 1933-2009 |
| 8.10\* | Массовая концентрация приведенного экстракта, общего экстракта | ГОСТ 32000-2012ГОСТ 4828-83 п.2.10.1, п. 2.10.2 |
| 8.13\* | 11.01/08.149 | Щёлочность- объём соляной кислоты концентрации с (HCL)=0,1 моль/дм3, израсходованной на титрование 100см3 водки | ГОСТ 5363-93 п.4.8 |
| 8.14\* | 11.01/08.158 | Массовая концентрация уксусного альдегида в пересчёте на безводный спирт | СТБ ГОСТ Р 51698-2001 |
| 8.15\* | Объёмная доля метилового спирта в пересчёте на безводный спирт | СТБ ГОСТ Р 51698-2001 |
| 8.16\* | Массовая концентрация сложных эфиров:- метилацетата и этилацетата в пересчете на безводный спирт | СТБ ГОСТ Р 51698-2001 |
| 8.17\* | 11.01/08.158 | Массовая концентрация сивушного масла:- 1-, 2-пропанол, спирт изобутиловый, 1-бутанол, спирт изоамиловый в пересчете на безводный спирт | СТБ ГОСТ Р 51698-2001 |
| 8.18\* | 11.01/12.042 | Проба на чистоту с серной кислотой  | ГОСТ 5964-93 п.5.4  |
| 8.19\* | 11.01/12.042 | Проба на окисляемость | ГОСТ 5964-93 п.5.6  |
| 8.20\* | 11.01/12.042 | Содержание фурфурола | ГОСТ 5964-93 п.5.5 |
| 8.21\* | 11.01/08.149 | Массовая концентрация свободных кислот (без СО2) в пересчёте на безводный спирт | ГОСТ 5964-93 п.5.9  |
| 10.1\* | Масла растительного происхождения | 10.41/11.116 | Органолептические показатели: цвет, вкус, внешний вид, запах, прозрачность | СТБ 1486-2004СТБ 1939-2009Гигиенический норматив, утверждённый постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013, №52Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. СМ РБ от 25.01.2021 №37ТНПА и другая документация  | ГОСТ 5472-50 |
|  |
| 10.4\* | 10.41/08.15810.42/08.158 | Жирно-кислотный состав/ массовая доля молочного жира в жировой фазе | СТБ 2016-2009 п. 7.13ГОСТ 31665-2012ГОСТ 31663-2012ГОСТ 30418-96ГОСТ 30623-2018 |
| 10.5\* | 10.41/08.052 | Массовая доля влаги и летучих веществ | ГОСТ 11812-66 п.1 |
| 10.9\* | 10.41/08.164 | Массовая доля нежировых примесей | ГОСТ 5481-2022 п. 5ГОСТ 5481-2014 п.5 |
| 10.10\* | 10.41/29.040 | Объемная доля отстоя | ГОСТ 5481-2022 п. 6ГОСТ 5481-2014 п.6 |
| 10.11\* | 10.41/08.149 | Кислотное число | ГОСТ 31933-2012 п.7 |
| 10.12\* | 10.41/08.052 | Массовая доля фосфорсодержащих веществ | ГОСТ 7824-80 п. 2 |
| 10.17\* | 10.41/08.164 | Содержание неомыляемых веществ | ГОСТ 5479-64 |
| 10.20\* | 10.41/08.149 | Перекисное число | ГОСТ 26593-85 |
| 10.22\* | 10.41/08.158 | Содержание эруковой кислоты | ГОСТ 30089–2018ГОСТ 31665–2012ГОСТ 31663–2012 |
| 11.1\* | Концентраты пищевыеКонцентраты пищевые | 10.89/11.116 | Органолептические показатели: цвет, запах, вкус, прозрачность, готовность | СТБ 922–94СТБ 954–94СТБ 983-95СТБ 990–95СТБ 991–95ГОСТ 18488–2000Гигиенический норматив, утверждённый постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 №52Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. СМ РБ от 25.01.2021 №37ТНПА и другаядокументация СТБ 922–94СТБ 954–94СТБ 983-95СТБ 990–95СТБ 991–95ГОСТ 18488–2000Гигиенический норматив, утверждённый постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 №52Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. СМ РБ от 25.01.2021 №37ТНПА и другаядокументация | ГОСТ 15113.3-77 |
| 11.2\* | 10.89/29.040 | Масса нетто | СТБ 8020-2002МВИ.МН 2075-2004ГОСТ 15113.1-77 п.3 |
| 11.3\* | 10.89/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 15113.4-2021 п.6, п.7 |
| 11.6\* | 10.89/08.052 | Массовая доля металломагнитной примеси | ГОСТ 15113.2-77 п. 4 |
| 11.8\* | 10.89/08.052 | Наличие посторонних примесей и вредителей/Содержание примесей и зараженность вредителями хлебных запасов | ГОСТ 15113.2-77 п.2, п.3, п.4, п.5 |
| 11.10\* | 10.89/08.052 | Массовая доля водораст-воримой золы в 10 % растворе соляной кислоты/ массовая доля золы | ГОСТ 15113.8-77 п.2, 3 |
| 11.16\* | 10.89/08.149 | Кислотность | ГОСТ 15113.5-77 п. 2 |
| 11.17\* | 10.89/08.149 | Массовая доля сахара | ГОСТ 15113.6-77 п.2 |
| 11.18\* | 10.89/08.149 | Массовая доля поваренной соли  | ГОСТ 15113.7-77 п.2 |
| 11.19\* | 10.89/08.164 | Массовая доля жира | ГОСТ 15113.9-77 п.3 |
| 11.20\* | 10.89/08.052 | Массовая доля отдельных компонентов, размеры отдельных видов продукта и крупности помола | ГОСТ 15113.1-77 п.5, п.7 |
| 13.1\* | Продукция овощная консервирован-наяПродукция овощная консервирован-наяПродукция овощная консервирован-ная | 10.32/11.11610.39/11.116 | Органолептические показатели: цвет, вкус, запах, прозрачность | СТБ 39 – 95 СТБ 159 – 94 СТБ 411 - 94 СТБ 416 - 2006СТБ 425 - 98СТБ 719 - 94СТБ 787 – 2003СТБ 818- 93 СТБ 829 – 2008 СТБ 962 – 95 СТБ 963 – 94 СТБ 964 – 94 СТБ 965 – 2008 СТБ 977 – 94 СТБ 998 – 95 СТБ 999 – 95 СТБ 1027 – 96 СТБ 1000 – 96 СТБ 1037 – 97 СТБ 1084 – 97 СТБ 1130 – 98 СТБ 1823-2008СТБ 1824-2008 СТБ 1825-2008ГОСТ 816 – 2017 ГОСТ 1016 – 90 ГОСТ 1633 – 73 ГОСТ 2654 – 2017 ГОСТ 3343 – 2017  ГОСТ 34113-2017ГОСТ 7231 – 90 ГОСТ 34112-2017 ГОСТ 34114-2017ГОСТ 17471-2013ГОСТ 17649-2014ГОСТ 18077-2013ГОСТ 18078-72ГОСТ 18224-2013ГОСТ 18316-2013ГОСТ 18611-2013ГОСТ 22371-77Гигиенический норматив, утверждённый постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 №52Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. СМ РБ от 25.01.2021 №37ТНПА и другая документация СТБ 39 – 95 СТБ 159 – 94 СТБ 411 - 94 СТБ 416 - 2006СТБ 425 - 98СТБ 719 - 94СТБ 787 – 2003СТБ 818- 93 СТБ 829 – 2008 СТБ 962 – 95 СТБ 963 – 94 СТБ 964 – 94 СТБ 965 – 2008 СТБ 977 – 94 СТБ 998 – 95 СТБ 999 – 95 СТБ 1027 – 96 СТБ 1000 – 96 СТБ 1037 – 97 СТБ 1084 – 97 СТБ 1130 – 98 СТБ 1823-2008СТБ 1824-2008 СТБ 1825-2008ГОСТ 816 – 2017 ГОСТ 1016 – 90 ГОСТ 1633 – 73 ГОСТ 2654 – 2017 ГОСТ 3343 – 2017  ГОСТ 34113-2017ГОСТ 7231 – 90 ГОСТ 34112-2017 ГОСТ 34114-2017ГОСТ 17471-2013ГОСТ 17649-2014ГОСТ 18077-2013ГОСТ 18078-72ГОСТ 18224-2013ГОСТ 18316-2013ГОСТ 18611-2013ГОСТ 22371-77Гигиенический норматив, утверждённый постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 №52Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. СМ РБ от 25.01.2021 №37ТНПА и другаядокументация СТБ 39 – 95 СТБ 159 – 94 СТБ 411 - 94 СТБ 416 - 2006СТБ 425 - 98СТБ 719 - 94СТБ 787 – 2003СТБ 818- 93 СТБ 829 – 2008 СТБ 962 – 95 СТБ 963 – 94 СТБ 964 – 94 СТБ 965 – 2008 СТБ 977 – 94 СТБ 998 – 95 СТБ 999 – 95 СТБ 1027 – 96 СТБ 1000 – 96 СТБ 1037 – 97 СТБ 1084 – 97 СТБ 1130 – 98 СТБ 1823-2008СТБ 1824-2008 СТБ 1825-2008ГОСТ 816 – 2017 ГОСТ 1016 – 90 ГОСТ 1633 – 73 ГОСТ 2654 – 2017 ГОСТ 3343 – 2017  ГОСТ 34113-2017ГОСТ 7231 – 90 ГОСТ 34112-2017 ГОСТ 34114-2017ГОСТ 17471-2013ГОСТ 17649-2014ГОСТ 18077-2013ГОСТ 18078-72ГОСТ 18224-2013ГОСТ 18316-2013ГОСТ 18611-2013ГОСТ 22371-77Гигиенический норматив, утверждённый постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 №52Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. СМ РБ от 25.01.2021 №37ТНПА и другаядокументация | ГОСТ 8756.1-2017 п.5ГОСТ 8756.18-2017 |
| 13.2\* | 10.32/29.04010.39/29.040 | Масса нетто  | СТБ 8020-2002ГОСТ 8756.1-2017 п.6МВИ. МН 2475-2006 |
| 13.3\* | 10.32/08.05210.39/08.052 | Массовая доля сухих веществ или влаги | ГОСТ 33977-2016 п. 5ГОСТ ISO 2173-2013ГОСТ 29031-91 |
| 13.4\* | 10.39/08.164 | Массовая доля жира | ГОСТ 26183-84ГОСТ 8756.21-89 п.4 |
| 13.5\* | 10.39/08.14910.32/08.149 | Титруемая кислотность  | ГОСТ 34127-2017 |
| 13.6\* | 10.39/08.14910.32/08.149 | Массовая доля хлоридов | ГОСТ 26186-84 п.3 |
| 13.7\* | 10.32/08.16910.39/08.169 | Водородный показатель рН | ГОСТ 26188-2016 |
| 13.8\* | 10.32/08.05210.39/08.052 | Массовая доля составных частей | ГОСТ 8756.1-2017 п.7 |
| 13.10\* | 10.32/08.05210.39/08.052 | Массовая доля примесей растительного происхождения | ГОСТ 26323-2014 п.4, п. 5, п.6 |
| 13.11\* | 10.32/08.05210.39/08.052 | Посторонние примеси | СТБ 39-95 п.5.4СТБ 159-94 п.6.3СТБ 294-95 п.5.3СТБ 411-94 п.6.3СТБ 416-2006 п.6.4СТБ 719-94 п.5.4 СТБ 787-2003 п.5.2СТБ 818-93 п.7.3СТБ 829-2008 п.7.2СТБ 962-95 п.5.4СТБ 963-94 п.6.3СТБ 964-94 п.6.5СТБ 965-2008 п.7.2СТБ 977-94 п.5.3СТБ 998-95 п.5.4СТБ 999-95 п.6.3СТБ 1027-96 п.5.2СТБ 1028-96 п.5.4СТБ 1000-96 п.5.4СТБ 1037-97 п.5.4СТБ 1084-97 п.5.2СТБ 1130-98 п.6.2СТБ 1131-98 п.5.4СТБ 1190-99 п.5.4СТБ 1191-99 п.5.4СТБ 1189-99 п.5.2СТБ 1368-2002 п.5.4СТБ 1369-2002 п.5.2СТБ 1427-2003 п.5.4СТБ 1452-2004 п.5.2СТБ 1636-2006 п.5.2СТБ 1823-2008 п.7.2СТБ 1825-2008 п.7.2ГОСТ 816-2017 п.7.6ГОСТ 1016-90 п.3.2ГОСТ 1633-73 п.3.4ГОСТ 2654-2017 п. 7.5ГОСТ 3343-2017 п. 7.3ГОСТ 34220-2017 п.7.3ГОСТ 34113-2017 п.7.6ГОСТ 7231-90 п. 3.3ГОСТ 34112-2017 п.7.5ГОСТ 34114-2017 п. 7.4ГОСТ 17471-2013 п. 7.8ГОСТ 17649-2014 п. 7.3ГОСТ 18077-2013 п. 7.7ГОСТ 18078-72 п. 3.7ГОСТ 18224-2013 п. 7.10ГОСТ 18316-2013 п. 7.10ГОСТ 18611– 2013 п. 7.3ГОСТ 22371-77 п. 3.3 |
| 13.13\* | 10.32/08.14910.32/08.149 | Массовая доля этилового спирта | ГОСТ ISO 2448-2013 |
| 13.14\* | 10.32/08.05210.39/08.052 | Массовая доля мякоти  | ГОСТ 8756.10-2015 п.6 |
| 13.15\* | 10.32/08.05210.39/08.052 | Массовая доля осадка | ГОСТ 8756.9-78ГОСТ 8756.9-2016 |
| 13.16\* | 10.32/08.14910.32/08.156 | Массовая доля сахара | ГОСТ 8756.13-87 п.2 |
| 13.17\* | 10.32/08.05210.39/08.052 | Массовая доля золы | ГОСТ 25555.4-91 п.2 |
| 13.20\* | 10.32/08.15610.39/08.156 | Содержание нитратов:Массовая доля нитратов  | ГОСТ 29270-95 п.4 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 14.1\* | Мука, крупа, макаронные и крупяные изделия | 10.61/11.11610.73/11.116 | Органолептические показатели: цвет, запах, вкус, форма, поверхность, содержание минеральной примеси, хруст при разжевывании, состояние изделий после варки | СТБ 1666 - 2006СТБ 8019-2002СТБ 8020-2002ГОСТ 276-2021 ГОСТ 572–2016ГОСТ 2929–75 ГОСТ 3034 – 75 ГОСТ 3034-2021ГОСТ 5550–2021ГОСТ 6002 -69ГОСТ 6002–2022ГОСТ 6292 – 93 ГОСТ 7022–97ГОСТ 7022-2019 ГОСТ 7045 – 2017 ГОСТ 7169 – 2017ГОСТ 7170 – 2017 ГОСТ 12183 - 2018ГОСТ 12306 - 66ГОСТ 12307 - 66ГОСТ 14176 - 69ГОСТ 21149 - 93Гигиенический норматив, утверждённый постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013, №52.Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. СМ РБ от 25.01.2021 №37ТНПА и другаядокументация  | ГОСТ 26312.2-84ГОСТ 27558-2022СТБ 1963-2009 |
| 14.2\* | 10.61/29.04010.73/29.040 | Масса нетто  | СТБ 8020-2002МВИ.МН 2075-2004 |
| 14.4\* | 10.61/08.05210.73/08.052 | Влажность | ГОСТ 26312.7-88ГОСТ 9404-88 |
| 14.5\* | 10.61/08.05210.73/08.052 | Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов | СТБ 1963-2009 п.9.5ГОСТ 26312.3-84 ГОСТ 27559-87ГОСТ15113.2-77 п.3 |
| 14.6\* | 10.61/08.05210.73/08.052 | Зольность  | ГОСТ 27494-2016ГОСТ 26312.5-84 |
| 14.7\* | 10.61/08.05210.73/08.052 | Массовая доля металломагнитных примесей | ГОСТ 20239-74 |
| 15.1\* | Комбикорм, мука витаминная, кормовая животногопроисхождения, калволак, корма растительные, шрот, жмых и др. | 10.91/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах | ГОСТ 80 - 96ГОСТ 2116 – 2000ГОСТ 7536 – 80ГОСТ 8056 – 96ГОСТ 9267 – 68ГОСТ 9268 – 2015ГОСТ 10385 – 2014ГОСТ 10471 – 96ГОСТ 12220 – 96ГОСТ 11246 -96ГОСТ 10979 -2009ГОСТ 11694 – 66ГОСТ 21055 – 2019ГОСТ 21149 – 93ГОСТ 21149-2022ТР 2010/025 BY«Ветеринарно-санитарные правила обеспечения безопасности кормов, кормовых добавок и сырья для производства комбикормов», утв. Постановлением Минсельхозпрода РБ от 10.02.2011 № 10 ТНПА и другая документация  | ГОСТ 8056-96 п.5.3ГОСТ 9267-68 п.3.2ГОСТ 13496.13-2018 п.7ГОСТ 13979.4-68ГОСТ 21055-2019 п.7.2, п.7.3ГОСТ 22834-87 п.3.2, п.3.3 |
| 15.2\* | 10.91/08.052 | Влажность  | ГОСТ 13496.3-92 п. 2ГОСТ 27548-97 п.4, п.5, п.6ГОСТ 13979.1-68 |
| 15.3\* | 10.91/08.052 | Крупность помола | ГОСТ 13496.8-72 п.8 |
| 15.4\* | 10.91/08.149 | Массовая доля сырого протеина | ГОСТ 13496.4-2019 п. 8 |
| 15.5\* | Комбикорм, мука витаминная, кормовая животногопроисхождения, калволак, корма растительные, шрот, жмых и др. | 10.91/08.052 | Наличие металлопримесей | ГОСТ 80 - 96ГОСТ 2116 – 2000ГОСТ 7536 – 80ГОСТ 8056 – 96ГОСТ 9267 – 68ГОСТ 9268 – 2015ГОСТ 10385 – 2014ГОСТ 10471 – 96ГОСТ 12220 – 96ГОСТ 11246 -96ГОСТ 10979 -2009ГОСТ 11694 – 66ГОСТ 21055 – 2019ГОСТ 21149 – 93ГОСТ 21149-2022ТР 2010/025 BY«Ветеринарно-санитарные правила обеспечения безопасности кормов, кормовых добавок и сырья для производства комбикормов», утв. Постановлением Минсельхозпрода РБ от 10.02.2011 № 10 ТНПА и другаядокументация  | ГОСТ 13496.9-96 п.4ГОСТ 13979.5-68 |
| 15.6\* | 10.91/08.149 | Кислотное число жира | ГОСТ 13496.18-85 п.3 |
| 15.7\* | 10.91/08.052 | Массовая доля сырой клетчатки | ГОСТ 13496.2-91 |
| 15.9\* | 10.91/08.052 | Массовая доля золы | ГОСТ 26226-95ГОСТ 13979.6-69 |
| 15.10\* | 10.91/08.052 | Массовая доля золы, нерастворимой в 10% растворе соляной кислоты | ГОСТ 32045-2012 |
| 15.11\* | 10.91/11.116 | Зараженность вредителями хлебных запасов | ГОСТ 13496.13-2018 п.8 |
| 15.12\* | 10.91/08.149 | Общая кислотность | ГОСТ 13496.12-98 |
| 15.13\* | 10.91/11.116 | Наличие посторонних примесей | ГОСТ 80-96 п. 5.3ГОСТ 8056-96 п.5.5 |
| 15.15\* | 10.91/08.164 | Массовая доля сырого жира | ГОСТ 13496.15-2016 п.9.1, п.10 |
| 15.18\* | 10.91/08.169 | Активность уреазы | ГОСТ 13979.9-69 |
| 15.19\* | 10.91/08.156 | Содержание нитратов и нитритов: | ГОСТ 13496.19-2015 п.8 |
| Массовая доля нитратов и нитритов |
| 16.1\* | Зерно пищевое и фуражное, зернобобовые, рапс, семена | 01.11/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах | СТБ 1134 – 98 СТБ 1135 – 98СТБ 1136 – 98 СТБ 1137 – 98 ГОСТ 5060 – 86 ГОСТ 9353–2016ГОСТ 16990–2017 ГОСТ 28672 – 2019 ГОСТ 17111-88 Гигиенический норматив, утверждённый постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 №52Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. СМ РБ от 25.01.2021 №37ТНПА и другая документация  | ГОСТ 10967-2019ГОСТ 27988-88 |
| 16.2\* | 01.11/08.052 | Влажность | ГОСТ 13586.5-2015ГОСТ 26312.7-88ГОСТ 10856-96 |
| 16.3\* | 01.11/11.116 | Зараженность вредителями | ГОСТ 13586.6-93ГОСТ 26312.3-84ГОСТ 10853-88 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 18.1\* | Продукты пищевые. Сельскохозяйственное сырье, корма.Вода питьевая | 01.11; 01.1201.13; 01.2101.22; 01.2301.24; 01.2501.26; 01.4101.45; 01.4701.49; 10.1110.12; 10.1310.31; 10.3210.39; 10.4110.42; 10.5110.61; 10.6210.71; 10.7210.73; 10.8110.82; 10.8310.84; 10.8910.91; 10.92 11.01; 11.0211.03; 11.0511.07/08.032 | Массовая доля свинца, кадмия, меди, цинка, никеля | Гигиенический норматив, утверждённый постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 №52Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. СМ РБ от 25.01.2021 №37«Ветеринарно-санитарные правила обеспечениябезопасности кормов,кормовых добавок и сырья для производства комбикормов», утв. Постановлением Минсельхозпрода РБ от 10.02.2011 № 10 ТНПА и другая документация   | ГОСТ 26929-94ГОСТ 30178-96ГОСТ 31671-2012 |
| 18.2\* | Массовая доля ртути | ГОСТ 26927-86 п.3Инструкция 4.1.10-15-52-2005 «Обнаружение и определение ртути в продовольственном сырье и пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции» утв. МЗ РБ 04.11.2005  |
| 18.3\* | 01.11; 01.1201.13; 01.2101.22; 01.2301.24; 01.2501.26; 01.4101.45; 01.4701.49; 10.1110.12; 10.1310.31; 10.3210.39; 10.4110.42; 10.5110.61; 10.6210.71; 10.7210.73; 10.8110.82; 10.8310.84; 10.8910.91; 10.92 11.01; 11.0211.03; 11.0511.07/08.156 | Массовая доля мышьяка | ГОСТ 26930-86 |
| 18.4\* | 10.11/08.03210.12/08.03210.41/08.03210.42/08.03210.51/08.03210.82/08.03210.89/08.03211.02/08.03211.03/08.032 | Массовая доля железа | ГОСТ 26929-94ГОСТ 30178-96 |
| 18.5\* | 10.11/08.15610.12/08.156 | Массовая доля олова | ГОСТ 26935-86 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 19.1\* | Продукты пищевые.Сельскохозяйственное сырье, корма | 01.11/08.15801.12/08.15801.13/08.15801.41/08.15801.47/08.15810.11/08.15810.12/08.15810.13/08.15810.31/08.15810.32/08.15810.39/08.15810.41/08.15810.42/08.15810.51/08.15810.61/08.15810.71/08.15810.72/08.15810.73/08.15810.81/08.15810.82/08.15810.89/08.15810.91/08.15810.92/08.15811.02/08.158 | Массовая концентрация остаточных количеств хлорорганических пестицидов:- альфа, бета, гамма ГХЦГ- ДДД, ДДЭ, ДДТ- алдрина- гептахлора-гексахлорбензола | Гигиенический норматив, утверждённый постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 №52Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. СМ РБ от 25.01.2021 №37«Ветеринарно-санитарные правила обеспечениябезопасности кормов,кормовых добавок и сырья для производства комбикормов», утв. Постановлением Минсельхозпрода РБ от 10.02.2011 № 10 ТНПА и другая документация  | ГОСТ 23452-2015 п.9ГОСТ 30349-96 п.5ГОСТ 13496.20-2014ГОСТ 32308-2013ГОСТ 32194-2013СТ РК 2011-2010 п.4 |
| 19.2\* | 01.11/08.15810.61/08.15810.71/08.15810.73/08.15810.91/08.15810.92/08.158 | Массовая концентрация2,4 -Д кислоты, ее солей, эфиров  | ГОСТ 34050-2017 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 20.1\* | Продукты пищевые.Сельскохозяйственное сырье, корма. | 01.11/08.161 /03.15201.41/08.16110.51/08.16110.61/08.161 /03.15210.71/08.161 /03.15210.72/08.161 /03.15210.73/08.161 /03.15210.91/08.161 /03.15210.92/08.161 /03.152 | Массовая концентрацияафлатоксинов В1 и М1 | Гигиенический норматив, утверждённый постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 №52Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. СМ РБ от 25.01.2021 №37«Ветеринарно-санитарные правила обеспечениябезопасности кормов,кормовых добавок и сырья для производства комбикормов», утв. Постановлением Минсельхозпрода РБ от 10.02.2011 № 10 ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 30711-2001 п.3МВИ.МН 2785-2007МВИ.МН 5231-2015 |
| 20.2\* | 01.24/08.16101.25/08.16110.32/08.16110.39/08.161  | Массовая концентрация патулина | ГОСТ 28038-2013 п.5 |
| 20.3\* | 01.11/03.15210.61/03.15210.71/03.15210.72/03.15210.73/03.15210.91/03.15210.92/03.152 | Массовая концентрация дезоксиниваленола | МВИ.МН 2477-2006МВИ.МН 6103-2018 |
| 20.4\* | 01.11/03.15210.61/03.15210.71/03.15210.72/03.15210.73/03.15210.91/03.15210.92/03.152 | Массовая концентрация Т-2 токсина | МВИ.МН 2479-2006МВИ.МН 5731-2016 |
| 20.5\* | 01.11/03.15210.61/03.15210.71/03.15210.72/03.15210.73/03.15210.91/03.15210.92/03.152 | Массовая концентрациязеараленона | МВИ.МН 2478-2006 |
| 20.6\* | 01.11/03.15210.61/03.15210.71/03.15210.72/03.15210.73/03.15210.91/03.15210.92/03.152 | Массовая концентрацияохратоксина А | МВИ.МН 2480-2006 |
| 20.7\* | 01.11/03.15210.91/03.15210.92/03.152 | Сумма афлатоксинов В1, В2, G1, G2 | МВИ.МН 2559-2006 |
| 20.8\* | 01.11/03.15210.91/03.15210.92/03.152 | Фумонизин | МВИ.МН 2560-2006 |
| 21.1\* | Продукты пищевые.Сельскохозяйственное сырье, корма. | 01.41/03.15201.45/03.15201.49/03.15201.47/03.15210.11/03.15210.12/03.15210.13/03.15210.41/03.15210.51/03.15210.89/03.152 | Концентрация остаточных количеств антибиотиков тетрациклиновой группы | Гигиенический норматив, утверждённый постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 №52Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. СМ РБ от 25.01.2021 №37ТНПА и др. документация на продукцию  | МВИ.МН 3951-2015  |
| 21.2\* | Концентрация остаточного количества стрептомицина | МВИ. МН 2642-2015  |
| 21.3\* | Концентрация остаточного количества левомицетина (хлорамфеникола) | МВИ.МН 2436-2015   |
| 21.4\* | Концентрация остаточного количества пенициллина | МВИ.МН 4310-2012МВИ.МН 5336 - 2015 |
| 21.5\* | Концентрация остаточного количества бацитрацина | МВИ.МН 4652-2013 |
| 22.1\* | Продукты пищевые | 01.11/08.15910.13/08.15910.20/08.15910.41/08.159 | Массовая концентрация бенз(а)пирена | Гигиенический норматив, утверждённый постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 №52Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. СМ РБ от 25.01.2021 №37ТНПА и др. документация на продукцию Гигиенический норматив, утверждённый постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 №52Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. СМ РБ от 25.01.2021 №37ТНПА и др. документация на продукцию | СТБ ГОСТ Р 51650-2001 п.5 |
| 22.3\* | Молоко, мясо | 01.41/03.15210.11/08.15210.12/08.152 | Массовая концентрация нитрофуранов | МВИ. МН 4275 - 2012 |
| 22.4\* | Алкогольные и безалкогольные напитки | 11.01/08.15911.02/08.15911.03/08.15911.07/08.159 | Массовая концентрация синтетических красителей:E110 Солнечный закат E102 Тартразин E123 Амарант E124 Понсо 4RE122 Азарубин E127 Эритрозин Е129 Красный очаровательный | ГОСТ 33406-2015 |
| 22.6\* | Пищевые продукты | 10.32/08.15910.39/08.15910.41/08.15910.42/08.15910.61/08.15910.71/08.15910.72/08.15910.73/08.15910.82/08.15910.83/08.15910.84/08.15910.89/08.15911.01/08.15911.02/08.15911.03/08.15911.05/08.15911.07/08.159 | Массовая доля бензойной кислоты, сорбиновой кислоты | СТБ 1181-99 п. 5МВИ. МН 806-98 |
| 23.1\* | Вода питьевая, минеральная, в т.ч. расфасо-ванная в емкости | 100.09/04.12511.07/04.125 | Объемная активность радионуклидов цезия-137, стронция-90 | ГН 10-117-99РДУ-99СанПиН 10-124 РБ 99Санитарные нормы и правила «Требования к питьевой воде, расфасованной в емкости», Гигиенического норматива «Требования к безопасности питьевой воды, расфасованной в емкости» утв. Постановлением МЗ РБ от 15.12.2015 г. № 123Санитарные нормы и пра-вила «Требования к ради-ационной безопасности». Постановление МЗ РБ от 28.12.2012 № 213. Гигиенический норматив. Критерий оценки радиа-ционого воздействия.ТНПА и др.документация на продукцию | МВИ.МН 1181-2011 |
| 23.2\* | 100.09/04.12511.07/04.125 | Суммарная удельная альфа- и бета-радиоактивность | СТБ ИСО 9696-2020СТБ ИСО 9697-2016МВИ. МН 2078-2004 |
| 24.1\* | Пищевая продукцияCельскохозяйственное сырье и корма, комбикорма | 01.11/04.12501.41/04.12503.00/04.12510.11/04.12510.12/04.12510.13/04.12510.20/04.12510.31/04.12510.32/04.12510.39/04.12510.41/04.12510.42/04.12510.51/04.12510.52/04.12510.61/04.12510.62/04.12510.71/04.12510.72/04.12510.73/04.12510.81/04.12510.82/04.12510.83/04.12510.84/04.12510.89/04.12510.91/04.12510.92/04.12511.01/04.12511.02/04.12511.03/04.12511.05/04.12511.06/04.12511.07/04.125 | Удельная (объемная) активность радионуклидов цезия-137,стронция-90 | ГН 10-117-99РДУ-99«Республиканскиедопустимые уровни содержания цезия-137 и стронция-90 в сельскохозяйственном сырье и кормах», утв. Минсельхозпродом РБ 03.08.99, согл. МЗ РБ 28.07.99Гигиенический норматив «Показатели безопасно-сти и безвредности продовольственного сырья и пищевых продук-тов» утв. Поста-новлением СМ РБ от 25.01.2021№ 37 с дополнениями и изменениями, утв. Постановлением СМ РБ № 829 от 29.11.2022ТНПА и др.документация на продукцию | МВИ.МН 1181-2011ГОСТ 32163 – 2013ГОСТ 32161 - 2013 |
| 25.1\* | Продукция лесного хозяйства:лесоматериалы и прочая непищевая продукция лесного хозяйства | 02.20/04.12502.30/04.125 | Удельная (объемная) активность радионуклида цезия-137 | ГН 2.6.1.10-1-01-2001(РДУ/ЛХ-2001)ТНПА на продукцию | МВИ.МН 1181-2011 |
| 26.1\*\*\* | Экспортируемая продукция лесногохозяйства:- грибы свежие, грибы мороженые, грибы сушеные, грибы консервированные;- клюква, черника и прочие ягоды рода Vaccinium;- плоды растений вида Vaccinium мороженные, плоды растений вида Vaccinium сушеные  | 02.03/42.000 | Отбор образцов | Инструкция по радиационному контролю продукции (дикорастущих грибов и ягод), экспортируемой в страны европейского союза, утв. Заместителем Председателя Государственного комитета по стандартизации Республики Беларусь 25.08.2020 | Инструкция по радиационному контролю продукции (дикорастущих грибов и ягод), экспортируемой в страны европейского союза, утв. Заместителем Председателя Государственного комитета по стандартизации Республики Беларусь 25.08.2020 |
| 26.2\* | 02.30/04.125 | Удельная (объемная) активность радионуклидов цезия-137 | Регламент Совета №1048/2009/ЕС от 23.10.2009Исполнительный регламент Европейской комиссии №2020/1158 от 05 августа 2020 года «Об условиях, регулирующих импорт продуктов питания и кормов из третьих стран после аварии на Чернобыльской АЭС». | МВИ.МН 1181-2011 |
| 27.1\* | Лекарственно-техническое сырье | 21.10/04.12521.20/04.125 | Удельная (объемная) активность радионуклида цезия -137 | ГН 2.6.1.8-10-2004«Республиканский допустимый уровень содержания цезия-137 в лекарственно-техническом сырье (РДУ/ЛТС-2004) ТНПА на продукцию. | МВИ.МН 1181-2011 |
| 28.1\* | Материалы и изделия строительные, сантехнические изделия (фарфоровые, керамически)Отходы промышленного производства, используемые в качестве строительных материалов или как сырье для их производства | 23.49/04.12523.51/04.12523.52/04.12523.61/04.12523.60/04.12523.63/04.12523.69/04.125 | Удельная эффективная активность естественных радионуклидов (тория-232; радия-226; калия-40) | ГОСТ 30108-94ТКП 45-2.04-133-2009 ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 30108-94МВИ.МН 4498-2013МВИ.МН 1181-2011 |
| 29.1\*\*\* | Воздух жилых и общественных зданий и сооружений, территория земельных участков | 100.11/42.000 | Отбор проб | ТКП 45-2.03-134-2009МВИ.МН 1111-99ТНПА и др. документация на продукцию | ТКП 45-2.03-134-2009 МВИ.МН 1111-99 |
| 29.2\*\*\* | 100.11/04.125 | Эквивалентная равновесная объемная активностьрадионуклида радона -222 | ТКП 45-2.03-134-2009 Санитарные нормы и правила «Требования к радиационной безопасности». Постановление МЗ РБ от 28.12.2012 № 213. Гигиенический норматив. Критерий оценки радиационного воздействия.ТНПА и др. документация на продукцию | МВИ.МН 1111-99МУК РБ № 11-8-6-2002«Проведение радиационно-гигиенического обследования жилых и общественных зданий», утв. МЗ РБ 05.08.2002 |
| 30.1\*\* | Окружающая среда | 100.11/04.056 | Мощность эквивалентной дозы гамма-излучения  | ТКП 45-2.03-134-2009Санитарные нормы и правила «Требования к радиационной безопасности». Постановление МЗ РБ от 28.12.2012 № 213. Гигиенический норматив. Критерий оценки радиационного воздействия.ТНПА и др. документация на продукцию | МВИ.ГМ 1906-2020 |
| 31.1\* | Продукты пищевые.Сельскохозяйственное сырье, корма. | 10.71/01.08610.72/01.08610.82/01.08610.11/01.08610.12/01.08610.13/01.08601.41/01.08610.51/01.08601.47/01.08610.41/01.08610.42/01.08610.83/01.08610.89/01.08601.13/01.08601.25/01.08610.32/01.08610.39/01.08603.00/01.08610.20/01.08610.91/01.08610.85/01.08610.84/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативных анаэробныхмикроорганизмов | Гигиенический норматив, утверждённый постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 №52Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. СМ РБ от 25.01.2021 №37«Ветеринарно-санитарные правила обеспечениябезопасности кормов,кормовых добавок и сырья для производства комбикормов», утв. Постановлением Минсельхозпрода РБ от 10.02.2011 № 10 ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ 7702.2.1-2017 п.7.1ГОСТ 9225-84 п. 4.5ГОСТ 32901-2014 п. 8.4 |
| 32.2\* | Наличие бактерий группы кишечных палочек (коли-формных бактерий) | ГОСТ 31747-2012ГОСТ 7702.2.2-93ГОСТ 9225-84 п.4.6ГОСТ 32901-2014 пп. 8.5.1-8.5.3 |
| 32.3\* | Патогенные микрооргани-змы в т.ч. бактерии рода Salmonella | ГОСТ 31659-2012ГОСТ 7702.2.3-93 |
| 32.4\* | Наличие бактерий вида Staphylococcus aureus | ГОСТ 31746-2012ГОСТ 30347-2016ГОСТ 7702.2.4-93ГОСТ 10444.2-94 |
| 32.5\* | Наличие дрожжей, плесневых грибов  | ГОСТ 10444.12-2013ГОСТ 33566-2015 |
| 32.6\* | Наличие бактерий родаB. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 32.7\* | Наличие бактерий вида Escherichia coli (патогенные эшерихии) | ГОСТ 30726-2001 |
| 32.8\* | Наличиесульфитредуцирующих клостридий в массе продукта | ГОСТ 7702.2.6-2015ГОСТ 29185-2014 |
| 32.9\* | Наличие бактерий рода Proteus  | ГОСТ 7702.2.7-2013ГОСТ 28560-90 |
| 32.10\* | Наличие бактерий вида Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| 32.11\* | Наличие молочнокислых микроорганизмов | ГОСТ 10444.11-89ГОСТ 10444.11-2013ГОСТ 30425-97 |
| 32.13\* | Промышленная стерильность:-количество мезофильныхаэробных и факультатив-но-анаэробных микроор-ганизмов;-количество мезофильных анаэробных микроорга-низмов;-количество термофиль-ных аэробных и факуль-тативно-анаэробных микроорганизмов;-количество термофиль-ных анаэробных микроорганизмов  | ГОСТ 32901-2014 п. 8.8ГОСТ 9225-84 п. 4.8ГОСТ 30425 – 97  |
| 32.16\* | Консервированные пищевые продукты:Полные консервы группы «А» и «Б» | 10.11/01.08610.12/01.08610.31/01.08610.39/01.08610.51/01.086 | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп В. Cereus и B.polymyxa | Гигиенический норматив, утверждённый постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 №52Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. СМ РБ от 25.01.2021 №37ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 30425 – 97ГОСТ 10444.8-2013 |
| 32.17\* | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные м/о группы В. subtilis | ГОСТ 30425 – 97 |
| 32.18\* | Мезофильные клостридии C. Botulinum и (или) C. perfringens | ГОСТ 30425-97ГОСТ 29185-2014 |
| 32.19\* | Неспорообразующие мик­роорганизмы, в т.ч. молоч­нокислые и (или) плесне­вые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 30425-97 ГОСТ 10444.11-2013ГОСТ 10444.12-2013 |
| 32.20\* | Спорообразующие термо­фильные анаэробные, аэробные и факультатив­но-анаэробныемикроорга­низмы | ГОСТ 30425 - 97 |
| 32.21\* | Полные консервы группы «А» и «Б» | Мезофильные клостридии (кроме C. Botulinum и (или)C. perfringens) | ГОСТ 10444.9-88ГОСТ 30425-97ГОСТ 29185-2014ГОСТ 10444.7 – 86 п. 5.4 |
| 32.22\* | Полные консервы группы «В» | Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно – анаэробные микроорганизмы группы B.polymyxa | ГОСТ 30425 - 97 |
| 32.23\* | Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно – анаэробные м/о | ГОСТ 30425 - 97 |
| 32.24\* | Мезофильные клостридии C. Botulinum и (или) C. perfringens | ГОСТ 30425 - 97 |
| 32.25\* | Неспорообразующие мик­роорганизмы, и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 30425 - 97 |
| 32.26\* | Мезофильные клостридии (кроме C. Botulinum и (или)C. perfringens | ГОСТ 30425 - 97 |
| 32.27\* | Полные консервы группы «Г» | Неспорообразующие микроорганизмы, и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | ГОСТ 30425-97 ГОСТ 10444.11-2013ГОСТ 10444.12-2013 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 32.28\* | Полуконсервы группы «Д» | 10.11/01.08610.12/01.08610.31/01.08610.39/01.08610.51/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | Гигиенический норматив, утверждённый постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 №52Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. пост. СМ РБ от 25.01.2021 №37ТНПА и др. документация на продукцию | ГОСТ 10444.15-94 |
| 32.29\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 32.30\* | B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 32.31\* | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 32.32\* | S. aureus и др. коагулазоположительные стафилококки | ГОСТ 31746-2012 |

**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