|  |  |
| --- | --- |
|  |  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 мясорастительныеМясо и мясные продукты, птица, продукты их переработки. Изделия колбасные.Консервы мясные и мясорастительные | 10.11/42.00010.12/42.00010.13/42.000 | Отбор и подготовка проб  | ГОСТ 12319–77ГОСТ 15170–91ГОСТ 28589–2014ГОСТ 31476–2012ГОСТ 32125–2013ГОСТ 34120–2017ГОСТ 5283–91ГОСТ 8286–90ГОСТ 9936–2015СТБ 1060–97СТБ 126–2016СТБ 1945–2010СТБ 295–2008ТНПА и другая документация на продукциюГОСТ 12319–77ГОСТ 15170–91ГОСТ 28589–2014ГОСТ 31476–2012ГОСТ 32125–2013ГОСТ 34120–2017ГОСТ 5283–91ГОСТ 8286–90ГОСТ 9936–2015СТБ 1060–97СТБ 126–2016СТБ 1945–2010СТБ 295–2008ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 7269–2015, р.4ГОСТ 7702.0–74, р.1ГОСТ 8756.0–70ГОСТ 9792–73ГОСТ 26671-2014 |
| 1.2\*\* | 10.11/11.11610.12/11.11610.13/11.116 | 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.5ГОСТ 7702.0–74, р.2ГОСТ 33741–2015, р. 7ГОСТ 9959–2015 |
| 1.3\* | 10.11/08.14910.13/08.149 | Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли) | ГОСТ 26186–84, р.3ГОСТ 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\*\* | 10.11/11.11610.13/11.116 | Посторонние примеси | ГОСТ 5283–91, п.3.2ГОСТ 8286–90, п.4.2 ГОСТ 9936–2015, п.6.10ГОСТ 15170–91, п.3.2ГОСТ 32125–2013, п.7.9 |
| 1.7\*\* | 10.11/11.11610.13/11.116 | 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\* | 10.11/29.04010.13/29.040 | Масса нетто | ГОСТ 33741–2015, р.8СТБ 8020-2002 |
| 2.1\*\* | Изделия макаронные | 10.73/42.000 | Отбор проб и подготовка проб | СТБ 1963–2009ГОСТ 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 нихКонсервы и пресервы рыбныеРыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатывае-мые из нихКонсервы и пресервы рыбные | 03.00/42.00010.20/42.000 | Отбор образцов (проб) и подготовка проб | ГОСТ 1084–2016ГОСТ 12161–2006ГОСТ 13865–2000ГОСТ 16978–99ГОСТ 17660–97ГОСТ 20056–2013ГОСТ 280–2009ГОСТ 32366–2013ГОСТ 3945–78ГОСТ 6065–2012ГОСТ 7452–2014ГОСТ 815–2004Правила ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и рыбной продукции, утв. постановлением МСХ и П РБ от 27 апреля 2004 г. №30 ТНПА и другая документация на продукциюГОСТ 1084–2016ГОСТ 12161–2006ГОСТ 13865–2000ГОСТ 16978–99ГОСТ 17660–97ГОСТ 20056–2013ГОСТ 280–2009ГОСТ 32366–2013ГОСТ 3945–78ГОСТ 6065–2012ГОСТ 7452–2014ГОСТ 815–2004Правила 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.6ГОСТ 8756.0-70 |
| 3.2\* | 03.00/11.11610.20/11.116 | 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.6.7ГОСТ 26664–85 р.2 |
| 3.3\* | 03.00/29.04010.20/29.04003.00/29.06110.20/29.061 | Длина и масса | ГОСТ 7631–2008 п.7.2ГОСТ 1368–2003  |
| 3.4\* | 03.00/11.11610.20/11.116 | Наружные повреждения | ГОСТ 7631–2008, п.7.4 |
| 3.5\* | 03.00/07.09010.20/07.09003.00/07.09610.20/07.096 | 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\* | 03.00/11.11610.20/11.116 | Маркировка и упаковка | ГОСТ 7630–96 ГОСТ 11771-93 |
| 3.12\* | 10.20/29.040 | Масса нетто  | ГОСТ 26664–85 п.3СТБ 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 1746–2017СТБ 1888–2016СТБ 970–2017СТБ 315–2017ГОСТ 31688–2012СТБ 1890–2017ТНПА 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, 7.3СТБ 970–2017 п.7.2 СТБ 315–2007 п.7.2, 7.3ГОСТ 29245–91, р.3СТБ 1890–2017, р 7 |
|  |
| 4.4\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 30305.1–95 р.4ГОСТ 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.3,4ГОСТ 29245–91, р.2,4,5 |
| 4.6\*\* | 10.51/11.116 | Упаковка и маркировка | ГОСТ 23651–89 |
| 5.1\*\* | Маслоподсолнечное | 10.41/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 1129–93ТНПА 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 991–95СТБ 983–95ТНПА 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 листПриправы сухие, лавровый лист | 10.84/42.000 | Отбор проб и подготовка проб | СТБ 905–95ГОСТ 29053–91ГОСТ 29050–91ГОСТ ISO 973–2016ГОСТ ISO 2254–2016 ГОСТ 29049–91ГОСТ 17594–81ТНПА и другая документация на продукциюСТБ 905–95ГОСТ 29053–91ГОСТ 29050–91ГОСТ ISO 973–2016ГОСТ ISO 2254–2016 ГОСТ 29049–91ГОСТ 17594–81ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 28875–90, р.2ГОСТ 17594–81, р.3.1 |
| 7.2\* | 10.84/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид; цвет; аромат и вкус | ГОСТ 28875–90, п.3.3ГОСТ 17594–81, р.3.4.1 |
| 7.3\* | 10.84/11.116 | Зараженность вредителями хлебных запасов и посторонние примеси | ГОСТ 28875–90, п.3.4ГОСТ ISO 927–2015 |
| 7.4\* | 10.84/11.116 | Массовая доля примесей растительного происхождения  | ГОСТ 28875–90, п.3.4ГОСТ 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.3.4.3ГОСТ 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 32573–2013ТНПА 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 32572–2013ГОСТ 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 напиткиКофе (в зернах, молотый, раствормый), кофейные напитки | 10.83/42.000 | Отбор и подготовка проб | СТБ 1001-96ГОСТ 32775-2014 ГОСТ 32776–2014 ТНПА и другая документация на продукциюСТБ 1001–96ГОСТ 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 32775–2014Приложение 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 33222–2015ТНПА 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 13830–97СТБ 1828–2008СТБ 2573–2020ТНПА 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 1760–2007ТНПА 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 пшеничнаяхлебопекарнаяМука ржанаяхлебопекарнаяМука пшеничнаяхлебопекарнаяМука ржанаяхлебопекар-ная | 10.61/42.000 | Отбор проб и подготовка проб | СТБ 1666–2006ГОСТ 7045–2017ТНПА и другая документация на продукциюСТБ 1666–2006ГОСТ 7045–2017ТНПА 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 7022–2019ГОСТ 6292–93ГОСТ 3034–75ГОСТ 572–2016ГОСТ 5550–2021ГОСТ 276–60ГОСТ 6201–2020СТБ 2203–2011ТНПА 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:КарамельПеченьеВафлиШоколад | 10.71/42.00010.82/42.000 | Отбор проб и подготовка проб | ГОСТ 6477–2019ГОСТ 24901–87СТБ 2374–2014СТБ 2434–2015СТБ 2400–2015СТБ 2211–2011ГОСТ 14032–2017СТБ 2357–2014ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 5904–2019СТБ 2397–2015 |
| 15.2\* | 10.71/11.11610.82/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, вкус, запах, цвет, поверхность, форма | ГОСТ 5897–90СТБ 2211–2011, р.6 |
| 15.3\* | 10.71/08.05210.82/08.052 | Влажность  | ГОСТ 5900–2014, р. 7 |
| 15.4\* | 10.71/08.14910.82/08.149 | Щелочность | ГОСТ 5898–87 |
| 15.5\* | 10.71/08.14910.82/08.149 | Кислотность | ГОСТ 5898–87 |
| 15.6\* | 10.71/11.116 | Металломагнитная примесь | ГОСТ 5901–2014, п.10 |
| 16.1\*\* | Смесь сушеных овощей для первых блюдОвощи сушеныеКартофель сушеный, пюре картофельное, сухофрукты, виноград сушеныйСмесь сушеных овощей для первых блюдОвощи сушеныеКартофель сушеный, пюре картофельное, сухофрукты, виноград сушеный | 10.31/42.00010.39/42.000 | Отбор проб и подготовка проб | ГОСТ 1683–2017ГОСТ 28432–90ГОСТ 32065–2013ГОСТ 32896–2014ГОСТ 6882–88СТБ 819–93ТНПА и другая документация на продукциюГОСТ 1683–2017ГОСТ 28432–90ГОСТ 32065–2013ГОСТ 32896–2014ГОСТ 6882–88СТБ 819–93ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 34125–2017ГОСТ 28741–90 |
| 16.2\* | 10.31/11.11610.39/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, форма, вкус и запах, цвет | ГОСТ 34130–2017, р.7,10ГОСТ 28741–90, п.3.2 |
| 16.3\* | 10.31/29.06110.39/29.061 | Формы и размеры частиц  | ГОСТ 34130–2017, р.7  |
| 16.4\* | 10.31/11.11610.39/11.116 | 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\* | 10.31/11.11610.39/11.116 | Массовая доля минеральной примеси | ГОСТ 34130–2016, р.14ГОСТ ISO 762-2013 |
| 16.7\* | 10.31/11.11610.39/11.116 | Массовая доля примесей растительного происхождения  | ГОСТ 34130–2017 р 9 |
| 16.8\* | 10.31/08.05210.39/08.052 | Массовая доля влаги и сухих веществ | ГОСТ 33977–2016 ГОСТ 34130–2017 р.16 |
| 16.9\* | 10.31/08.05210.39/08.052 | Массовая доля металлических примесей | ГОСТ 34130–2017 р.11 |
| 16.10\* | 10.31/08.05210.39/08.052 | 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 восстановленныеКонсервы,нектары фруктовые,соки фруктовые прямого отжима,соки фруктовые восстановленные | 10.32/42.000 | Отбор проб и подготовка проб | СТБ 1449–2008СТБ 1823–2008СТБ 1824–2008СТБ 2050–2010ТНПА и другая документация на продукциюСТБ 1449–2008СТБ 1823–2008СТБ 1824–2008СТБ 2050–2010ТНПА 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 1449–2008СТБ 1823–2008СТБ 1824–2008СТБ 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,конфитюрыПлодоовощ-ная продукция: Консервы овощные, Овощи соленые и квашеные, варенье,повидло,конфитюры | 10.39/42.000 | Отбор проб и подготовка проб | ГОСТ 1633–73ГОСТ 18224–2013ГОСТ 18316–2013ГОСТ 2654–2017ГОСТ 34113–2017ГОСТ 34112–2017ГОСТ 7231–90СТБ 1000–96СТБ 1083–97СТБ 1189–99СТБ 1191–99СТБ 1297–2001СТБ 1452–2004СТБ 39–95СТБ 411–94СТБ 425–98СТБ 452–94СТБ 719–94СТБ 998–95ГОСТ 34220–2017СТБ 1082–97ТНПА и другая документация на продукциюГОСТ 1633–73ГОСТ 18224–2013ГОСТ 18316–2013ГОСТ 2654–2017ГОСТ 34113–2017ГОСТ 34112–2017ГОСТ 7231–90СТБ 1000–96СТБ 1083–97СТБ 1189–99СТБ 1191–99СТБ 1297–2001СТБ 1452–2004СТБ 39–95СТБ 411–94СТБ 425–98СТБ 452–94СТБ 719–94СТБ 998–95ГОСТ 34220–2017СТБ 1082–97ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 26313–2014ГОСТ 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 26323–2014СТБ 452–94 п.6.5 ГОСТ 18316–2013 п.7.10ГОСТ 18224–2013 п.7.10СТБ 39–95 п.5.4СТБ 425–98 п.5.2СТБ 719–94 п.5.4ГОСТ 2654–2017ГОСТ 7061—88 п 3.6ГОСТ 6929–88 п 3.6СТБ 998–95 п.5.4СТБ 1191–99 п.5.5СТБ 1000–96 п.5.4ГОСТ 34220–2017 п.7.3СТБ 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- капустабелокочанная-томаты свежие-огурцы свежие-картофель-чеснок свежий-кабачки свежие-лук зеленый-овощи зеленыеФрукты свежие:-яблокиОвощи свежие:-морковь столовая-свекла столовая-лук репчатый- капустабелокочанная-томаты свежие-огурцы свежие-картофель-чеснок свежий-кабачки свежие-лук зеленый-овощи зеленыеФрукты свежие:-яблоки | 01.13/42.00001.24/42.000 | Отбор проб и подготовка проб | ГОСТ 32284–2013ГОСТ 1722–85ГОСТ 34306–2017ГОСТ 1724–85ГОСТ 34298–2017ГОСТ 33932–2016ГОСТ 7176–2017ГОСТ 33562–2015СТБ 766–95ГОСТ 7194–81СТБ 791–95СТБ 2083–2010СТБ 2287–2012СТБ 2288–2012ТНПА и другая документация на продукциюГОСТ 32284–2013ГОСТ 1722–85ГОСТ 34306–2017ГОСТ 1724–85ГОСТ 34298–2017ГОСТ 33932–2016ГОСТ 7176–2017ГОСТ 33562–2015СТБ 766–95ГОСТ 7194–81СТБ 791–95СТБ 2083–2010СТБ 2287–2012СТБ 2288–2012ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 32284–2013ГОСТ 1722–85 п.3.1ГОСТ 34306–2017 р.6ГОСТ 1724–85 п.3.1ГОСТ 34298–2017 р.6ГОСТ 33932–2016 р.6ГОСТ 7176–2017 р.5ГОСТ 33562–2015 р.6СТБ 766–95 п.5.1СТБ 791–95 п.5.1СТБ 2083–2010 п.6.2СТБ 2287–2012 п.6.1СТБ 2288–2012 п.6.1 |
| 19.2\*\* | 01.13/11.11601.24/11.116 | 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 32284–2013ГОСТ 1722–85 п.3.1ГОСТ 34306–2017 р.6ГОСТ 1724–85 п.3.1ГОСТ 34298–2017 р.6ГОСТ 33932–2016 р.6ГОСТ 7176–2017 р.5ГОСТ 33562–2015 р.6СТБ 766–95 п.5.1СТБ 791–95 п.5.1СТБ 2083–2010 п.6.2СТБ 2287–2012 п.6.1СТБ 2288–2012 п.6.1 |
| 19.3\* | 01.13/11.11601.24/11.116 | Наличие земли и посторонних примесей | ГОСТ 7194–81 п.2.3.2ГОСТ 7977–87 п.3.2.7 |
| 19.4\*\* | 01.13/11.11601.24/11.116 | Скрытая форма зараженности вредителями и болезнями | ГОСТ 7977–87 п.3.2.4, п.3.2.5, п.3.2.6 |
| 20.1\*\* | Продукциярастениеводства | 01.13/42.00001.24/42.000 | Отбор проб и подготовка проб | Методические указанияпо определению нитратов и нитритов в продукции растениеводстваМУ № 5048–89Утв. МЗ СССР 04.07.89СанПиН 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 растениеводстваМУ № 5048–89, утв.МЗ СССР 04.07.89, р.1 |
| 20.2\* | 01.13/08.16901.24/08.169 | Массовая доля нитратов | МУ № 5048–89, утв. МЗ СССР 04.07.89, р.2 |
| 21.1\*\* | Продукты пищевые  | 01.13/42.00001.24/42.00008.93/42.00010.11/42.00010.12/42.00010.13/42.00010.20/42.00010.32/42.00010.39/42.00010.41/42.00001.47/42.00010.51/42.00010.61/42.00010.71/42.00010.72/42.00010.73/42.00010.81/42.00010.82/42.00010.83/42.00010.84/42.00010.89/42.000 | Отбор и подготовка проб | СТБ 1036–97СТБ 1050–2008СТБ 1051–2012СТБ 1052–2011СТБ 1053–2015СТБ 1054–2012СТБ 1055–2012 ГН 10-117-99 (РДУ-99)ТНПА и другая документацияГН 10-117-99 (РДУ-99)ЕСТ, утв. решением комиссии ТС 28.05.2010 № 299ТНПА и другая. документация на продукцию | СТБ 1036–97СТБ 1050–2008СТБ 1051–2012СТБ 1052–2011СТБ 1053–2015СТБ 1054–2012СТБ 1055–2012 |
| 21.2\* | 01.13/04.12501.24/04.12508.93/04.12510.11/04.12510.12/04.12510.13/04.12510.20/04.12510.32/04.12510.39/04.12510.41/04.12501.47/04.12510.51/04.12510.61/04.12510.71/04.12510.72/04.12510.73/04.12510.81/04.12510.82/04.12510.83/04.12510.84/04.12510.89/04.125 | 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 908–2004ТНПА и другая документация, устанавливающая технические требования к продукции | ГОСТ 908–2004 п. 7.1ГОСТ 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  | 10.92/42.00010.92/11.116 | 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 | 10.11/42.00010.12/42.00010.20/42.00010.32/42.00010.39/42.00010.51/42.00010.11/01.08610.12/01.08610.20/01.08610.32/01.08610.39/01.08610.51/01.086 | Подготовка проб | Санитарные нормы и правила, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013ТНПА 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 10444.11–2013ГОСТ 30425–97 п. 7.9 |
| 25.1\*\* | Хлеб и хлебобулочные изделия, хлебцы и др. | 10.71/42.00010.72/42.000 | Отбор проб и подготовка проб | СТБ 1009–96 ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 2160–2011 |
| 25.2\*\* | 10.71/11.11610.72/11.116 | Органолептические показатели  | СТБ 2160–2011 |
| 25.3\*\* | 10.71/08.05210.72/08.052 | Влажность  | ГОСТ 21094–2022ГОСТ 15113.4–2021  |
| 25.4\*\* | 10.71/08.14910.72/08.149 | Кислотность  | ГОСТ 5670–96 ГОСТ 15113.5–77 |
| 26.1\*\* | Дрожжи хлебопекарные  | 10.89/42.000 | Отбор проб и подготовка проб | ГОСТ 28483–2015ТНПА 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 23268.0–91ГОСТ 31861–2012ГОСТ 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-37ºСОМЧ 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