|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №2 |
| к аттестату аккредитации |
| № BY/112 2.1483 |
| от 14.03.2000 |
| на бланке № \_\_\_\_  на 5 листах |
| редакция 02 |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от23 августа 2024 года |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| производственной лаборатории  Открытого акционерного общества «Милкавита» | | | | | |
| № 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. Братьев Лизюковых, д. 1, 246029, г. Гомель, Гомельская область** | | | | | |
| 1.1\*\*\* | молоко коровье сырое, молоко обезжиренное - сырье, сливки-сырье | 01.41/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 033/2013 Раздел 3, 5, 6, 7. Приложение 4, 5, 6, 7 | ГОСТ 13928-84 п.2.2; ГОСТ 26809.1-2014 п.4.2, п.4.3; ГОСТ 9225-84 п.1.5; СТБ 1036-97 п.7.2.2, п.7.2.3; СТБ 1051-2012 |
| 1.2\* | 01.41/11.116 | Внешний вид и консистенция, цвет | СТБ 1598-2006 п.6.2; СТБ 2263-2016 п.7.2; СТБ 2277-2016 п.7.2 |
| 1.3\* | Вкус и запах | ГОСТ 28283-2015; СТБ 1598-2006 п.6.2; СТБ 2263-2016 п.7.3; СТБ 2277-2016 п.7.2 |
| 1.4\* | 01.41/08.153 | Группа чистоты | ГОСТ 8218-89 |
| 1.5\* | 01.41/29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85 п.2.4 |
| 1.6\* | 01.41/29.119 | Плотность | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 1.7\* | 01.41/08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3.3.1 |
| 1.8\* | 01.41/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.2.1, п.2.2.2, п.2.2.5 |
| 1.9\* | 01.41/08.133, 01.41/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98; СТБ 1598-2006 п.6.3. пр.Б |
| 1.10\* | 01.41/08.052 | Массовая доля сухих обезжиренных веществ | ГОСТ 3626-73 п.3, п.2.4.3 |
| 1.11\* | 01.41/12.042 | Содержание соды | ГОСТ 24065-80 п.2 |
| 1.12\* | Содержание аммиака | ГОСТ 24066-80 |
| 1.13\* | Содержание перекиси водорода | ГОСТ 24067-80 |
| 1.14\* | Термоустойчивость по алкогольной пробе | ГОСТ 25228-82 |
| 1.15\* | 01.41/08.043 | Количество соматических клеток | ГОСТ 23453-2014 п.6 |
| 1.16\* | 01.41/01.086 | Ингибирующие вещества | ГОСТ 23454-2016 п.7 |
| 1.17\* | Общее количество микроорганизмов | ГОСТ 9225-84 п.4.2 |
| 1.18\* | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 32901-2014 п.8.4; ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 1.19\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 32901-2014 п.8.5.1; ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 1.20\* | 01.41/12.042 | Эффективность пастеризации (фосфатаза, пероксидаза) | ГОСТ 3623-2015 п.7.2 |
| 1.21\* | 01.41/03.152, 01.41/12.042 | Ветеринарные лекарственные средства | ГОСТ 32219-2013 п.5.4.2; ГОСТ 32254-2013 |
| 1.22\* | 01.41/04.125 | Объемная активность цезия-137 | МВИ.МН 1181-2011 ; МВИ.МН 4779-2013 |
| 2.1\*\*\* | продукты молочные и сыры | 10.51/42.000 | Отбор проб. | ТР ТС 033/2013 Раздел 2, 3, 7, 8. Приложение 1, 3, 4, 8 | ГОСТ 26809.1-2014 п.4.2, п.4.3, п.4.4, п.4.5, п.4.6, п.4.9, п.5.3; ГОСТ 26809.2-2014 п.5.3; ГОСТ 32901-2014 п.5, п.5.2; ГОСТ 9225-84 п.1.5; СТБ 1036-97 п.7.2.2, п.7.2.3, п.7.2.4, п.7.2.6, п.7.2.9, п.7.2.10, п.7.2.11; СТБ 1051-2012; СТБ 1053-2015; СТБ 1552-2017 п.7.2 |
| 2.2\* | 10.51/11.116 | Внешний вид и консистенция, цвет. | ГОСТ 29245-91 п.3; ГОСТ 31450-2013 п.7.2; ГОСТ 31451-2013 п.7.2; ГОСТ 31453-2013 п.7.2; ГОСТ 31454-2012 п.7.2; СТБ 1552-2017 п.7.3; СТБ 1746-2017 п.7.2; СТБ 1858-2022; СТБ 1887-2016 п.7.2; СТБ 1888-2016; СТБ 1890-2017; СТБ 2206-2017 п.7.2; СТБ 2263-2016; СТБ 315-2017 п.7.2; СТБ 970-2017 п.7.2; ТР ТС 033/2013 |
| 2.3\* | Вкус и запах. | ГОСТ 29245-91 п.3; ГОСТ 31450-2013 п.7.2; ГОСТ 31451-2013 п.7.2; ГОСТ 31453-2013 п.7.2; ГОСТ 31454-2012 п.7.2; СТБ 1552-2017 п.7.3; СТБ 1746-2017 п.7.2; СТБ 1858-2022; СТБ 1887-2016 п.7.2; СТБ 1888-2016; СТБ 1890-2017; СТБ 2206-2011 п.7.2; СТБ 2263-2016; СТБ 315-2017 п.7.2; СТБ 970-2017 п.7.2; ТР ТС 033/2013 |
| 2.4\* | 10.51/08.153 | Группа чистоты. | ГОСТ 8218-89 |
| 2.5\* | 10.51/29.145 | Температура. | ГОСТ 26754-85 п.2.4; ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 2.6\* | 10.51/29.119 | Плотность. | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 2.7\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира. | ГОСТ 5867-90 п.2.2.1, п.2.2.2, п.2.2.5, п.2.2.6, п.2.3.5, п.2.2.3, п.2.3.4 |
| 2.8\* | 10.51/08.149 | Массовая доля белка. | ГОСТ 23327-98; ГОСТ 30648.2-99 п.4 |
| 2.9\* | 10.51/08.052 | Массовая доля СОМО | ГОСТ 3626-73 п.3, п.8; СТБ 1552-2017 п.7.12; СТБ 1746-2017 п.7.9; СТБ 1887-2016 п.7.6; СТБ 1888-2016 п.7.8; СТБ 970-2017 п.7.8 |
| 2.10\* | 10.51/08.149 | Массовая доля белка в СОМО | ГОСТ 30648.2-99 п.4; СТБ 1858-2009 п.7.6 |
| 2.11\* | 10.51/08.052 | Массовая доля сухих веществ. | ГОСТ 30305.1-95 п.5; ГОСТ 3626-73 п.3 |
| 2.12\* | Массовая доля влаги | ГОСТ 29246-91 п.3; ГОСТ 30648.3-99 п.4; ГОСТ 3626-73 п.5.1, п.6 |
| 2.13\* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 30305.3-95 п.5; ГОСТ 30648.4-99 п.4; ГОСТ 33957-2016 п.6.3; ГОСТ 3624-92 п.3.3.1, п.3.3.2, п.3.3.3; СТБ 1552-2017 п.7.11 |
| 2.14\* | Кислотность жировой фазы | ГОСТ 3624-92 п3.3.4.1, п.3.3.4.2 |
| 2.15\* | Титруемая кислотность плазмы | ГОСТ 3624-92 п.3.3.4.3 |
| 2.16\* | 10.51/12.042 | Чистота восстановленного молока | ГОСТ 29245-91 п.7 |
| 2.17\* | 10.51/08.052 | Массовая доля хлористого натрия | ГОСТ 3627-81 п.2, п.4 |
| 2.18\* | 10.51/12.042 | Термоустойчивость. | ГОСТ 32261-2013 п.7.5; СТБ 1890-2017 п.7.4 |
| 2.19\* | 10.51/08.169 | рН | ГОСТ 26781-85 |
| 2.20\* | 10.51/12.042 | Фосфатаза | ГОСТ 3623-2015 п.6.2 |
| 2.21\* | Пероксидаза | ГОСТ 3623-2015 п.4.2 |
| 2.22\* | 10.51/29.049 | Условная вязкость | СТБ 970-2017 п.7.11 |
| 2.23\* | 10.51/08.149 | Массовая доля сахарозы | ГОСТ 3628-78 п.2, 5 |
| 2.24\* | Массовая доля общего сахара в пересчете на инвертный | ГОСТ 3628-78 п.5 |
| 2.25\* | 10.51/08.052 | Индекс растворимости | ГОСТ 30305.4-95 |
| 2.26\* | 10.51/01.086 | КМАФАнМ. | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 32901-2014 п.8.4; ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 2.27\* | БГКП. | ГОСТ 32901-2014 п.8.5; ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 2.28\* | Количество молочнокислых микроорганизмов | ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998) |
| 2.29\* | Количество бифидобактерий | ГОСТ 33491-2015; ГОСТ 33924-2016 |
| 2.30\* | Дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 2.31\* | Плесени |
| 2.32\* | 10.51/29.040 | Номинальный объем/ масса нетто | ГОСТ 29245-91 п.6; ГОСТ 3622-68 п.2.23; СТБ 1552-2017 п.7.6; СТБ 1890-2017; СТБ 2206-2017 п.7.5; СТБ 315-2017 п.7.5; СТБ 8019-2002; СТБ 8020-2002; СТБ 8035-2012 п.5.5.2; СТБ 970-2017 п.7.4 |
| 2.33\* | 10.51/04.125 | Удельная (объемная) активность цезия-137 | ГОСТ 32161-2013; МВИ.МН 1181-2011 ; МВИ.МН 4779-2013 |

**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