|  |  |
| --- | --- |
|  | 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 31904-2012  СТБ 1036-97  СТБ 1053-2015 | ГОСТ 5904-2019  ГОСТ 31904-2012  СТБ 1036-97  СТБ 1053-2015 |
| 1.2\* | 10.72/  11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, форма, поверхность, цвет, вид в изломе | ГОСТ 24901-89  СТБ 966-94  ТУ РБ  400078278.001-2003  ГН, утв. постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013  ГН, утв. Постановлением Совета Министров РБ №37 от 25.01.2021  ТНПА 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.4  ГОСТ 5898-2022 п.8 |
| 1.7\* | Печенье | 10.72/  29.040 | Намокаемость | ГОСТ 24901-89  СТБ 966-94  ТУ РБ  400078278.001-2003  ГН, утв. постановление МЗ РБ №52 от 21.06.2013  ГН, утв. Постановление Совета Министров РБ №37 от 25.01.2021  ТНПА 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 5904-2019  ГОСТ 31904-2012  СТБ 1036-97  СТБ 1053-2015 | ГОСТ 5904-2019  ГОСТ 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  101191824.693-2001  СТБ 2400-2015  ГН, утв. постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013  ГН, утв. Постановлением Совета Министров РБ №37 от 25.01.2021  ТНПА 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  101191824.693-2001  СТБ 2400-2015  ГН, утв. постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013  ГН, утв. Постановлением Совета Министров РБ №37 от 25.01.2021  ТНПА 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 5904-2019  ГОСТ 31904-2012  СТБ 1036-97  СТБ 1053-2015 | ГОСТ 5904-2019  ГОСТ 31904-2012  СТБ 1036-97  СТБ 1053-2015 |
| 3.2\* | 10.82/  11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, форма, поверхность | ГОСТ 4570-93 ТУ РБ  37602662.621-99  ТУ ВY  400078278.003-2005  ТУ ВY  400078278.004-2007  ГН, утв. постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013  ГН, утв. Постановлением Совета Министров РБ №37 от 25.01.2021  ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 5897-90 п.2 |
| 3.3\* | 10.82/  08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ5900-2014  п.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 4570-93 ТУ РБ  37602662.621-99  ТУ ВY  400078278.003-2005  ТУ ВY  400078278.004-2007  ГН, утв. постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013  ГН, утв. Постановлением Совета Министров РБ №37 от 25.01.2021  ТНПА 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  \*\*\* | Шоколад  Плитки кондитерские  и сладкие | 10.82/  42.000 | Отбор проб | ГОСТ 5904-2019  ГОСТ 31904-2012  СТБ 1036-97  СТБ 1053-2015 | ГОСТ 5904-2019  ГОСТ 31904-2012  СТБ 1036-97  СТБ 1053-2015 |
| 4.2\* | 10.82/  11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, внешний вид, форма, консистенция, структура | СТБ 2211-2011  ТУ РБ  101191824.683-2000  ГН, утв. постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013  ГН, утв. Постановлением Совета Министров РБ №37 от 25.01.2021  ТНПА 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/  08.149  10.82/  08.169 | Массовая доля общего сахара (по сахарозе) | ГОСТ 5903-89  п.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 5902-80  п.2 |
| 4.9\* | 10.82/  01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94 |
| 4.10\* | Шоколад  Плитки кондитерские  и сладкие | 10.82/  01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) | СТБ 2211-2011  ТУ РБ  101191824.683-2000  ГН, утв. постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013  ГН, утв. Постановлением Совета Министров РБ №37 от 25.01.2021  ТНПА 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 5904-2019  ГОСТ 31904-2012  СТБ 1053-2015  СТБ 1036-97 | ГОСТ 5904-2019  ГОСТ 31904-2012  СТБ 1053-2015  СТБ 1036-97 |
| 5.2\* | 10.82/  11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, цвет, поверхность, форма | ТУ РБ  101191824.640-2000  ГН, утв. постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013  ГН, утв. Постановлением Совета Министров РБ №37 от 25.01.2021  ТНПА 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 5903-89  п.5.1., п.5.2., п.5.3.1 |
| 5.6\* | 10.82/  08.149 | Кислотность подкисленной карамели | ГОСТ 5898-87 п.2  ГОСТ 5898-2022  п.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 РБ  101191824.640-2000  ГН, утв. постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013  ГН, утв. Постановлением Совета Министров РБ МЗ №37 от 25.01.2021  ТНПА 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 5904-2019  ГОСТ 31904-2012  СТБ 1053-2015  СТБ 1036-97 | ГОСТ 5904-2019  ГОСТ 31904-2012  СТБ 1053-2015  СТБ 1036-97 |
| 6.2\* | 10.72/  11.116 | Органолептические показатели: поверхность, форма, вкус, запах | СТБ 961-2005  ТУ РБ  37602662.571-98  ГН, утв. постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013  ГН, утв. Постановлением Совета Министров РБ №37 от 25.01.2021  ТНПА 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 5904-2019  ГОСТ 31904-2012  СТБ 1053-2015  СТБ 1036-97 | ГОСТ 5904-2019  ГОСТ 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  190239501.835-2013  ГН, утв. постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013  ГН, утв. Постановлением Совета Министров РБ №37 от 25.01.2021  ТНПА 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 1053-2015  СТБ 1036-97 | ГОСТ 5904-2019  ГОСТ 31904-2012  СТБ 1053-2015  СТБ 1036-97 |
| 8.2\* | 10.82/  11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, поверхность, цвет, форма | ТУ ВY  190239501.838-2013  ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 5897-90  п.2 |
| 8.3\* | Батончики-мюсли | 10.82/  08.052 | Массовая доля влаги | ТУ ВY  190239501.838-2013  ГН, утв. постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013  ГН, утв. Постановлением Совета Министров РБ №37 от 25.01.2021  ТНПА 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 1939-2009  СТБ 1053-2015  СТБ 1036-97 | СТБ 1939-2009  СТБ 1053-2015  СТБ 1036-97 |
| 9.2\* | 10.41/  11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, цвет,вкус, запах, прозрачность в расплавленном состоянии,  Консистенция | СТБ 1204-2012  ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 1204-2012  п.6.3, п.6.4  СТБ 1889-2008  п.5.2, п.5.3 |
| 9.3\* | 10.41/  08.052 | Массовая доля влаги и летучих веществ | ГОСТ 11812-66 п.1  ГОСТ 11812-2022  п.5 (вводится в действие с 01.11.2023) |
| 9.4\* | 10.41/  29.145 | Температура плавления | СТБ 1204-2012 п.6.5.1  СТБ 1889-2008  п.5.15 |
| 9.5\* | 10.41/  29.145 | Температура застывания | СТБ 1889-2008  п.5.16 |
| 9.6\* | 10.41/  08.149 | Кислотное число | ГОСТ 31933-2012  п.7.1 |
| 10.1\*\*\* | Шоколадная  масса  Шоколадная  глазурь  Глазурь  кондитерская | 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 1202-2014  СТБ 2212-2011  ГН, утв. постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013  ГН, утв. Постановлением Совета Министров РБ №37 от 25.01.2021  ТНПА 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 1053-2015  СТБ 1036-97 | СТБ 1205-2012  ГОСТ 5904-2019  ГОСТ 31904-2012  СТБ 1053-2015  СТБ 1036-97 |
| 11.2\* | 10.82/  08.052 | Массовая доля влаги | СТБ 1205-2012  ГН, утв. постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013  ГН, утв. Постановлением Совета Министров РБ №37 от 25.01.2021  ТНПА 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 1205-2012  ГН, утв. постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013  ГН, утв. Постановлением Совета Министров РБ №37 от 25.01.2021  ТНПА 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 1203-2012  ТНПА 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 1206-2000  ТНПА 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 12569-99  ГОСТ 31904-2012  СТБ 1053-2015  СТБ 1036-97 | ГОСТ 12569-99  ГОСТ 31904-2012  СТБ 1053-2015  СТБ 1036-97 |
| 14.2\* | Сахар | 10.81/  11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, цвет, чистота раствора | ГОСТ 33222-2015  ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 12576-89  ГОСТ 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 27668-88  СТБ 1053-2015  СТБ 1036-97 | ГОСТ 27668-88  СТБ 1053-2015  СТБ 1036-97 |
| 15.2\* | 10.61/  11.116 | Органолептические показатели: цвет, запах, вкус, хруст | СТБ 1666-2006  ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 27558-87  ГОСТ 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 27839-2013  п.9.2, п.9.4 |
| 16.1\*\*\* | Молоко цельное  сгущенное с сахаром | 10.51/  42.000 | Отбор проб | СТБ 1051-2012  СТБ 1036-97  ГОСТ 26809.1-2014 ГОСТ 32901-2014 | СТБ 1051-2012  СТБ 1036-97  ГОСТ 26809.1-2014 п.3, п.4.8  ГОСТ 32901-2014 п.5.12 |
| 16.2\* | 10.51/  08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 31688-2012  ГН, утв. постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013  ГН, утв. Постановлением Совета Министров РБ №37 от 25.01.2021  ТНПА 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.4.9  ГОСТ 32901-2014 п.5.13  ГОСТ ISO 707-2013 п.13.3.1  СТБ 1051-2012  СТБ 1036-97 |
| 17.2.\* | Молоко сухое | 10.51/  11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, консистенция и внешний вид, цвет | СТБ 1858-2022  ГН, утв. постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013  ГН, утв. Постановлением Совета Министров РБ №37 от 25.01.2021  ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 29245-91 п.3. |
| 17.3\* | 10.51/  08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 29246-91  п. 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.4.5  ГОСТ 32901-2014 п.8.4 |
| 17.6\* | 10.51/  01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 9225-84  п. 4.6  ГОСТ 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.4.9  ГОСТ 32901-2014 п.5.13  СТБ 1051-2012  СТБ 1036-97 |
| 18.2\* | 10.51/  11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, консистенция, цвет | ГОСТ 33922-2016  ГН, утв. постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013  ГН, утв. Постановлением Совета Министров РБ №37 от 25.01.2021  ТНПА 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.4.5  ГОСТ 32901-2014 п.8.4 |
| 18.6\* | 10.51/  01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 9225-84 п. 4.6  ГОСТ 32901-2014 п.8.5 |
| 19.1\*\*\* | Масло из коровьего  молока | 10.41/  42.000 | Отбор проб | ГОСТ 9225-84  ГОСТ 26809.2-2014  ГОСТ ISO 707-2013  СТБ 1051-2012  СТБ 1036-97 | ГОСТ 9225-84  ГОСТ 26809.2-2014 п.4.1, .5.1, п.5.2  ГОСТ ISO 707-2013 п.14.3.1  СТБ 1051-2012  СТБ 1036-97 |
| 19.2\* | Масло из коровьего  молока | 10.41/  11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, внешний вид, консистенция, цвет | ГОСТ 32261-2013  СТБ 1890-2017  ГН, утв. постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013  ГН, утв. Постановлением Совета Министров РБ №37 от 25.01.2021  ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 1890-2017 п.7.2  ГОСТ 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.4.5  ГОСТ 32901-2014 п.8.4 |
| 19.5\* | 10.41/  01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 9225-84 п. 4.6  ГОСТ 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 1889-2008  ГОСТ 31904-2012  СТБ 1053-2015  СТБ 1036-97 | СТБ 1889-2008  ГОСТ 31904-2012  СТБ 1053-2015  СТБ 1036-97 |
| 20.2\* | 10.42/  11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, консистенция и внешний вид, цвет | ГОСТ 32188-2013  СТБ 2016-2009  ГН, утв. постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013  ГН, утв. Постановлением Совета Министров №37 от 25.01.2021  ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 1889-2008  п.5.2 |
| 20.3\* | 10.42/  08.052 | Массовая доля влаги и летучих веществ | СТБ 1889-2008  п.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 кулинарные  и кондитерские | 10.42/  42.000 | Отбор проб | СТБ 1889-2008  ГОСТ 31904-2012  СТБ 1053-2015  СТБ 1036-97 | СТБ 1889-2008  ГОСТ 31904-2012  СТБ 1053-2015  СТБ 1036-97 |
| 21.2\* | 10.42/  11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, консистенция, цвет | ГОСТ 28414-89  ГОСТ 33648-2022  СТБ 2342-2013 | СТБ 1889-2008  п.5.2 |
| 21.3\* | Жиры кулинарные  и кондитерские | 10.42/  08.052 | Масс.доля влаги и летучих в-в | ГОСТ 28414-89  ГОСТ 33648-2015  СТБ 2342-2013  ГН, утв. постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013  ГН, утв. Постановлением Совета Министров РБ №37 от 25.01.2021  ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 1889-2008  п.5.8 |
| 21.4\* | 10.42/  29.145 | Температура плавления | СТБ 1889-2008  п.5.15 |
| 21.5\* | 10.42/  29.145 | Температура застывания | СТБ 1889-2008  п.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 1939-2009  СТБ 1053-2015  СТБ 1036-97 | СТБ 1939-2009  СТБ 1053-2015  СТБ 1036-97 |
| 22.2\* | 10.41/  11.116 | Органолептические показатели: прозрачность, вкус, запах | ГОСТ 1129-93  ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 5472-50 |
| 22.3\* | 10.41/  08.052 | Массовая доля влаги и летучих веществ | ГОСТ 11812-66 п.1  ГОСТ 11812-2022  п.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 1939-2009  СТБ 1053-2015  СТБ 1036-97 | СТБ 1939-2009  СТБ 1053-2015  СТБ 1036-97 |
| 23.2.\* | 10.41/  11.116 | Органолептические показатели: цвет, прозрачность, консистенция, вкус, запах | ГОСТ 10766-64 ТНПА 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.1  ГОСТ 11812-2022  п.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 31720-2012  СТБ 1053-2015  СТБ 1036-97  ГОСТ 32149-2013 | ГОСТ 31720-2012  ГОСТ 32149-2013  СТБ 1036-97  СТБ 1053-2015 |
| 24.2\* | 10.89/  01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 30363-2013  ГН, 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 31904-2012  СТБ 1036-97  СТБ 1053-2015 | ГОСТ 16831-71 п.3.1  ГОСТ 31904-2012  СТБ 1036-97  СТБ 1053-2015 |
| 25.2\* | 01.25/  11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, вкус, запах | ГОСТ 16831-71  ГН, утв. постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013  ГН, утв. Постановлением Совета Министров РБ №37 от 25.01.2021  ТНПА 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  фундука  Ядра орехов фундука | 01.25/  42.000 | Отбор проб | ГОСТ 31904-2012  ГОСТ 32287-2013  СТБ 1036-97  СТБ 1053-2015 | ГОСТ 31904-2012  ГОСТ 32287-2013  СТБ 1036-97  СТБ 1053-2015 |
| 26.2\* | 01.25/  11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, вкус, запах | ГОСТ 32287-2013  ГН, утв. постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013  ГН, утв. Постановлением Совета Министров РБ №37 от 25.01.2021  ТНПА и другая документация на продукцию  ГОСТ 32287-2013  ГН, утв. постановле-нием МЗ РБ №52 от 21.06.2013  ГН, утв. Постановле-нием Совета Мини-стров РБ №37 от 25.01.2021  ТНПА 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 10852-86  ГОСТ 31904-2012  СТБ 1036-97  СТБ 1053-2015 | ГОСТ 10852-86  ГОСТ 31904-2012  СТБ 1036-97  СТБ 1053-2015 |
| 27.2\* | 01.26/  11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, форма, цвет, запах | ГОСТ 17111-88  ГОСТ 31784-2012  (ISO 6478:1990)  ГН, утв. постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013  ГН, утв. Постановлением Совета Министров РБ №37 от 25.01.2021  ТНПА 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 2292-2014  СТБ 1036-97  СТБ 1053-2015 | ГОСТ ISO 2292-2014  СТБ 1036-97  СТБ 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 31904-2012  СТБ 1036-97  СТБ 1053-2015 | ГОСТ 34125-2017 п.5  ГОСТ 31904-2012  СТБ 1036-97  СТБ 1053-2015 |
| 29.2\* | 01.21/  11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, вкус, цвет, запах | ГОСТ 6882-88  ГН, утв. постановлением МЗ РБ №52 от 21.06.2013  ГН, утв. Постановлением Совета Министров РБ №37 от 25.01.2021  ТНПА 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 1036-97  СТБ 1384-2010 | СТБ 1036-97  СТБ 1384-2010 |
| 30.2\* | 11.01/  11.116 | Органолептические показатели: прозрачность, цвет, вкус, букет | СТБ 1386-2013  ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 1386-2013 п.7.7 |
| 30.3\* | 11.01/  08.031 | Объемная доля этилового спирта | СТБ 1929-2009  ГОСТ 3639-79 п.2 |
| 31.1\*\*\* | Спирт этиловый  ректификованный из  пищевого 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.5.3  ГОСТ 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/  04.125  01.25/  04.125 08.93/  04.125  10.32/  04.125  10.39/  04.125  10.41/  04.125  10.42/  04.125  10.51/  04.125  10.61/  04.125  10.62/  04.125  10.72/  04.125  10.81/  04.125  10.82/  04.125  10.83/  04.125  10.89/  04.125 | Удельная активность цезия-137 | ГН 10-117-99  (РДУ-99)  ГН, утв. Постановле-нием Совета Мини-стров РБ №37  от 25.01.2021 | МВИ .МН 1823-2007  МВИ 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