|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №1 |
| к аттестату аккредитации  |
| № BY/112 2.0259 |
| от 18.12.1995 |
| на бланке № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_на 18 листах |
| редакция 04 |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от05 января 2024 года |

|  |
| --- |
| центральной производственной лабораторииСовместного предприятия открытого акционерного общества «СПАРТАК» |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № 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. Советская, 63, 246003, г. Гомель, Гомельская область** |
| 1.1\*\*\* | Печенье | 10.72/42.000 |  Отбор проб | ГОСТ 5904-2019 ГОСТ 31904-2012СТБ 1036-97СТБ 1053-2015 | ГОСТ 5904-2019 ГОСТ 31904-2012СТБ 1036-97СТБ 1053-2015 |
| 1.2\* | 10.72/11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, форма, поверхность, цвет, вид в изломе | ГОСТ 24901-89 СТБ 966-94ТУ РБ400078278.001-2003ГН, утв. постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013 ГН, утв. Постановлением Совета Министров РБ №37 от 25.01.2021ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 5897-90 п.2 |
| 1.3\* | 10.72/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 5900-2014 п.7 |
| 1.4\* | 10.72/08.149 | Массовая доля общего сахара (по сахарозе) в пересчёте на сухое вещество | ГОСТ 5903-89 п. 5.3.3 |
| 1.5\* | 10.72/08.133 | Массовая доля жира в пересчёте на сухое вещество | ГОСТ 31902-2012 п.9 |
| 1.6\* | 10.72/08.149 | Щёлочность  | ГОСТ 5898-87 п.4ГОСТ 5898-2022 п.8 |
| 1.7\* | Печенье | 10.72/29.040 | Намокаемость | ГОСТ 24901-89 СТБ 966-94ТУ РБ400078278.001-2003ГН, утв. постановление МЗ РБ №52 от 21.06.2013 ГН, утв. Постановление Совета Министров РБ №37 от 25.01.2021ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 10114-80 |
| 1.8\* | 10.72/08.052 | Массовая доля золы, не растворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей10 % | ГОСТ 5901-2014 п.9 |
| 1.9\* | 10.72/08.149 | Массовая доля общей сернистой кислоты | ГОСТ 26811-2014 |
| 1.10\* | 10.72/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 1.11\* | 10.72/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) | ГОСТ 31747-2012 |
| 1.12\* | 10.72/01.086 | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 1.13\* | 10.72/01.086 | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 2.1\*\*\* | Изделия вафельные(вафли, вафельные батончики) | 10.72/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 5904-2019ГОСТ 31904-2012СТБ 1036-97СТБ 1053-2015 | ГОСТ 5904-2019ГОСТ 31904-2012 СТБ 1036-97 СТБ 1053-2015 |
| 2.2\* | 10.72/11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, внешний вид, цвет, качество начинки, строение в изломе | ТУ РБ 101191824.693-2001СТБ 2400-2015ГН, утв. постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013 ГН, утв. Постановлением Совета Министров РБ №37 от 25.01.2021ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 5897-90 п.2 |
| 2.3\* | 10.72/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 5900-2014 п.7 |
| 2.4\* | 10.72/08.149 | Массовая доля общего сахара (по сахарозе) в пересчёте на сухое вещество | ГОСТ 5903-89 п.5.3.3  |
| 2.5\* | 10.72/08.133 | Массовая доля жира в пересчёте на сухое вещество | ГОСТ 31902-2012 п.9 |
| 2.6\* | 10.72/08.052 | Массовая доля глазури | ГОСТ 5897-90 п.5.1 |
| 2.7\* | Изделия вафельные(вафли, вафельные батончики) | 10.72/08.052 | Массовая доля золы, не растворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей10 % | ТУ РБ 101191824.693-2001СТБ 2400-2015ГН, утв. постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013 ГН, утв. Постановлением Совета Министров РБ №37 от 25.01.2021ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 5901-2014 п.9 |
| 2.8\* | 10.72/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 2.9\* | 10.72/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) | ГОСТ 31747-2012 |
| 2.10\* | 10.72/01.086 | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 2.11\* | 10.72/01.086 | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 3.1\*\*\* | Конфеты | 10.82/42.000 | Отбор проб |  ГОСТ 5904-2019ГОСТ 31904-2012 СТБ 1036-97 СТБ 1053-2015  | ГОСТ 5904-2019ГОСТ 31904-2012 СТБ 1036-97 СТБ 1053-2015  |
| 3.2\* | 10.82/11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, форма, поверхность | ГОСТ 4570-93ТУ РБ 37602662.621-99ТУ ВY 400078278.003-2005ТУ ВY 400078278.004-2007ГН, утв. постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013 ГН, утв. Постановлением Совета Министров РБ №37 от 25.01.2021ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 5897-90 п.2 |
| 3.3\* | 10.82/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ5900-2014п.7, п.8 |
| 3.4\* | 10.82/08.149 | Массовая доля общего сахара (по сахарозе)  | ГОСТ 5903-89 п.5.3.3, п.7 |
| 3.5\* | 10.82/08.133 | Массовая доля жира в пересчёте на сухое вещество | ГОСТ31902-2012 п.9 |
| 3.6\* | 10.82/08.052 | Массовая доля глазури | ГОСТ 5897-90 п.5.1 |
| 3.7\* | 10.82/08.052 | Массовая доля начинки | ГОСТ 5897-90 п.5.1 |
| 3.8\* | 10.82/08.052 | Массовая доля золы, не растворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей10 % | ГОСТ 5901-2014 п.9 |
| 3.9\* | Конфеты | 10.82/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 4570-93ТУ РБ 37602662.621-99ТУ ВY 400078278.003-2005ТУ ВY 400078278.004-2007ГН, утв. постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013 ГН, утв. Постановлением Совета Министров РБ №37 от 25.01.2021ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 10444.15-94 |
| 3.10\* | 10.82/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) | ГОСТ 31747-2012 |
| 3.11\* | 10.82/01.086 | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 3.12\* | 10.82/01.086 | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 4.1\*\*\* | ШоколадПлитки кондитерскиеи сладкие | 10.82/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 5904-2019ГОСТ 31904-2012 СТБ 1036-97 СТБ 1053-2015  | ГОСТ 5904-2019ГОСТ 31904-2012 СТБ 1036-97СТБ 1053-2015  |
| 4.2\* | 10.82/11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, внешний вид, форма, консистенция, структура | СТБ 2211-2011ТУ РБ 101191824.683-2000ГН, утв. постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013 ГН, утв. Постановлением Совета Министров РБ №37 от 25.01.2021ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 5897-90 п.2 |
| 4.3\* | 10.82/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 5900-2014 п.7, п.8 |
| 4.4\* | 10.82/08.14910.82/08.169 | Массовая доля общего сахара (по сахарозе) | ГОСТ 5903-89п.5.3.3, п.7 |
| 4.5\* | 10.82/08.133 | Массовая доля жира | ГОСТ 31902-2012 п.9 |
| 4.6\* | 10.82/08.052 | Массовая доля золы, не растворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 % | ГОСТ 5901-2014 п.9 |
| 4.7\* | 10.82/08.052 | Массовая доля начинки | ГОСТ 5897-90 п.5.1 |
| 4.8\* | 10.82/08.052 | Степень измельчения | ГОСТ 5902-80п.2 |
| 4.9\* | 10.82/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 4.10\* | ШоколадПлитки кондитерскиеи сладкие | 10.82/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) | СТБ 2211-2011ТУ РБ 101191824.683-2000ГН, утв. постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013 ГН, утв. Постановлением Совета Министров РБ №37 от 25.01.2021ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 31747-2012 |
| 4.11\* | 10.82/01.086 | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013  |
| 4.12\* | 10.82/01.086 | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 5.1\*\*\* | Карамель | 10.82/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 5904-2019ГОСТ 31904-2012 СТБ 1053-2015СТБ 1036-97  | ГОСТ 5904-2019 ГОСТ 31904-2012 СТБ 1053-2015СТБ 1036-97  |
| 5.2\* | 10.82/11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, цвет, поверхность, форма | ТУ РБ101191824.640-2000ГН, утв. постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013 ГН, утв. Постановлением Совета Министров РБ №37 от 25.01.2021ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 5897-90 п.2 |
| 5.3\* | 10.82/08.133 | Массовая доля влаги в карамельной массе | ГОСТ 5900-2014 п.8 |
| 5.4\* | 10.82/08.133 | Массовая доля влаги в начинке | ГОСТ 5900-2014 п.8 |
| 5.5\* | 10.82/08.149 | Массовая доля редуцирующих веществ в карамельной массе | ГОСТ 5903-89п.5.1., п.5.2., п.5.3.1 |
| 5.6\* | 10.82/08.149 | Кислотность подкисленной карамели | ГОСТ 5898-87 п.2ГОСТ 5898-2022п.7 |
| 5.7\* | 10.82/08.052 | Массовая доля начинки | ГОСТ 5897-90 п.5.1, п.5.2 |
| 5.8\* | 10.82/08.149 | Массовая доля общей сернистой кислоты | ГОСТ 26811-2014  |
| 5.9\* | 10.82/08.052 | Массовая доля золы, не растворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей10 % | ГОСТ 5901-2014 п.9 |
| 5.10\* | 10.82/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 5.11\* | Карамель | 10.82/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) | ТУ РБ101191824.640-2000ГН, утв. постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013 ГН, утв. Постановлением Совета Министров РБ МЗ №37 от 25.01.2021ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 31747-2012 |
| 5.12\* | 10.82/01.086 | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013  |
| 5.13\* | 10.82/01.086 | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 6.1\*\*\* | Торты и пирожные | 10.72/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 5904-2019ГОСТ 31904-2012СТБ 1053-2015 СТБ 1036-97 | ГОСТ 5904-2019ГОСТ 31904-2012СТБ 1053-2015 СТБ 1036-97  |
| 6.2\* | 10.72/11.116 | Органолептические показатели: поверхность, форма, вкус, запах | СТБ 961-2005ТУ РБ 37602662.571-98ГН, утв. постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013 ГН, утв. Постановлением Совета Министров РБ №37 от 25.01.2021ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 5897-90 п.2 |
| 6.3\* | 10.72/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 5900-2014 п.7 |
| 6.4\* | 10.72/08.149 | Массовая доля общего сахара (по сахарозе) в пересчёте на сухое вещество | ГОСТ 5903-89 п.5.3.3 |
| 6.5\* | 10.72/08.133 | Массовая доля жира в пересчёте на сухое вещество | ГОСТ 31902-2012 п.9 |
| 6.6\* | 10.72/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 6.7\* | 10.72/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) | ГОСТ 31747-2012 |
| 6.8\* | 10.72/01.086 | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 6.9\* | 10.72/01.086 | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 7.1\*\*\* |  Нуга | 10.82/42.000 | Отбор проб |  ГОСТ 5904-2019ГОСТ 31904-2012 СТБ 1053-2015 СТБ 1036-97 | ГОСТ 5904-2019ГОСТ 31904-2012 СТБ 1053-2015 СТБ 1036-97  |
| 7.2\* |  Нуга | 10.82/11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, цвет, поверхность, форма, структура, консистенция | ТУ ВY 190239501.835-2013ГН, утв. постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013 ГН, утв. Постановлением Совета Министров РБ №37 от 25.01.2021ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 5897-90 п.2 |
| 7.3\* | 10.82/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 5900-2014 п.7, п.8 |
| 7.4\* | 10.82/08.149 | Массовая доля общего сахара (в пересчете на сахарозу) в пересчёте на сухое вещество | ГОСТ 5903-89 п.5.3.3 |
| 7.5\* | 10.82/08.052 | Массовая доля глазури | ГОСТ 5897-90 п.5.1. |
| 7.6\* | 10.82/08.052 | Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10% | ГОСТ 5901-2014 п.9 |
| 7.7\* | 10.82/29.040 | Плотность | ГОСТ 5902 -80 п.5 |
| 7.8\* | 10.82/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 7.9\* | 10.82/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) | ГОСТ 31747-2012 |
| 7.10\* | 10.82/01.086 | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 7.11\* | 10.82/01.086 | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 8.1\*\*\* | Батончики-мюсли | 10.82/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 5904-2019 ГОСТ 31904-2012 СТБ 1053-2015СТБ 1036-97 |  ГОСТ 5904-2019 ГОСТ 31904-2012 СТБ 1053-2015СТБ 1036-97 |
| 8.2\* | 10.82/11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, поверхность, цвет, форма | ТУ ВY 190239501.838-2013ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 5897-90 п.2 |
| 8.3\* | Батончики-мюсли | 10.82/08.052 | Массовая доля влаги | ТУ ВY 190239501.838-2013ГН, утв. постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013 ГН, утв. Постановлением Совета Министров РБ №37 от 25.01.2021ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 5900-2014 п.7 |
| 8.4\* | 10.82/08.149 | Массовая доля общего сахара (по сахарозе) в пересчёте на сухое вещество | ГОСТ 5903-89 п.5.3.3 |
| 8.5\* | 10.82/08.133 | Массовая доля жира в пересчете на сухое в-во | ГОСТ 31902-2012 п.9 |
| 8.6\* | 10.82/08.052 | Массовая доля глазури | ГОСТ 5897-90 п.5.1 |
| 8.7\* | 10.82/08.052 | Массовая доля золы, нерастворимой в р-ре соляной кислоты с м. д. 10% | ГОСТ 5901-2014 п.9 |
| 8.8\* | 10.82/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 8.9\* | 10.82/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) | ГОСТ 31747-2012 |
| 8.10\* | 10.82/01.086 | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 8.11\* | 10.82/01.086 | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 9.1\*\*\* | Какао-масло | 10.41/42.000 | Отбор проб | СТБ 1939-2009СТБ 1053-2015 СТБ 1036-97 | СТБ 1939-2009СТБ 1053-2015 СТБ 1036-97 |
| 9.2\* | 10.41/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, цвет,вкус, запах, прозрачность в расплавленном состоянии, Консистенция | СТБ 1204-2012ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 1204-2012 п.6.3, п.6.4СТБ 1889-2008п.5.2, п.5.3 |
| 9.3\* | 10.41/08.052 | Массовая доля влаги и летучих веществ | ГОСТ 11812-66 п.1ГОСТ 11812-2022п.5 (вводится в действие с 01.11.2023) |
| 9.4\* | 10.41/29.145 | Температура плавления | СТБ 1204-2012 п.6.5.1СТБ 1889-2008п.5.15 |
| 9.5\* | 10.41/29.145 | Температура застывания | СТБ 1889-2008п.5.16 |
| 9.6\* | 10.41/08.149 | Кислотное число | ГОСТ 31933-2012 п.7.1 |
| 10.1\*\*\* | Шоколаднаямасса ШоколаднаяглазурьГлазурькондитерская | 10.82/42.000 | Отбор проб | СТБ 1202-2014 ГОСТ 5904-2019 ГОСТ 31904-2012 СТБ 1053-2015 СТБ 1036-97 | СТБ 1202-2014 ГОСТ 5904-2019 ГОСТ31904-2012 СТБ 1053-2015 СТБ 1036-97  |
| 10.2\* | 10.82/08.052 | Массовая доля влаги | СТБ 1202-2014СТБ 2212-2011ГН, утв. постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013 ГН, утв. Постановлением Совета Министров РБ №37 от 25.01.2021ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 5900-2014 п.7 |
| 10.3\* | 10.82/08.169 | Массовая доля общего сахара (в пересчёте на сахарозу) | ГОСТ 5903-89 п.7 |
| 10.4\* | 10.82/08.133 | Массовая доля жира | ГОСТ 31902-2012 п.9 |
| 10.5\* | 10.82/08.052 | Степень измельчения  | ГОСТ 5902-80 п.2 |
| 10.6\* | 10.82/08.052 | Массовая доля золы, не растворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей10 % | ГОСТ 5901-2014 п.9 |
| 10.7\* | 10.82/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 10.8\* | 10.82/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) | ГОСТ 31747-2012 |
| 10.9\* | 10.82/01.086 | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 10.10\* | 10.82/01.086 | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013  |
| 11.1\*\*\* | Какао-порошок Какао-жмых | 10.82/42.000 | Отбор проб | СТБ 1205-2012 ГОСТ 5904-2019 ГОСТ 31904-2012 СТБ 1053-2015СТБ 1036-97  | СТБ 1205-2012 ГОСТ 5904-2019ГОСТ 31904-2012 СТБ 1053-2015СТБ 1036-97  |
| 11.2\* | 10.82/08.052 | Массовая доля влаги | СТБ 1205-2012ГН, утв. постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013 ГН, утв. Постановлением Совета Министров РБ №37 от 25.01.2021ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 5900-2014 п.7 |
| 11.3\* | 10.82/08.133 | Массовая доля жира | ГОСТ 31902-2012 п.9 |
| 11.4\* | Какао-порошок Какао-жмых | 10.82/08.052 | Степень измельчения, остаток на сите № 0315  | СТБ 1205-2012ГН, утв. постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013 ГН, утв. Постановлением Совета Министров РБ №37 от 25.01.2021ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 5902-80 п.3 |
| 11.5\* | 10.82/08.052 | Массовая доля золы, не растворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 % | ГОСТ 5901-2014 п.9 |
| 11.6\* | 10.82/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 11.7\* | 10.82/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) | ГОСТ 31747-2012 |
| 11.8\* | 10.82/01.086 | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 11.9\* | 10.82/01.086 | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 12.1\*\*\* | Какао тёртое | 10.82/42.000 | Отбор проб | СТБ 1203-2012 ГОСТ 5904-2019 СТБ 1053-2015 СТБ 1036-97 | СТБ 1203-2012 ГОСТ 5904-2019 СТБ 1053-2015 СТБ 1036-97  |
| 12.2\* | 10.82/08.052 | Массовая доля влаги | СТБ 1203-2012ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 5900-2014 п.7 |
| 12.3\* | 10.82/08.052 | Степень измельчения | ГОСТ 5902-80 п.2 |
| 12.4\* | 10.82/08.052 | Массовая доля золы, не растворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 % | ГОСТ 5901-2014 п.9 |
| 13.1\*\*\* | Какаовелла молотая | 10.82/42.000 |  Отбор проб | СТБ 1206-2000 СТБ 1053-2015 СТБ 1036-97  | СТБ 1206-2000 СТБ 1053-2015 СТБ 1036-97  |
| 13.2\* | 10.82/11.116 | Органолептические показатели (внешний вид, вкус, запах) | СТБ 1206-2000ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 5897-90 п.2 |
| 13.3\* | 10.82/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 5900-2014 п.7 |
| 13.4\* | 10.82/08.052 | Степень измельчения, остаток на сите №0315  | ГОСТ 5902-80 п.3 |
| 14.1\*\*\* | Сахар | 10.81/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 12569-99ГОСТ 31904-2012 СТБ 1053-2015СТБ 1036-97 | ГОСТ 12569-99 ГОСТ 31904-2012 СТБ 1053-2015СТБ 1036-97  |
| 14.2\* | Сахар | 10.81/11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, цвет, чистота раствора | ГОСТ 33222-2015ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 12576-89ГОСТ 12576-2014 |
| 14.3\* | 10.81/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 12570-98 |
| 15.1\*\*\* | Мука пшеничная | 10.61/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 27668-88СТБ 1053-2015 СТБ 1036-97  | ГОСТ 27668-88СТБ 1053-2015 СТБ 1036-97  |
| 15.2\* | 10.61/11.116 | Органолептические показатели: цвет, запах, вкус, хруст | СТБ 1666-2006ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 27558-87ГОСТ 27558-2022(дата введения 01.12.2023) |
| 15.3\* | 10.61/08.052 | Влажность | ГОСТ 9404-88 |
| 15.4\* | 10.61/08.052 | Количество и качество клейковины | ГОСТ 27839-2013п.9.2, п.9.4 |
| 16.1\*\*\* | Молоко цельноесгущенное с сахаром | 10.51/42.000 | Отбор проб | СТБ 1051-2012 СТБ 1036-97ГОСТ 26809.1-2014 ГОСТ 32901-2014  | СТБ 1051-2012 СТБ 1036-97ГОСТ 26809.1-2014 п.3, п.4.8ГОСТ 32901-2014 п.5.12 |
| 16.2\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 31688-2012ГН, утв. постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013 ГН, утв. Постановлением Совета Министров РБ №37 от 25.01.2021ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 30305.1-95 п.4  |
| 16.3\* | 10.51/08.052 | Массовая доля жира | ГОСТ 29247-91 п.3.1 |
| 16.4\* | 10.51/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 32901-2014 п.8.4 |
| 16.5\* | 10.51/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) | ГОСТ 32901-2014 п.8.5 |
| 17.1\*\*\* | Молоко сухое  | 10.51/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 26809.1-2014 ГОСТ 32901-2014 ГОСТ ISO 707-2013 СТБ 1051-2012 СТБ 1036-97 | ГОСТ 26809.1-2014 п.3, п.4.9ГОСТ 32901-2014 п.5.13ГОСТ ISO 707-2013 п.13.3.1СТБ 1051-2012 СТБ 1036-97 |
| 17.2.\* | Молоко сухое | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, консистенция и внешний вид, цвет | СТБ 1858-2022ГН, утв. постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013 ГН, утв. Постановлением Совета Министров РБ №37 от 25.01.2021ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 29245-91 п.3. |
| 17.3\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 29246-91п. 3.1 |
| 17.4\* | 10.51/08.052 | Массовая доля жира | ГОСТ 29247-91 п.4 |
| 17.5\* | 10.51/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 9225-84 п.4.5ГОСТ 32901-2014 п.8.4 |
| 17.6\* | 10.51/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 9225-84 п. 4.6ГОСТ 32901-2014 п.8.5 |
| 18.1\*\*\* | Сливки сухие | 10.51/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 9225-84 ГОСТ 26809.1-2014 ГОСТ 32901-2014 СТБ 1051-2012 СТБ 1036-97 | ГОСТ 9225-84 ГОСТ 26809.1-2014 п.3, п.4.9ГОСТ 32901-2014 п.5.13СТБ 1051-2012 СТБ 1036-97 |
| 18.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, консистенция, цвет | ГОСТ 33922-2016ГН, утв. постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013 ГН, утв. Постановлением Совета Министров РБ №37 от 25.01.2021ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 29245-91 п.3. |
| 18.3\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 29246-91 п. 3.1 |
| 18.4\* | 10.51/08.052 | Массовая доля жира | ГОСТ 29247-91 п.4 |
| 18.5\* | 10.51/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 9225-84 п.4.5ГОСТ 32901-2014 п.8.4 |
| 18.6\* | 10.51/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 9225-84 п. 4.6ГОСТ 32901-2014 п.8.5 |
| 19.1\*\*\* | Масло из коровьегомолока | 10.41/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 9225-84 ГОСТ 26809.2-2014ГОСТ ISO 707-2013 СТБ 1051-2012 СТБ 1036-97 | ГОСТ 9225-84ГОСТ 26809.2-2014 п.4.1, .5.1, п.5.2ГОСТ ISO 707-2013 п.14.3.1СТБ 1051-2012 СТБ 1036-97 |
| 19.2\* | Масло из коровьегомолока | 10.41/11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, внешний вид, консистенция, цвет | ГОСТ 32261-2013СТБ 1890-2017ГН, утв. постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013 ГН, утв. Постановлением Совета Министров РБ №37 от 25.01.2021ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 1890-2017 п.7.2ГОСТ 32261-2013 п.7.4 |
| 19.3\* | 10.41/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 п.6 |
| 19.4\* | 10.41/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно –анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 9225-84 п.4.5ГОСТ 32901-2014 п.8.4 |
| 19.5\* | 10.41/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 9225-84 п. 4.6ГОСТ 32901-2014 п.8.5 |
| 19.6\* | 10.41/01.086 | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 19.7\* | 10.41/01.086 | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 20.1\*\*\* | Маргарин и спреды | 10.42/42.000 | Отбор проб | СТБ 1889-2008ГОСТ 31904-2012СТБ 1053-2015СТБ 1036-97 | СТБ 1889-2008ГОСТ 31904-2012СТБ 1053-2015СТБ 1036-97 |
| 20.2\* | 10.42/11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, консистенция и внешний вид, цвет | ГОСТ 32188-2013СТБ 2016-2009ГН, утв. постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013 ГН, утв. Постановлением Совета Министров №37 от 25.01.2021ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 1889-2008  п.5.2 |
| 20.3\* | 10.42/08.052 | Массовая доля влаги и летучих веществ | СТБ 1889-2008п.5.6 |
| 20.4\* | 10.42/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) | ГОСТ 31747-2012 |
| 20.5\* | 10.42/01.086 | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 20.6\* | 10.42/01.086 | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 21.1\*\*\* | Жиры кулинарныеи кондитерские | 10.42/42.000 | Отбор проб | СТБ 1889-2008ГОСТ 31904-2012СТБ 1053-2015СТБ 1036-97 | СТБ 1889-2008ГОСТ 31904-2012СТБ 1053-2015СТБ 1036-97 |
| 21.2\* | 10.42/11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, консистенция, цвет | ГОСТ 28414-89ГОСТ 33648-2022СТБ 2342-2013 | СТБ 1889-2008п.5.2 |
| 21.3\* | Жиры кулинарныеи кондитерские | 10.42/08.052 | Масс.доля влаги и летучих в-в | ГОСТ 28414-89ГОСТ 33648-2015СТБ 2342-2013ГН, утв. постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013 ГН, утв. Постановлением Совета Министров РБ №37 от 25.01.2021ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 1889-2008п.5.8 |
| 21.4\* | 10.42/29.145 | Температура плавления | СТБ 1889-2008п.5.15 |
| 21.5\* | 10.42/29.145 | Температура застывания | СТБ 1889-2008п.5.16 |
| 21.6\* | 10.42/08.149 | Кислотное число | ГОСТ 31933-2012 п.7.1 |
| 21.7\* | 10.42/01.086 | Бактерии группы кишечн. палочек | ГОСТ 31747-2012 |
| 21.8\* | 10.42/01.086 | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 21.9\* | 10.42/01.086 | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 22.1\*\*\* | Масло подсолнечное | 10.41/42.000 | Отбор проб | СТБ 1939-2009СТБ 1053-2015 СТБ 1036-97 | СТБ 1939-2009СТБ 1053-2015 СТБ 1036-97  |
| 22.2\* | 10.41/11.116 | Органолептические показатели: прозрачность, вкус, запах | ГОСТ 1129-93ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 5472-50 |
| 22.3\* | 10.41/08.052 | Массовая доля влаги и летучих веществ | ГОСТ 11812-66 п.1ГОСТ 11812-2022п.5 (введен с 01.11.2023) |
| 22.4\* | 10.41/08.149 | Кислотное число | ГОСТ 31933-2012 п.7.1 |
| 23.1\*\*\* | Масло кокосовое | 10.41/42.000 | Отбор проб | СТБ 1939-2009СТБ 1053-2015СТБ 1036-97 | СТБ 1939-2009СТБ 1053-2015СТБ 1036-97 |
| 23.2.\* | 10.41/11.116 | Органолептические показатели: цвет, прозрачность, консистенция, вкус, запах | ГОСТ 10766-64ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 10766-64 п.8., п.9. |
| 23.3\* | 10.41/08.052 | Массовая доля влаги и летучих веществ | ГОСТ 11812-66 п.1ГОСТ 11812-2022п.5 (введен с 01.11.2023) |
| 23.4\* | 10.41/08.149 | Кислотное число | ГОСТ 31933-2012 п.7.1 |
| 24.1\*\*\* | Продукты яичные | 10.89/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 31720-2012СТБ 1053-2015СТБ 1036-97ГОСТ 32149-2013 | ГОСТ 31720-2012ГОСТ 32149-2013СТБ 1036-97СТБ 1053-2015 |
| 24.2\* | 10.89/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 30363-2013ГН, утв. постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013 ГН, утв. Постановлением Совета Министров РБ №37 от 25.01.2021 | ГОСТ 32149-2013  |
| 24.3\* | 10.89/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 32149-2013  |
| 25.1\*\*\* | Ядро миндаля сладкого | 01.25/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 16831-71 ГОСТ 31904-2012СТБ 1036-97СТБ 1053-2015 | ГОСТ 16831-71 п.3.1ГОСТ 31904-2012СТБ 1036-97СТБ 1053-2015 |
| 25.2\* | 01.25/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, вкус, запах | ГОСТ 16831-71ГН, утв. постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013 ГН, утв. Постановлением Совета Министров РБ №37 от 25.01.2021ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 16831-71 п.3.3 |
| 25.3\* | 01.25/08.052 | Влажность | ГОСТ 16831-71 п.3.8 |
| 25.4\* | 01.25/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) | ГОСТ 31747-2012 |
| 25.5\* | 01.25/01.086 | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 26.1\*\*\* | Ядра орехов фундукаЯдра орехов фундука | 01.25/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 31904-2012ГОСТ 32287-2013СТБ 1036-97СТБ 1053-2015 | ГОСТ 31904-2012ГОСТ 32287-2013СТБ 1036-97СТБ 1053-2015 |
| 26.2\* | 01.25/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, вкус, запах | ГОСТ 32287-2013ГН, утв. постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013 ГН, утв. Постановлением Совета Министров РБ №37 от 25.01.2021ТНПА и другая документация на продукциюГОСТ 32287-2013ГН, утв. постановле-нием МЗ РБ №52 от 21.06.2013 ГН, утв. Постановле-нием Совета Мини-стров РБ №37 от 25.01.2021ТНПА и другая доку-ментация на продук-цию | ГОСТ 32287-2013 п.9.3  |
| 26.3\* | 01.25/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 32287-2013 п.9.5 |
| 26.4\* | 01.25/08.052 | Массовая доля посторонних примесей | ГОСТ 32287-2013 п.9.3, п.9.4 |
| 26.5\* | 01.25/08.052 | Массовая доля некачественных ядер:ядер недостаточно развитых, усохших и сморщенных, заплесневелых, прогорклых, повреждённых с/х вредителями, со следами гниения или порчи | ГОСТ 32287-2013 п.9.3, п.9.4 |
| 26.6\* | 01.25/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) | ГОСТ 31747-2012 |
| 26.7\* | 01.25/01.086 | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 27.1\*\*\* | Арахис | 01.26/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 10852-86ГОСТ 31904-2012СТБ 1036-97СТБ 1053-2015  | ГОСТ 10852-86 ГОСТ 31904-2012СТБ 1036-97СТБ 1053-2015  |
| 27.2\* | 01.26/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, форма, цвет, запах | ГОСТ 17111-88ГОСТ 31784-2012(ISO 6478:1990)ГН, утв. постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013 ГН, утв. Постановлением Совета Министров РБ №37 от 25.01.2021ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 27988-88 |
| 27.3\* | 01.26/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 10856-96 п.4.3 |
| 27.4\* | 01.26/08.052 | Массовая доля посторонних примесей (пыль, грязь, комочки земли, камешки, мякина, частицы стеблей) | ГОСТ 10854-2015 |
| 27.5\* | 01.26/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
| 27.6\* | 01.26/01.086 | Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 28.1\*\*\* | Какао-бобы | 10.89/42.000 | Отбор проб | ГОСТ ISO 2292-2014СТБ 1036-97СТБ 1053-2015 | ГОСТ ISO 2292-2014СТБ 1036-97СТБ 1053-2015 |
| 28.2\* | 10.89/11.116 | Органолептические показатели: запах, вкус | ГОСТ 32615-2014(ISO 2451:1973)ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 32615-2014 (ISO 2451:1973) п.5.1.1 |
| 28.3\* | 10.89/08.052 | Содержание влаги | ГОСТ 32616-2014 (ISO 2291:1980)ГОСТ 10856-96 п.4.3 |
| 28.4\* | 10.89/08.052 | Содержание дефектных бобов | ГОСТ ISO 1114-2014 |
| 29.1\*\*\* | Виноград сушёный | 01.21/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 34125-2017 ГОСТ 31904-2012СТБ 1036-97СТБ 1053-2015 | ГОСТ 34125-2017 п.5ГОСТ 31904-2012СТБ 1036-97СТБ 1053-2015 |
| 29.2\* | 01.21/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, вкус, цвет, запах | ГОСТ 6882-88ГН, утв. постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013 ГН, утв. Постановлением Совета Министров РБ №37 от 25.01.2021ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 34130-2017 п.10 |
| 29.3\* | 01.21/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) | ГОСТ 31747-2012 |
| 29.4\* | 01.21/01.086 |  Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 29.5\* | 01.21/01.086 | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 29.6\* | 01.21/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 30.1\*\*\* | Коньяки | 11.01/42.000 | Отбор проб | СТБ 1036-97СТБ 1384-2010 | СТБ 1036-97СТБ 1384-2010 |
| 30.2\* | 11.01/11.116 | Органолептические показатели: прозрачность, цвет, вкус, букет | СТБ 1386-2013ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 1386-2013 п.7.7 |
| 30.3\* | 11.01/08.031 | Объемная доля этилового спирта  | СТБ 1929-2009ГОСТ 3639-79 п.2 |
| 31.1\*\*\* | Спирт этиловый ректификованный изпищевого сырья | 11.01/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 5964-93 | ГОСТ 5964-93 |
| 31.2\* | 11.01/11.116 | Органолептические показатели: вкус, цвет, запах, внешний вид | СТБ 1334-2003 | ГОСТ 5964-93 п.5.2 |
| 31.3\* | 11.01/08.031 | Объемная доля этилового спирта | ГОСТ 5964-93п.5.3ГОСТ 3639-79 п.2 |
| 33.1 | Пищевые продукты:молоко сгущенное и концентрированное, масло коровье, мука, сахар, жиры растительные, маргарин, консервированные продукты из фруктов и ягод садовых, консервированные продукты из дикорастущих ягод, детское питание, прочие продукты питания  | 01.21/04.125 01.26/04.12501.25/04.125 08.93/04.12510.32/04.12510.39/04.12510.41/04.12510.42/04.12510.51/04.12510.61/04.12510.62/04.12510.72/04.12510.81/04.12510.82/04.12510.83/04.12510.89/04.125 | Удельная активность цезия-137 | ГН 10-117-99(РДУ-99)ГН, утв. Постановле-нием Совета Мини-стров РБ №37от 25.01.2021 | МВИ .МН 1823-2007МВИ 179-95 |
| 34.1\*\* | Объекты окружающей среды:контрольные точки на территории предприятия и в производственных помещениях | 100.12/04.056 | Мощность эквивалентной дозы гамма-излучения | Контрольные уровни радиоактивного загрязнения для принятия решения о проведении дезактивационных работ,утверждены Комитетом по проблемам последствий катастрофы на Чернобыльской АЭС при Совете Министров Республики Беларусь 02.08.2004,согласованы с главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 04.10.2004 | МВИ.ГМ.1906-2020 |

**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» Е.В. Бережных