|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №1 |
| к аттестату аккредитации  |
| № BY/112 2.3961 |
| от 24 мая 2010 года |
| на бланке № \_\_\_\_ |
| на 5 листах |
| редакция 01 |

 ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ

 от24.05.2025 года

производственно-ветеринарной лаборатории

общества с ограниченной ответственностью «Велес-Мит»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № 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. Городокская, д.103, к 31, инд. 222310, г. Молодечно, Минская обл, Республика Беларусь |
| 1.1\*\*\* | Мясо из всех видов скота, птицы, субпродукты | 10.11/42.00010.12/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 31476-2012ГОСТ 31797-2012ГОСТ 34120-2017ТY BY 100098867.331-2023СанПиН и ГН утв. постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013г. ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. Постановлением Совета Министров №37 от 25.01.2021ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 1050-2008СТБ 1053-2015ГОСТ 7269-2015ГОСТ 31904-2012CТБ ГОСТ Р 51447-2001 |
| 1.2\* | 10.11/08.14910.12/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 25011-2017 п.6 |
| 1.3\* | 10.11/01.08610.12/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 1.4\* | 10.11/01.08610.12/01.086 | БГКП | ГОСТ 31747-2012ГОСТ 21237-75 п.4.2.5 |
| 1.5\* | 10.11/01.08610.12/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. Salmonella | ГОСТ 21237-75 п.4.2.4ГОСТ 31659-2012 п.1-7, п.8.1-8.4 |
| 1.6\* | 10.11/01.08610.12/01.086 | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2022 п.1-8, п.9.1- 9.4 |
| 1.7\* | 10.11/01.08610.12/01.086 | Staphylococcus aureus | ГОСТ 21237-75 п.4.2.3 |
| 1.8\* | 10.11/01.08610.12/01.086 | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 1.9\* | 10.11/01.08610.12/01.086 | Бактерии вида Proteus | ГОСТ 7702.2.7-2013ГОСТ 28560-90 |
| 1.10\* | 10.11/04.12510.12/04.125 | Удельная активность радионуклидов цезия- 137 | ГН 10-117-99 (РДУ-99)ТНПА и другая документация на продукцию | МВИ.МН 2491-2006 |
| 2.1\*\*\* | Продукты мясные. Колбасные изделия. Колбасные изделия с использованием мяса птицы. Продукты из шпика. | 10.13/42.000 | Отбор проб | СТБ 126-2016СТБ 1060-97СТБ 742-2009ГОСТ 16290-86ТУ BY 1913682238.005-2013ТУ BY 790713148.002-2011ТУ BY 690551607.007-2018ТУ BY 690551607.008-2018ТУ BY 690551607.009-2019ТУ BY 690551607.011-2019ТУ BY 690551607.006-2016ТУ BY 690551607.005-2016СанПиН и ГН утв. постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. Постановлением Совета Министров №37 от 25.01.2021ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 9792-73 п.2, п.3СТБ 1050-2008СТБ 1053-2015 |
| 2.2\* | 10.13/08.052 | Перекисное число | СТБ 742-2009 п.7.6  |
| 2.3\* | 10.13/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 9793-2016 п.9 |
| 2.4\* | 10.13/08.156 | Остаточная активность кислой фосфатазы | ГОСТ 23231-2016 |
| 2.5\* | 10.13/08.156 | Массовая доля нитрита натрия | ГОСТ 8558.1-2015 п.8 |
| 2.6\* | 10.13/08.149 | Массовая доля крахмала | ГОСТ 10574-2016 |
| 2.7\* | 10.13/08.156 | Содержание общего фосфора | СТБ ГОСТ Р 51482-2001 (ИСО 13730-96) |
| 2.8\* | 10.13/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 25011-2017 п.6 |
| 2.9\* | 10.13/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9958-81 п.4.1ГОСТ 10444.15-94ГОСТ7702.2.1-2017 п.7.1 |
| 2.10\* | 10.13/01.086 | БГКП | ГОСТ 31747-2012ГОСТ 9958-81 п.4.2 |
| 2.11\* | 10.13/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе Salmonella | ГОСТ 31659-2012 п.1-7, п.8.1-8.4ГОСТ 9958-81 п.4.3 |
| 2.12\* | 10.13/01.086 | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2022 п.1-8, п.9.1- 9.4 |
| 2.13\* | 10.13/01.086 | Сульфитредуцирую-щие клостридии | ГОСТ 7702.2.6-2015ГОСТ 9958-81 п.4.6 |
| 2.14\* | 10.13/01.086 | Бактерии вида Escherichia coli | ГОСТ 3726-2001 |
| 2.15\* | 10.13/04.125 | Удельная активность радионуклидов цезия- 137 | ГН 10-117-99 (РДУ-99)ТНПА и другая документация на продукцию | МВИ.МН 2491-2006 |
| 3.1\*\*\* | Полуфабрикаты мясные и кулинарные изделия | 10.13/42.000 | Отбор проб | СТБ 1020-2008ТУ BY 101457770.026-2009ТУ ВУ 690551607.010-2019СанПиН и ГН утв. постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013г. ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. Постановлением Совета Министров №37 от 25.01.2021ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 1050-2008СТБ 1053-2015ГОСТ 31904-2012 |
| 3.2\* | 10.13/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 4288-76 п. 2.5 |
| 3.3\* | 10.13/08.156 | Массовая доля общего фосфора (при испол. фосфато-содержащих добавок) | СТБ ГОСТ Р 51482-2001 |
| 3.4\* | 10.13/08.149 | Массовая доля крахмала | ГОСТ 10574-2016 |
| 3.5\* | 10.13/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94ГОСТ7702.2.1-2017 п.7.1 |
| 3.6\* | 10.13/01.086 | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 3.7\* | Полуфабрикаты мясные и кулинарные изделия | 10.13/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе Salmonella | СТБ 1020-2008ТУ BY 101457770.026-2009ТУ ВУ 690551607.010-2019СанПиН и ГН утв. постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013г. ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. Постановлением Совета Министров №37 от 25.01.2021ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 31659-2012 п.1-7, п.8.1-8.4ГОСТ 30519-97 п.1-4, п.5.1-5.3 |
| 3.8\* | 10.13/01.086 | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2022 п.1-8, п.9.1- 9.4 |
| 3.9\* | 10.13/04.125 | Удельная активность радионуклидов цезия- 137 | ГН 10-117-99 (РДУ-99)ТНПА и другая документация на продукцию | МВИ.МН 2491-2006 |
| 4.1\*\*\* | Сахар- песок | 10.81/42.000 | Отбор образцов | ГОСТ 33222-2015СанПиН и ГН утв. постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013гТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 1053-2015 |
| 4.2\* | 10.81/04.125 | Удельная активность радионуклидов цезия- 137 | ГН 10-117-99 (РДУ-99)ТНПА и другая документация на продукцию | МВИ.МН 2491-2006 |
| 5.1\*\*\* | Мука, крупа, крупяные изделия | 10.61/42.000 | Отбор проб | СТБ 1666-2006ГОСТ 5550-74СТБ 2203-2011ГОСТ 6292-93ГОСТ 7022-2019ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 1053-2015 |
| 5.2\* | 10.61/04.125 | Удельная активность радионуклидов цезия- 137 | ГН 10-117-99 (РДУ-99)ТНПА и другая документация на продукцию | МВИ.МН 2491-2006 |
| 6.1\*\*\* | Приправы, пряности, специи | 10.84/42.000 | Отбор проб | СТБ 905-95ГОСТ ISO 973-2016ГОСТ 29050-91ГОСТ 17594-81ГОСТ 29053-91ГОСТ 29055-91ГОСТ 29056-91ГОСТ 6539-2016СанПиН и ГН утвержденные МЗ РБ №195 от 12.12.2012г.ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. Постановлением Совета Министров №37 от 25.01.2021ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 1053-2015 |
| 6.2\* | 10.84/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
| 6.3\* | 10.84/01.086 | БГКП | ГОСТ 31747-2012 |
| 6.4\* | 10.84/01.086 | Патогенные микроорганизмы, в том числе Salmonella | ГОСТ 31659-2012 п.1-7, п.8.1-8.4ГОСТ 30519-97 п.1-4, п.5.1-5.3 |
| 6.5\* | 10.84/01.086 | Дрожжи, плесневые грибы | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 6.6\* | 10.84/01.086 | Сульфитредуциру-ющие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| 6.7\* | 10.84/04.125 | Удельная активность радионуклидов цезия- 137 | ГН 10-117-99 (РДУ-99)ТНПА и другая документация на продукцию | МВИ.МН 2491-2006 |
| 7.1\*\*\* | Соль поваренная пищевая йодированная | 08.93/42.000 | Отбор проб | СТБ 2573-2020ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 1053-2015  |
| 7.2\* | 08.93/04.125 | Удельная активность радионуклидов цезия- 137 | ГН 10-117-99 (РДУ-99)ТНПА и другая документация на продукцию | МВИ.МН 2491-2006 |
| 8.1\*\*\* | Вода питьевая | 100.09/42.000 | Отбор образцов | ГН «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. Постановлением СовМина №37 от 25.01.2021 | ГОСТ 31861-2012МУК РБ №11-10-1-2002 п.3 |
| 8.2\* | 100.09/11.116 | Запах  | ГОСТ 3351-74 п.2 |
| 8.3\* | 100.09/11.116 | Привкус | ГОСТ 3351-74 п.3 |
| 8.4\* | 100.09/08.156 | Цветность | ГОСТ 31868-2012 п.5 |
| 8.5\* | 100.09/08.156 | Мутность | ГОСТ 3351-74 п.5 |
| 8.6\* | 100.09/08.149 | Общая жесткость | ГОСТ 31954-2012 п.4 |
| 8.7\* | 100.09/08.149 | Перманганатная окисляемость | СТБ ISO 8467-2009 |
| 8.8\* | 100.09/08.169 | Водородный показатель, рН | СТБ ISO 10523-2009 |
| 8.9\* | 100.09/01.086 | Общее число микроорганизмов | МУК РБ №11-10-1-2002 п.8.1 |
| 8.10\* | 100.09/01.086 | Общие и термотолерантные колиформные бактерии | МУК РБ №11-10-1-2002 п.8.3 |
| 9.1\* | Окружающая среда (гамма-фон) | 100.11/04.056 | Мощность дозы гамма-излучения | СанПиН «Требования к радиационной безопасности», утв. Постановление МЗ РБ от 28.12.2012 № 213Гигиен. норматив «Критерии оценки радиационного воздействия», утв. Постановление МЗ РБ от 28.12.2012 № 213 | МВИ.ГМ 1906–2020 |

Примечание:

\* – деятельность осуществляется непосредственно в органе по оценке соответствия (далее – ООС);

\*\* – деятельность осуществляется непосредственно в ООС и за пределами ООС;

\*\*\* – деятельность осуществляется за пределами ООС.

Руководитель органа

по аккредитации

Республики Беларусь –

директор государственного Т.А.Николаева

предприятия «БГЦА»