|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №2 |
| к аттестату аккредитации  |
| № BY/112 2.0202 |
| от 30.06.1995  |
| на бланке № \_\_\_\_на 8 листах |
| редакция 04 |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от12 июля 2024 года |

|  |
| --- |
| производственной лаборатории "Сморгонские молочные продукты» филиал  Открытого акционерного общества "Лидский молочно-консервный комбинат" |
| № 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. Я.Колоса, 78, 231042, г. Сморгонь, Сморгонский район, Гродненская область** |
| 1.1\*\*\* | Сырое молоко коровье. Молоко обезжиренное для промышленной переработки. Молоко цельное пастеризованное для промышленной переработки. Сыворотка молочная творожная. | 01.41/42.000, 10.51/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 8;ТР ТС 033/2013 Раздел V Приложение 1,3,5,6 | ГОСТ 13928-84 п.2;ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 32901-2014 п.5.5;ГОСТ 9225-84 п.1;ГОСТ ISO 707-2013;СТБ 1036-97;СТБ 1051-2012 |
| 1.2\* | 01.41/11.116, 10.51/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах | ГОСТ 28283-2015;СТБ 1598-2006 п.6.2;СТБ 2263-2016 п.7.2, п.7.3 |
| 1.3\* | 01.41/08.037, 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 1.4\* | 01.41/08.052, 10.51/08.052 | Сухое обезжиренное вещество молока | ГОСТ 3626-73 п.2, п.3 |
| 1.5\* | 01.41/08.149, 10.51/08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3 |
| 1.6\* | 01.41/08.031, 10.51/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 1.7\* | 01.41/08.149, 10.51/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98;ГОСТ 25179-90 п.3;СТБ 1598-2006 Приложение Б |
| 1.8\* | 01.41/08.043, 10.51/08.043 | Содержание соматических клеток | ГОСТ 23453-2014 п.6 |
| 1.9\* | 01.41/01.086, 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 32901-2014 п.8.1, п.8.4;ГОСТ 9225-84 п.4.2, п.4.5 |
| 1.10\*\*\* | 01.41/29.145 | Температура | ТР ТС 033/2013 Раздел VI пп.20,21,25,27 | ГОСТ 26754-85 |
| 1.11\* | 01.41/11.116 | Наличие соды | ТР ТС 033/2013 Раздел VI п.19;ТР ТС 033/2013 Раздел VII п.30-32 | ГОСТ 24065-80 п.2 |
| 1.12\* | Наличие аммиака | ГОСТ 24066-80 |
| 1.13\* | Наличие перекиси водорода | ГОСТ 24067-80 |
| 1.14\* | 01.41/01.086 | Ингибирующие вещества, в том числе антибиотики | ГОСТ 23454-2016 |
| 1.15\* | 01.41/01.086, 01.41/03.071, 01.41/03.152, 10.51/01.086, 10.51/03.071, 10.51/03.152 | Левомицетин (хлорамфеникол) | ТР ТС 033/2013 Раздел V Приложение 4 | ГОСТ 31502-2012 п.5.2;ГОСТ 32219-2013;МВИ.МН 3283-2009;МВИ.МН 4230-2015 |
| 1.16\* | тетрациклиновая группаТетрациклиновая группа | ГОСТ 31502-2012 п.5.2;ГОСТ 32219-2013;МВИ.МН 3830-2015;МВИ.МН 3951-2015 |
| 1.17\* | Пенициллины | ГОСТ 31502-2012 п.5.2;ГОСТ 32219-2013;МВИ.МН 4885-2014 |
| 1.18\* | стрептомицинСтрептомицин | ГОСТ 31502-2012 п.5.2;ГОСТ 32219-2013;МВИ.МН 2642-2015;МВИ.МН 4894-2014 |
| 1.19\* | 01.41/04.125, 10.51/04.125 | Удельная активность радионуклида цезия-137 | ТР ТС 021/2011 Статья 7 Приложение 4;ТР ТС 033/2013 Раздел V | МВИ.МН 1823-2007 |
| 2.1\*\*\* | Сливки пастеризованные для промышленной переработки | 10.51/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 3;ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 1 | ГОСТ 13928-84 п.2;ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 9225-84 п.1;СТБ 1036-97;СТБ 1051-2012 |
| 2.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах | ГОСТ 28283-2015;СТБ 2277-2016 п.7.2 |
| 2.3\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 2.4\* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3 |
| 2.5\* | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 8 | ГОСТ 32901-2014 п.8.1, п.8.4;ГОСТ 9225-84 п.4.2, п.4.5 |
| 2.9\* | 10.51/04.125 | Удельная активность радионуклида цезия-137 | ТР ТС 021/2011 Статья 7 Приложение 4;ТР ТС 033/2013 Раздел VII | МВИ.МН 1823-2007 |
| 3.1\*\*\* | Молоко пастеризованное | 10.51/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 1 ;ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 3 | ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 9225-84 п.1;СТБ 1036-97;СТБ 1051-2012 |
| 3.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах | ГОСТ 28283-2015;СТБ 1746-2017 п.7.2, п.7.3 |
| 3.3\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 3.4\* | 10.51/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98 |
| 3.5\* | 10.51/08.052 | Массовая доля сухого обезжиренного остатка | ГОСТ 3626-73 п.2;СТБ 1746-2017 п.7.9 |
| 3.6\* | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 8 | ГОСТ 32901-2014 п.8.5;ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 3.7\* | КМАФАнМ | ГОСТ 32901-2014 п.8.4;ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 3.8\* | 10.51/04.125 | Удельная (объёмная) активность радионуклида цезия-137 | ТР ТС 021/2011 Статья 7 Приложение 4;ТР ТС 033/2013 Раздел VII | МВИ.МН 1823-2007 |
| 4.1\*\*\* | Кефир | 10.51/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 3;ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 1 | ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 9225-84 п.1;СТБ 1036-97;СТБ 1051-2012 |
| 4.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах | СТБ 970-2017 п.7.2 |
| 4.3\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 4.4\* | 10.51/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98 |
| 4.5\* | 10.51/08.052 | массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка | ГОСТ 3626-73 п.3;СТБ 970-2017 п.7.8 |
| 4.6\* | 10.51/01.086 | Молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013 |
| 4.8\* | БГКП (колиформы) | ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 8 | ГОСТ 32901-2014 п.8.5;ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 4.9\* | Плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 4.11\* | 10.51/04.125 | Удельная (объёмная) активность радионуклида цезия-137 | ТР ТС 021/2011 Статья 7 Приложение 4;ТР ТС 033/2013 Раздел VII | МВИ.МН 1823-2007 |
| 5.1\*\*\* | Сметана | 10.51/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 3;ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 1 | ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 9225-84 п.1;СТБ 1036-97;СТБ 1051-2012 |
| 5.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах | СТБ 1888-2016 п.7.2 |
| 5.3\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 5.4\* | 10.51/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98;ГОСТ 30648.2-99 |
| 5.5\* | 10.51/08.052 | Массовая доля сухого обезжиренного остатка | ГОСТ 3626-73 п.3;ГОСТ 3626-73 п.2;СТБ 1888-2016 п.7.8 |
| 5.6\* | 10.51/01.086 | Молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013;ГОСТ 33951-2016 |
| 5.8\* | БГКП (колиформы) | ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 8 | ГОСТ 32901-2014 п.8.5;ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 5.9\* | Плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 5.11\* | 10.51/04.125 | Удельная (объёмная) активность радионуклида цезия-137 | ТР ТС 021/2011 Статья 7 Приложение 4;ТР ТС 033/2013 Раздел VII | МВИ.МН 1823-2007 |
| 6.1\*\*\* | Мороженое пломбир | 10.51/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 3;ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 1 | ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 9225-84 п.1;СТБ 1036-97;СТБ 1051-2012 |
| 6.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах | СТБ 1467-2017 п.7.3, п.7.4 |
| 6.3\* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3 |
| 6.4\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2 ;СТБ 1467-2017 п.7.7 |
| 6.5\* | 10.51/08.052 | массовая доля сухих веществ | ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 1 | ГОСТ 3626-73 п.4 |
| 6.6\* | 10.51/29.040 | Взбитость мороженого | ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 3;ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 1 | СТБ 1467-2017 п.7.11 |
| 6.7\* | 10.51/08.149 | Массовая доля сахара | ГОСТ 3628-78 п.2 |
| 6.8\* | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 8 | ГОСТ 32901-2014 п.8.5;ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 6.9\* | КМАФАнМ | ГОСТ 32901-2014 п.8.4;ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 6.10\* | 10.51/04.125 | Удельная (объёмная) активность радионуклида цезия-137 | ТР ТС 021/2011 Статья 7 Приложение 4;ТР ТС 033/2013 Раздел VII | МВИ.МН 1823-2007 |
| 7.1\*\*\* | Творог | 10.51/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 3;ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 1 | ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 9225-84 п.1;СТБ 1036-97;СТБ 1051-2012 |
| 7.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах | СТБ 315-2017 п.7.2 |
| 7.3\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 7.4\* | 10.51/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98;ГОСТ 30648.2-99 |
| 7.5\* | 10.51/08.052 | Массовая доля сухого обезжиренного остатка | ГОСТ 3626-73 п.3;ГОСТ 3626-73 п.2;СТБ 315-2017 п.7.10 |
| 7.6\* | 10.51/01.086 | Молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 10444.11-2013;ГОСТ 33951-2016 |
| 7.7\* | БГКП (колиформы) | ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 8 | ГОСТ 32901-2014 п.8.5;ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 7.8\* | Плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 7.9\* | 10.51/04.125 | Удельная активность радионуклида цезия-137 | ТР ТС 021/2011 Статья 7 Приложение 4;ТР ТС 033/2013 Раздел VII | МВИ.МН 1823-2007 |
| 8.1\* | Сыры мягкие | 10.51/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 3;ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 1, таблица 4 | ГОСТ 26809.2-2014;ГОСТ 9225-84 п.1;СТБ 1036-97;СТБ 1051-2012 |
| 8.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах | СТБ 2190-2017 п.7.2, п.7.3 |
| 8.3\* | 10.51/08.037 | массовая доля жира в сухом веществе | ГОСТ 5867-90 п.2.2.2 |
| 8.4\* | 10.51/08.052 | массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 п.5 |
| 8.5\* | 10.51/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 3627-81 п.4 |
| 8.6\* | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 8 | ГОСТ 32901-2014 п.8.5;ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 8.7\* | Плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 8.9\* | 10.51/04.125 | Удельная активность радионуклида цезия-137 | ТР ТС 021/2011 Статья 7 Приложение 4;ТР ТС 033/2013 Раздел VII | МВИ.МН 1823-2007 |
| 9.1\* | Масло из коровьего молока | 10.51/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 3;ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 1 | ГОСТ 26809.2-2014;ГОСТ 9225-84 п.1;СТБ 1036-97;СТБ 1051-2012 |
| 9.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах | СТБ 1890-2017 п.7.2 |
| 9.3\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.3.5 |
| 9.4\* | 10.51/08.052 | массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 п.6 |
| 9.5\* | 10.51/08.149 | Титруемая кислотность молочной плазмы | ГОСТ 3624-92 п.3.3.4 |
| 9.6\* | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 8 | ГОСТ 32901-2014 п.8.5;ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 9.7\* | КМАФАнМ | ГОСТ 32901-2014 п.8.4;ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 9.8\* | Плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 9.9\* | 10.51/04.125 | Удельная (объёмная) активность радионуклида цезия-137 | ТР ТС 021/2011 Статья 7 Приложение 4;ТР ТС 033/2013 Раздел V | МВИ.МН 1823-2007 |
| 10.1\*\*\* | Молоко сухое | 10.51/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 3;ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 1 | ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 9225-84 п.1;СТБ 1036-97;СТБ 1051-2012 |
| 10.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах | ГОСТ 29245-91 п.3;СТБ 1858-2009 п.7.2 |
| 10.3\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 29247-91 |
| 10.4\* | 10.51/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 30648.2-99 |
| 10.5\* | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 8 | ГОСТ 32901-2014 п.8.4;ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 10.6\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 32901-2014 п.8.5;ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 10.7\* | Ингибирующие вещества, в том числе антибиотики | ТР ТС 033/2013 Раздел VII п.30-32;ТР ТС 033/2013 Раздел VI п.19 | ГОСТ 23454-2016 |
| 10.8\* | 10.51/01.086, 10.51/03.071, 10.51/03.152 | Левомицетин (хлорамфеникол) | ТР ТС 033/2013 Раздел V Приложение 4 | ГОСТ 31502-2012 п.5.2;ГОСТ 32219-2013;МВИ.МН 3283-2009;МВИ.МН 4230-2015 |
| 10.9\* | тетрациклиновая группаТетрациклиновая группа | ГОСТ 31502-2012 п.5.2;ГОСТ 32219-2013;МВИ.МН 3830-2015;МВИ.МН 3951-2015 |
| 10.10\* | Пенициллины | ГОСТ 31502-2012 п.5.2;ГОСТ 32219-2013;МВИ.МН 4885-2014 |
| 10.11\* | стрептомицинСтрептомицин | ГОСТ 31502-2012 п.5.2;ГОСТ 32219-2013;МВИ.МН 2642-2015;МВИ.МН 4894-2014 |
| 10.12\* | 10.51/04.125 | Удельная (объёмная) активность радионуклида цезия-137 | ТР ТС 021/2011 Статья 7 Приложение 4;ТР ТС 033/2013 Раздел VII | МВИ.МН 1823-2007 |
| 11.1\*\*\* | Закваски | 10.51/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 033/2013 Раздел VII Приложение 8 | ГОСТ 9225-84 п.1 |
| 13.2\* | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 32901-2014 п.8.5;ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 13.3\* | Плесени, дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |

**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