|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №1 |
| к аттестату аккредитации |
| № BY/112 2.3229 |
| от 24.04.2006 |
| на бланке № \_\_\_\_  на 15 листах |
| редакция 02 |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от 29 февраля 2024 года |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| отдела надзора за качеством и пищевой безопасностью продовольствия  Государственное учреждение "Центральная ветеринарная лаборатория Вооруженных Сил Республики Беларусь" | | | | | |
| № 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. Славинского, 4, г Минск** | | | | | |
| 1.1  \*\* | Мясо и мясные продукты, птица,  продукты их переработки. Изделия  колбасные.  Консервы  мясные и  мясорастительные  Мясо и  мясные  продукты, птица,  продукты их переработки. Изделия  колбасные.  Консервы  мясные и  мясорастительные | 10.11/42.000  10.12/42.000  10.13/42.000 | Отбор и подготовка проб | ГОСТ 12319–77  ГОСТ 15170–91  ГОСТ 28589–2014  ГОСТ 31476–2012  ГОСТ 32125–2013  ГОСТ 34120–2017  ГОСТ 5283–91  ГОСТ 8286–90  ГОСТ 9936–2015  СТБ 1060–97  СТБ 126–2016  СТБ 1945–2010  СТБ 295–2008  ТНПА и другая документация на продукцию  ГОСТ 12319–77  ГОСТ 15170–91  ГОСТ 28589–2014  ГОСТ 31476–2012  ГОСТ 32125–2013  ГОСТ 34120–2017  ГОСТ 5283–91  ГОСТ 8286–90  ГОСТ 9936–2015  СТБ 1060–97  СТБ 126–2016  СТБ 1945–2010  СТБ 295–2008  ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 7269–2015, р.4  ГОСТ 7702.0–74, р.1  ГОСТ 8756.0–70  ГОСТ 9792–73  ГОСТ 26671-2014 |
| 1.2  \*\* | 10.11/11.116  10.12/11.116  10.13/11.116 | Органолептические испытания: внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет, состояния жира, состояние сухожилий, прозрачности и аромата бульона, внешнего вида мясного сока, вида фарша на разрезе, запаха и вкуса, форма и размер батонов; и др | ГОСТ 7269–2015, р.5  ГОСТ 7702.0–74, р.2  ГОСТ 33741–2015, р. 7  ГОСТ 9959–2015 |
| 1.3  \* | 10.11/08.149  10.13/08.149 | Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли) | ГОСТ 26186–84, р.3  ГОСТ 9957-2015 |
| 1.4\* | 10.11/29.040 | Массовая доля  составных частей | ГОСТ 33741–2015, п.9 |
| 1.5  \*\* | 10.13/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 9793–2016 |
| 1.6  \*\* | 10.11/11.116  10.13/11.116 | Посторонние примеси | ГОСТ 5283–91, п.3.2  ГОСТ 8286–90, п.4.2 ГОСТ 9936–2015, п.6.10  ГОСТ 15170–91, п.3.2  ГОСТ 32125–2013, п.7.9 |
| 1.7  \*\* | 10.11/11.116  10.13/11.116 | Внешний вид упаковки, герметичности упаковки и состояние внутренней поверхности упаковки | ГОСТ 8756.18–2017 |
| 1.8  \*\* | 10.11/11.116 | Упаковка, маркировка | ГОСТ 13534–2015 |
| 1.9  \* | 10.11/29.040  10.13/29.040 | Масса нетто | ГОСТ 33741–2015, р.8  СТБ 8020-2002 |
| 2.1  \*\* | Изделия макаронные | 10.73/42.000 | Отбор проб и подготовка проб | СТБ 1963–2009  ГОСТ 31743–2017 ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 1963–2009, р.7,8 |
| 2.2  \* | 10.73/11.116 | Органолептические показатели: цвет, поверхность, излом, форма | СТБ 1963–2009, р.9.4 |
| 2.3  \* | 10.73/11.116 | Органолептические показатели: запах и вкус | СТБ 1963–2009, р.9.9 |
| 2.4  \* | 10.73/11.116 | Органолептические показатели: состояние изделий после варки, хруст от минеральных примесей, посторонние включения | СТБ 1963–2009, р.9.6 |
| 2.5  \* | 10.73/08.052 | Массовая доля влаги | СТБ 1963–2009, п.9.10.1, п.9.10.2,  п.9.10.4 |
| 2.6  \* | 10.73/08.149 | Кислотность | СТБ 1963–2009, р.9.11 |
| 2.7  \* | 10.73/08.052 | Металломагнитная примесь | СТБ 1963–2009, р.9.13 |
| 2.8  \* | 10.73/11.116 | Заражённость вредителями | СТБ 1963–2009 п. 9.5 |
| 2.9  \* | 10.73/29.040 | Сохранность формы сваренных макаронных изделий | СТБ 1963–2009 п. 9.7 |
| 3.1  \*\* | Рыба,  нерыбные объекты  промысла и  продукты,  вырабатываемые из них  Консервы и  пресервы  рыбные  Рыба,  нерыбные объекты  промысла и  продукты,  вырабатывае-мые из них  Консервы и  пресервы  рыбные | 03.00/42.000  10.20/42.000 | Отбор образцов (проб) и подготовка проб | ГОСТ 1084–2016  ГОСТ 12161–2006  ГОСТ 13865–2000  ГОСТ 16978–99  ГОСТ 17660–97  ГОСТ 20056–2013  ГОСТ 280–2009  ГОСТ 32366–2013  ГОСТ 3945–78  ГОСТ 6065–2012  ГОСТ 7452–2014  ГОСТ 815–2004  Правила ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и рыбной продукции, утв. постановлением МСХ и П РБ от 27 апреля 2004 г. №30  ТНПА и другая документация на продукцию  ГОСТ 1084–2016  ГОСТ 12161–2006  ГОСТ 13865–2000  ГОСТ 16978–99  ГОСТ 17660–97  ГОСТ 20056–2013  ГОСТ 280–2009  ГОСТ 32366–2013  ГОСТ 3945–78  ГОСТ 6065–2012  ГОСТ 7452–2014  ГОСТ 815–2004  Правила  ветеринарно-  санитарной  экспертизы рыбы и рыбной продукции, утв. постановлением МСХ и П РБ от 27 апреля 2004 г. №30  ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 31339–2006, р.6  ГОСТ 8756.0-70 |
| 3.2  \* | 03.00/11.116  10.20/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, наружные повреждения, разделка,  консистенция, вкус, запах, цвет, наличие посторонних примесей, порядок укладывания рыбы; количество кусков, наличие чешуи; наличие налета белкового происхождения; состояние заливки, посторонние примеси | ГОСТ 7631–2008 п.6.1, п.6.4, п.6.5, п.6.6, п.6.7  ГОСТ 26664–85 р.2 |
| 3.3  \* | 03.00/29.040  10.20/29.040  03.00/29.061  10.20/29.061 | Длина и масса | ГОСТ 7631–2008 п.7.2  ГОСТ 1368–2003 |
| 3.4  \* | 03.00/11.116  10.20/11.116 | Наружные повреждения | ГОСТ 7631–2008, п.7.4 |
| 3.5  \* | 03.00/07.090  10.20/07.090  03.00/07.096  10.20/07.096 | Наличие гельминтов и их личинок | Инструкция 4.2.10-21-25-2006, п.13-44  «Паразитологический  контроль качества рыбы и рыбной продукции», утв. Постановлением МЗ Республики Беларусь от 25.10.2006 №128 |
| 3.6  \* | 10.20/29.040 | Массовая доля составных частей | ГОСТ 26664–85, п.4 |
| 3.7  \* | 10.20/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 27207–87 |
| 3.8  \* | 10.20/08.052 | Массовая доля сухих веществ | ГОСТ 26808–2017 р.4 |
| 3.9  \* | 10.20/08.149 | Общая кислотность | ГОСТ 27082–2014 |
| 3.10  \* | 10.20/11.116 | Внешний вид упаковки, герметичности упаковки и состояние внутренней поверхности упаковки | ГОСТ 8756.18–2017 |
| 3.11  \* | 03.00/11.116  10.20/11.116 | Маркировка и упаковка | ГОСТ 7630–96  ГОСТ 11771-93 |
| 3.12  \* | 10.20/29.040 | Масса нетто | ГОСТ 26664–85 п.3  СТБ 8020-2002 |
| 4.1  \*\* | Молоко и  молочные продукты (кисломолочные  продукты, творожные изделия, масло  сливочное, консервы  молочные и другие). | 10.51/42.000 | Отбор проб и подготовка проб | СТБ 1746–2017  СТБ 1888–2016  СТБ 970–2017  СТБ 315–2017  ГОСТ 31688–2012  СТБ 1890–2017  ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 26809.1–2014  ГОСТ 26809.2–2014 |
| 4.2  \* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид и консистенция; цвет, вкус, запах, консистенция | ГОСТ 28283–2015  СТБ 1888–2016 п.7.2, 7.3  СТБ 970–2017 п.7.2  СТБ 315–2007 п.7.2, 7.3  ГОСТ 29245–91, р.3  СТБ 1890–2017, р 7 |
|  |
| 4.4  \* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 30305.1–95 р.4  ГОСТ 3626–73, р.6, 6а |
| 4.5  \* | 10.51/11.116 | Определение внешнего вида банки, состояния внешней и внутренней поверхности банки, герметичности | ГОСТ 8764–73 р.3,4  ГОСТ 29245–91, р.2,4,5 |
| 4.6  \*\* | 10.51/11.116 | Упаковка и маркировка | ГОСТ 23651–89 |
| 5.1  \*\* | Масло  подсолнечное | 10.41/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 1129–93  ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 1939–2009 |
| 5.2  \* | 10.41/11.116 | Органолептические показатели: прозрачность; запах и вкус | ГОСТ 5472–50, р.1 |
| 5.3  \* | 10.41/08.149 | Кислотное число | ГОСТ 31933–2012 р.7.1 |
| 5.4  \* | 10.41/08.052 | Массовая доля влаги и летучих веществ | ГОСТ 11812–66, р.1 |
| 5.5  \* | 10.41/11.116 | Мыло (качественная проба) | ГОСТ 5480–59, р.1 |
| 6.1  \*\* | Концентраты пищевые  - сладкие блюда  -первые и  вторые  обеденные блюда | 10.89/42.000 | Отбор и подготовка проб | СТБ 991–95  СТБ 983–95  ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 15113.0–77 |
| 6.2  \* | 10.89/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид и цвет; вкус и запах; консистенция | ГОСТ 15113.3–77, р.2 |
| 6.3  \* | 10.89/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 15113.4–2021 |
| 6.4  \* | 10.89/08.149 | Общая кислотность | ГОСТ 15113.5–77, р.2 |
| 6.5  \* | 10.89/11.116 | Массовая доля металлических примесей | ГОСТ 15113.2–77, р.4 |
| 6.6  \* | 10.89/11.116 | Зараженность вредителями хлебных запасов и посторонние примеси | ГОСТ 15113.2–77, р.3,5 |
| 6.7  \* | 10.89/11.116 | Готовность блюда к употреблению | ГОСТ 15113.3–77  р.3 |
| 6.8  \* | 10.89/08.052 | посторонние минеральные примеси | ГОСТ 15113.2–77, р.2 |
| 7.1  \*\* | Приправы  сухие,  лавровый лист  Приправы  сухие,  лавровый лист | 10.84/42.000 | Отбор проб и подготовка проб | СТБ 905–95  ГОСТ 29053–91  ГОСТ 29050–91  ГОСТ ISO 973–2016  ГОСТ ISO 2254–2016  ГОСТ 29049–91  ГОСТ 17594–81  ТНПА и другая документация на продукцию  СТБ 905–95  ГОСТ 29053–91  ГОСТ 29050–91  ГОСТ ISO 973–2016  ГОСТ ISO 2254–2016  ГОСТ 29049–91  ГОСТ 17594–81  ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 28875–90, р.2  ГОСТ 17594–81, р.3.1 |
| 7.2  \* | 10.84/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид; цвет; аромат и вкус | ГОСТ 28875–90, п.3.3  ГОСТ 17594–81, р.3.4.1 |
| 7.3  \* | 10.84/11.116 | Зараженность вредителями хлебных запасов и посторонние примеси | ГОСТ 28875–90, п.3.4  ГОСТ ISO 927–2015 |
| 7.4  \* | 10.84/11.116 | Массовая доля примесей растительного происхождения | ГОСТ 28875–90, п.3.4  ГОСТ ISO 927–2015 |
| 7.5  \* | 10.84/11.116 | Массовая доля металлических примесей | ГОСТ 28875–90, п.3.4 |
| 7.6  \* | 10.84/29.061 | Длина листа | ГОСТ 17594–81п.3.4.2 |
| 7.7  \* | 10.84/29.040 | Содержание желтых листьев, ломанных, содержания 2-3 листных верхушек побегов, минеральной и органической примеси | ГОСТ 17594–81 п.3.4.3  ГОСТ 17594–81, п.3.4.4 |
| 7.8  \* | Содержание листьев со следами повреждений трипсом, щитовкой, амбарными клещами и др.насекомыми-вредителями пищевых товаров, а также поврежденных сажистым грибком (чернью) | ГОСТ 17594–81, п.3.4.4 |
| 7.9  \* | 10.84/08.052 | Влажность листа | ГОСТ 17594–81 п.3.4.5 |
| 8.1  \*\* | Чай черный | 10.83/42.000 | Отбор проб и подготовка проб | ГОСТ 32573–2013  ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 1936-85, п.2.3 |
| 8.2  \* | 10.83/11.116 | Органолептические показатели: аромат и вкус; настой; цвет разваренного листа; внешний вида чая | ГОСТ 32572–2013  ГОСТ ISO 3103–2013 |
| 8.3  \* | 10.83/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 1936–85, п.2.5 |
| 8.4  \* | 10.83/11.116 | Металломагнитная примесь | ГОСТ 1936–85, п.2.7 |
| 9.1  \*\* | Кофе  (в зернах,  молотый,  растворимый),  кофейные напитки  Кофе (в  зернах,  молотый,  раствормый), кофейные напитки | 10.83/42.000 | Отбор и подготовка проб | СТБ 1001-96  ГОСТ 32775-2014  ГОСТ 32776–2014 ТНПА и другая документация на продукцию  СТБ 1001–96  ГОСТ 32775–2014  ГОСТ 32776–2014 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 15113.0–77 |
| 9.2  \* | 10.83/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид и цвет; аромат и вкус | ГОСТ 32775–2014  Приложение Б |
| 9.3  \* | 10.83/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 15113.4–2021  ГОСТ ISO 11294-2014 |
| 9.4  \* | 10.83/11.116 | Массовая доля металлических примесей | ГОСТ 15113.2–77, р.4 |
| 9.5  \* | 10.83/11.116 | Посторонние примеси и зараженность вредителями хлебных  запасов | ГОСТ 15113.2–77, р.3 |
| 9.6  \* | 10.83/29.136 | Полная растворимость в воде при температуре  (96–98) °С и в  холодной воде (18–20) °С | ГОСТ 32776–2014  приложение В |
| 10.1  \*\* | Сахар белый | 10.81/42.000 | Отбор проб и подготовка проб | ГОСТ 33222–2015  ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 12569-99 |
| 10.2  \* | 10.81/11.116 | Органолептические показатели: цвет; запах и вкус; чистота раствора | ГОСТ 12576–89 |
| 10.3  \* | 10.81/08.052 | Массовая доля влаги или влажность | ГОСТ 12570–98 |
| 10.4  \* | 10.81/11.116 | Массовая доля металломагнитных примесей | ГОСТ 12573–67 |
| 11.1  \*\* | Соль пищевая | 08.93/42.000 | Отбор и подготовка проб | ГОСТ 13830–97  СТБ 1828–2008  СТБ 2573–2020  ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 33770–2016 |
| 11.2  \* | 08.93/11.116 | Органолептические испытания: внешний вид, вкус, цвет, запах | ГОСТ 33770–2016 |
| 11.3  \* | 08.93/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 13685–84, п.2.2 |
| 12.1  \*\* | Уксусы из  пищевого  сырья | 10.89/42.000 | Отбор проб и подготовка проб | ГОСТ 1760–2007  ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 1760–2007, п.6.12 |
| 12.2  \* | 10.89/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, цвет, вкус, запах | СТБ 1760–2007, п.7.1, 7.2 |
| 12.3  \* | 10.89/08.149 | Массовая концентрация органических кислот | СТБ 1760–2007, п.7.4 |
| 13.1  \*\* | Мука  пшеничная  хлебопекарная  Мука ржаная  хлебопекарная  Мука  пшеничная  хлебопекарная  Мука ржаная  хлебопекар-ная | 10.61/42.000 | Отбор проб и подготовка проб | СТБ 1666–2006  ГОСТ 7045–2017  ТНПА и другая документация на продукцию  СТБ 1666–2006  ГОСТ 7045–2017  ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 27668–88 |
| 13.2  \*\* | 10.61/11.116 | Органолептические показатели: вкус, цвет, запах, хруст, минеральная примесь | ГОСТ 27558–2022 |
| 13.3  \*\* | 10.61/08.052 | Влажность | ГОСТ 9404–88 |
| 13.4  \*\* | 10.61/11.116 | Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов | ГОСТ 27559–87 |
| 13.5  \*\* | 10.61/11.116 | Металломагнитная примесь | ГОСТ 20239–74 |
| 14.1  \*\* | Крупа | 10.61/42.000 | Отбор проб и подготовка проб | ГОСТ 7022–2019  ГОСТ 6292–93  ГОСТ 3034–75  ГОСТ 572–2016  ГОСТ 5550–2021  ГОСТ 276–60  ГОСТ 6201–2020  СТБ 2203–2011  ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 26312.1–84 |
| 14.2  \*\* | 10.61/11.116 | Органолептические показатели: цвет; запах и вкус | ГОСТ 26312.2–84 |
| 14.3  \*\* | 10.61/08.052 | Влажность | ГОСТ 26312.7–88 |
| 14.4  \*\* | 10.61/11.116 | Крупность или номер, примеси и доброкачественное ядро | ГОСТ 26312.4–84 |
| 14.5  \*\* | 10.61/11.116 | Зараженность и загрязненность вредителями | ГОСТ 26312.3–84 |
| 14.6  \*\* | 10.61/11.116 | Металломагнитная примесь | ГОСТ 20239–74 |
| 15.1  \*\*\* | Кондитерские изделия:  Карамель  Печенье  Вафли  Шоколад | 10.71/42.000  10.82/42.000 | Отбор проб и подготовка проб | ГОСТ 6477–2019  ГОСТ 24901–87  СТБ 2374–2014  СТБ 2434–2015  СТБ 2400–2015  СТБ 2211–2011  ГОСТ 14032–2017  СТБ 2357–2014  ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 5904–2019  СТБ 2397–2015 |
| 15.2  \* | 10.71/11.116  10.82/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, вкус, запах, цвет, поверхность, форма | ГОСТ 5897–90  СТБ 2211–2011, р.6 |
| 15.3  \* | 10.71/08.052  10.82/08.052 | Влажность | ГОСТ 5900–2014, р. 7 |
| 15.4  \* | 10.71/08.149  10.82/08.149 | Щелочность | ГОСТ 5898–87 |
| 15.5  \* | 10.71/08.149  10.82/08.149 | Кислотность | ГОСТ 5898–87 |
| 15.6  \* | 10.71/11.116 | Металломагнитная примесь | ГОСТ 5901–2014, п.10 |
| 16.1  \*\* | Смесь  сушеных  овощей для первых блюд  Овощи  сушеные  Картофель  сушеный, пюре картофельное,  сухофрукты,  виноград  сушеный  Смесь  сушеных  овощей для первых блюд  Овощи  сушеные  Картофель сушеный,  пюре  картофельное, сухофрукты,  виноград  сушеный | 10.31/42.000  10.39/42.000 | Отбор проб и подготовка проб | ГОСТ 1683–2017  ГОСТ 28432–90  ГОСТ 32065–2013  ГОСТ 32896–2014  ГОСТ 6882–88  СТБ 819–93  ТНПА и другая документация на продукцию  ГОСТ 1683–2017  ГОСТ 28432–90  ГОСТ 32065–2013  ГОСТ 32896–2014  ГОСТ 6882–88  СТБ 819–93  ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 34125–2017  ГОСТ 28741–90 |
| 16.2  \* | 10.31/11.116  10.39/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, форма, вкус и запах, цвет | ГОСТ 34130–2017, р.7,10  ГОСТ 28741–90, п.3.2 |
| 16.3  \* | 10.31/29.061  10.39/29.061 | Формы и размеры частиц | ГОСТ 34130–2017, р.7 |
| 16.4  \* | 10.31/11.116  10.39/11.116 | Дефекты внешнего вида и посторонние примеси | ГОСТ 34130–2017, р.9 |
| 16.5  \* | 10.39/11.116 | Развариваемость | ГОСТ 34130–2017, р.11 |
| 16.6  \* | 10.31/11.116  10.39/11.116 | Массовая доля минеральной  примеси | ГОСТ 34130–2016, р.14  ГОСТ ISO 762-2013 |
| 16.7  \* | 10.31/11.116  10.39/11.116 | Массовая доля примесей растительного происхождения | ГОСТ 34130–2017 р 9 |
| 16.8  \* | 10.31/08.052  10.39/08.052 | Массовая доля влаги и сухих веществ | ГОСТ 33977–2016  ГОСТ 34130–2017 р.16 |
| 16.9  \* | 10.31/08.052  10.39/08.052 | Массовая доля металлических примесей | ГОСТ 34130–2017 р.11 |
| 16.10  \* | 10.31/08.052  10.39/08.052 | Зараженность вредителями хлебных запасов и наличия загнивших и заплесневелых продуктов | ГОСТ 34130–2017 р.13 |
| 16.11  \* | 10.39/08.052 | Масса 100 ягод | ГОСТ 6882–88 п.3.2 |
| 17.1  \*\* | Консервы,  нектары  фруктовые,  соки  фруктовые прямого отжима,  соки  фруктовые восстановленные  Консервы,  нектары  фруктовые,  соки  фруктовые прямого  отжима,  соки фруктовые восстановленные | 10.32/42.000 | Отбор проб и  подготовка проб | СТБ 1449–2008  СТБ 1823–2008  СТБ 1824–2008  СТБ 2050–2010  ТНПА и другая документация на продукцию  СТБ 1449–2008  СТБ 1823–2008  СТБ 1824–2008  СТБ 2050–2010  ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 26313–2014 |
| 17.2  \* | 10.32/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, вкус и запах, цвет | ГОСТ 8756.1–2017, р.5 |
| 17.3  \* | 10.32/08.133 | Массовая доля растворимых сухих веществ | ГОСТ 34128–2017 |
| 17.4  \* | 10.32/08.149 | Массовая доля титруемых кислот | ГОСТ ISO 750–2013 |
| 17.5  \* | 10.32/08.169 | Определение рН | ГОСТ 26188–2016 |
| 17.6  \* | 10.32/08.052 | Массовая доля минеральной примеси | ГОСТ ISO 762–2013 |
| 17.7  \* | 10.32/11.116 | Массовая доля примесей растительного происхождения | ГОСТ 26323–2014 |
| 17.8  \* | 10.32/11.116 | Посторонние примеси | СТБ 1449–2008  СТБ 1823–2008  СТБ 1824–2008  СТБ 2050–2010 |
| 17.9  \* | 10.32/11.116 | Внешний вид  упаковки,  герметичности  упаковки и  состояние  внутренней  поверхности  упаковки | ГОСТ 8756.18–2017 |
| 17.10  \* | 10.32/11.116 | Упаковка, маркировка | ГОСТ 13799–2016 |
| 18.1  \*\* | Плодоовощная  продукция:  Консервы овощные,  овощи  соленые и  квашеные,  варенье,  повидло,  конфитюры  Плодоовощ-ная  продукция:  Консервы овощные,  Овощи  соленые и квашеные,  варенье,  повидло,  конфитюры | 10.39/42.000 | Отбор проб и подготовка проб | ГОСТ 1633–73  ГОСТ 18224–2013  ГОСТ 18316–2013  ГОСТ 2654–2017  ГОСТ 34113–2017  ГОСТ 34112–2017  ГОСТ 7231–90  СТБ 1000–96  СТБ 1083–97  СТБ 1189–99  СТБ 1191–99  СТБ 1297–2001  СТБ 1452–2004  СТБ 39–95  СТБ 411–94  СТБ 425–98  СТБ 452–94  СТБ 719–94  СТБ 998–95  ГОСТ 34220–2017  СТБ 1082–97  ТНПА и другая документация на продукцию  ГОСТ 1633–73  ГОСТ 18224–2013  ГОСТ 18316–2013  ГОСТ 2654–2017  ГОСТ 34113–2017  ГОСТ 34112–2017  ГОСТ 7231–90  СТБ 1000–96  СТБ 1083–97  СТБ 1189–99  СТБ 1191–99  СТБ 1297–2001  СТБ 1452–2004  СТБ 39–95  СТБ 411–94  СТБ 425–98  СТБ 452–94  СТБ 719–94  СТБ 998–95  ГОСТ 34220–2017  СТБ 1082–97  ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 26313–2014  ГОСТ 27853–2017 |
| 18.2  \* | 10.39/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид,  консистенция; вкус и запах, цвет; качество  заливки, рассола, размеры плодов | ГОСТ 8756.1–2017, р.5 |
| 18.4  \* | 10.39/29.040 | Массовая доля  составных частей | ГОСТ 8756.1–2017, р.7 |
| 18.5  \* | 10.39/08.133 | Массовая доля растворимых сухих веществ | ГОСТ ISO 2173–2013 |
| 18.6  \* | 10.39/08.052 | Массовая доля сухих веществ | ГОСТ 33977–2016 р.5 |
| 18.7  \* | 10.39/08.149 | Массовая доля хлоридов | ГОСТ 26186–84, р.3 |
| 18.8  \* | 10.39/08.149 | Массовая доля титруемых кислот | ГОСТ ISO 750–2013 |
| 18.9  \* | 10.39/08.169 | Определение рН | ГОСТ 26188–2016 |
| 18.10  \* | 10.39/08.052 | Массовая доля минеральной примеси | ГОСТ ISO 762–2013 |
| 18.11  \* | 10.39/11.116 | Массовая доля примесей  растительного происхождения,  массовая доля  битых зерен | ГОСТ 26323–2014 |
| 18.12  \* | 10.39/11.116 | Посторонние  примеси | ГОСТ 26323–2014  СТБ 452–94 п.6.5  ГОСТ 18316–2013 п.7.10  ГОСТ 18224–2013 п.7.10  СТБ 39–95 п.5.4  СТБ 425–98 п.5.2  СТБ 719–94 п.5.4  ГОСТ 2654–2017  ГОСТ 7061—88 п 3.6  ГОСТ 6929–88 п 3.6  СТБ 998–95 п.5.4  СТБ 1191–99 п.5.5  СТБ 1000–96 п.5.4  ГОСТ 34220–2017 п.7.3  СТБ 1082–97 п 5.4 |
| 18.13  \* | 10.39/11.116 | Внешний вид  упаковки,  герметичности упаковки и  состояние  внутренней  поверхности  упаковки | ГОСТ 8756.18–2017 |
| 18.14  \* | 10.39/11.116 | Упаковка,  маркировка | ГОСТ 13799–2016 |
| 19.1  \*\* | Овощи свежие:  -морковь  столовая  -свекла  столовая  -лук репчатый  - капуста  белокочанная  -томаты  свежие  -огурцы  свежие  -картофель  -чеснок свежий  -кабачки  свежие  -лук зеленый  -овощи  зеленые  Фрукты  свежие:  -яблоки  Овощи  свежие:  -морковь  столовая  -свекла  столовая  -лук  репчатый  - капуста  белокочанная  -томаты  свежие  -огурцы  свежие  -картофель  -чеснок  свежий  -кабачки  свежие  -лук зеленый  -овощи  зеленые  Фрукты  свежие:  -яблоки | 01.13/42.000  01.24/42.000 | Отбор проб и  подготовка проб | ГОСТ 32284–2013  ГОСТ 1722–85  ГОСТ 34306–2017  ГОСТ 1724–85  ГОСТ 34298–2017  ГОСТ 33932–2016  ГОСТ 7176–2017  ГОСТ 33562–2015  СТБ 766–95  ГОСТ 7194–81  СТБ 791–95  СТБ 2083–2010  СТБ 2287–2012  СТБ 2288–2012  ТНПА и другая документация на продукцию  ГОСТ 32284–2013  ГОСТ 1722–85  ГОСТ 34306–2017  ГОСТ 1724–85  ГОСТ 34298–2017  ГОСТ 33932–2016  ГОСТ 7176–2017  ГОСТ 33562–2015  СТБ 766–95  ГОСТ 7194–81  СТБ 791–95  СТБ 2083–2010  СТБ 2287–2012  СТБ 2288–2012  ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 32284–2013  ГОСТ 1722–85 п.3.1  ГОСТ 34306–2017 р.6  ГОСТ 1724–85 п.3.1  ГОСТ 34298–2017 р.6  ГОСТ 33932–2016 р.6  ГОСТ 7176–2017 р.5  ГОСТ 33562–2015 р.6  СТБ 766–95 п.5.1  СТБ 791–95 п.5.1  СТБ 2083–2010 п.6.2  СТБ 2287–2012 п.6.1  СТБ 2288–2012 п.6.1 |
| 19.2  \*\* | 01.13/11.116  01.24/11.116 | Органолептические показатели:  -внешний вид;  -запах и вкус;  -размер;  -плотность и зачистка;  -степень зрелости;  -содержание дефектных плодов (треснувших, поломанных, уродливых по форме, увядших, с признаками морщинистости, загнивших, запаренных, подмороженных, больных, с механическими повреждениями, поврежденных сельскохозяйственными вредителями) | ГОСТ 32284–2013  ГОСТ 1722–85 п.3.1  ГОСТ 34306–2017 р.6  ГОСТ 1724–85 п.3.1  ГОСТ 34298–2017 р.6  ГОСТ 33932–2016 р.6  ГОСТ 7176–2017 р.5  ГОСТ 33562–2015 р.6  СТБ 766–95 п.5.1  СТБ 791–95 п.5.1  СТБ 2083–2010 п.6.2  СТБ 2287–2012 п.6.1  СТБ 2288–2012 п.6.1 |
| 19.3  \* | 01.13/11.116  01.24/11.116 | Наличие земли и посторонних  примесей | ГОСТ 7194–81 п.2.3.2  ГОСТ 7977–87 п.3.2.7 |
| 19.4  \*\* | 01.13/11.116  01.24/11.116 | Скрытая форма зараженности  вредителями и  болезнями | ГОСТ 7977–87 п.3.2.4, п.3.2.5, п.3.2.6 |
| 20.1  \*\* | Продукция  растениеводства | 01.13/42.000  01.24/42.000 | Отбор проб и  подготовка проб | Методические указания  по определению нитратов и нитритов в продукции растениеводства  МУ № 5048–89  Утв. МЗ СССР 04.07.89  СанПиН от 21.06.2013 №52, утв. Постановлением. Министерства Здравоохранения Республики Беларусь №52 от 21.06.2013 | Методические указания по определению нитратов и нитритов в продукции растениеводства  МУ № 5048–89, утв.  МЗ СССР 04.07.89, р.1 |
| 20.2  \* | 01.13/08.169  01.24/08.169 | Массовая доля нитратов | МУ № 5048–89, утв. МЗ СССР 04.07.89, р.2 |
| 21.1  \*\* | Продукты  пищевые | 01.13/42.000  01.24/42.000  08.93/42.000  10.11/42.000  10.12/42.000  10.13/42.000  10.20/42.000  10.32/42.000  10.39/42.000  10.41/42.000  01.47/42.000  10.51/42.000  10.61/42.000  10.71/42.000  10.72/42.000  10.73/42.000  10.81/42.000  10.82/42.000  10.83/42.000  10.84/42.000  10.89/42.000 | Отбор и  подготовка проб | СТБ 1036–97  СТБ 1050–2008  СТБ 1051–2012  СТБ 1052–2011  СТБ 1053–2015  СТБ 1054–2012  СТБ 1055–2012  ГН 10-117-99  (РДУ-99)  ТНПА и другая документация  ГН 10-117-99  (РДУ-99)  ЕСТ, утв. решением комиссии ТС 28.05.2010 № 299  ТНПА и другая. документация на продукцию | СТБ 1036–97  СТБ 1050–2008  СТБ 1051–2012  СТБ 1052–2011  СТБ 1053–2015  СТБ 1054–2012  СТБ 1055–2012 |
| 21.2  \* | 01.13/04.125  01.24/04.125  08.93/04.125  10.11/04.125  10.12/04.125  10.13/04.125  10.20/04.125  10.32/04.125  10.39/04.125  10.41/04.125  01.47/04.125  10.51/04.125  10.61/04.125  10.71/04.125  10.72/04.125  10.73/04.125  10.81/04.125  10.82/04.125  10.83/04.125  10.84/04.125  10.89/04.125 | Удельная  (объемная)  активность  радионуклидов  цезия-137 и  стронция-90 | МВИ.МН 1181–2011 |
| 22.1  \*\* | Кислота  лимонная. | 10.89/42.000 | Отбор проб и  подготовка проб | ГОСТ 908–2004  ТНПА и другая документация, устанавливающая технические требования к продукции | ГОСТ 908–2004 п. 7.1  ГОСТ 908–2004 п.п. 7.2-7.3 |
| 22.2  \* | 10.89/11.116 | Органолептические показатели (внешний вид, цвет, вкус, запах) | ГОСТ 908–2004 п. 7.4 |
| 22.3  \* | 10.89/08.149 | Массовая доля органических кислот | ГОСТ 908–2004 п. 7.6 |
| 23.1  \*\* | Корма,  комбикорма, кормовое  сырьё | 10.92/42.000  10.92/11.116 | Отбор образцов и подготовка проб | ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 13496.0–2016  ГОСТ ISO 6498–2014 |
| 23.2  \* | 10.92/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид; цвет; запах | ГОСТ 13496.13–2018 п.7 |
| 23.3  \* | 10.92/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 13496.3–92 |
| 23.4  \* | 10.92/08.052 | Массовая доля частиц металломагнитной примеси | ГОСТ 13496.9–96 |
| 23.5  \* | 10.92/29.061 | Диаметр и длина гранул (размеры) | ГОСТ 22834–87 р.3.5 |
| 24.1  \*\* | Консервированные  пищевые  продукты:  - плодоовощные  - молочные  - рыбные  - мясные  - мясорастительные  - рыборастительные | 10.11/42.000  10.12/42.000  10.20/42.000  10.32/42.000  10.39/42.000  10.51/42.000  10.11/01.086  10.12/01.086  10.20/01.086  10.32/01.086  10.39/01.086  10.51/01.086 | Подготовка проб | Санитарные нормы и правила, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013  ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 26669–85 п.2 |
| 24.2  \* | Промышленная  стерильность: | ГОСТ 30425–97 |
| 24.3  \* | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15–94 |
| 24.4  \* | БГКП (колиформные бактерии) | ГОСТ 32901–2014 п.8.8 |
| 24.5  \* | Дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12–2013  ГОСТ 30425–97 п.7.8 |
| 24.6  \* | Наличие молочнокислых микроорганизмов | ГОСТ 10444.11–89  ГОСТ 10444.11–2013  ГОСТ 30425–97 п. 7.9 |
| 25.1  \*\* | Хлеб и  хлебобулочные изделия, хлебцы и др. | 10.71/42.000  10.72/42.000 | Отбор проб и подготовка проб | СТБ 1009–96  ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 2160–2011 |
| 25.2  \*\* | 10.71/11.116  10.72/11.116 | Органолептические показатели | СТБ 2160–2011 |
| 25.3  \*\* | 10.71/08.052  10.72/08.052 | Влажность | ГОСТ 21094–2022  ГОСТ 15113.4–2021 |
| 25.4  \*\* | 10.71/08.149  10.72/08.149 | Кислотность | ГОСТ 5670–96  ГОСТ 15113.5–77 |
| 26.1  \*\* | Дрожжи  хлебопекарные | 10.89/42.000 | Отбор проб и  подготовка проб | ГОСТ 28483–2015  ТНПА и другая документация на  Продукцию | ГОСТ 28483–2015 |
| 26.2  \*\* | 10.89/11.116 | Органолептические  показатели:  цвет, консистенция, запах, вкус | ГОСТ 28483–2015 |
| 26.3  \*\* | 10.89/08.052 | Влажность | ГОСТ 28483–2015 |
| 27.1  \*\* | Вода  питьевая,  расфасованная в емкости | 100.09/42.000 | Отбор проб и  подготовка проб | ТНПА и другая документация на  продукцию | ГОСТ 23268.0–91  ГОСТ 31861–2012  ГОСТ 31862-2012 |
| 27.2  \* | 100.09/11.116 | Запах, вкус,  наличие видимых невооруженным взглядом  включений,  пленок и осадка | ГОСТ 3351–74, п.2, 3 |
| 27.3  \* | 100.09/04.125 | Удельная  (объемная)  активность  радионуклидов:  цезия-137 | МВИ.МН 1181–2011 |
| 27.4  \* | 100.09/01.086 | ОМЧ при t-37ºС  ОМЧ при t-22ºС | Инструкция № 068–1109 от 24.11.2009, МЗ РБ гл.5. п.2 |

**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