|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №1 |
| к аттестату аккредитации  |
| № BY/112 2.2307 |
| от 28.12.2001  |
| на бланке № \_\_\_\_на 11 листах |
| редакция 03 |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от 21 февраля 2025 годапроизводственной лабораторииОткрытого акционерного общества «Лунинецкий молочный завод» |
| № 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 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 225643, Брестская обл., г. Лунинец, ул. Давыдова, 2 (Производственная лаборатория ОАО "Лунинецкий МЗ") |
| 1.1\*\* | Питьевое молоко пастеризованное | 10.51/42.000 | Отбор образцов и подготовка их к испытанию | ГН, утв. постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37;СанПиН и ГН, утв. постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52 ;СТБ 1746-2017;ТУ BY 200106617.013-2020;ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту | ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 9225-84 п.1.5.11 |
| 1.3\*\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85 |
| 1.4\* | 10.51/12.042 | Фосфотаза, пероксидаза | ГОСТ 3623-2015 п.6.2, 7.1 |
| 1.5\* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3.3.1 |
| 1.6\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-2023 п.6.3.1, п.6.4 |
| 1.7\* | 10.51/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 1.8\* | 10.51/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98;ГОСТ 34454-2018 |
| 1.9\* | 10.51/12.042 | Группа чистоты | ГОСТ 8218-89 п.3 |
| 1.10\* | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 32901-2014 п.8.5;ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 1.11\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 32901-2014 п.8.4;ГОСТ 9225-84 п.4.5;ГОСТ ISO 7218-2015 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 1.12\* | Питьевое молоко пастеризованное | 10.51/29.040 | Действительный объем | СТБ 1746-2017;СТБ 8019-2002;ТУ BY 200106617.013-2020 | ГОСТ 3622-68 п.2.23.5;СТБ 8019-2002 |
| 1.13\* | 10.51/12.042 | Наличие остаточных количеств антибиотиков | ГН, утв. постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37;СанПиН и ГН, утв. постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52 ;СТБ 1746-2017;ТУ BY 200106617.013-2020;ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту | ГОСТ 31502-2012 п.5.2.1, п.6 |
| 2.1\*\* | Сметана | 10.51/42.000 | Отбор образцов и подготовка их к испытанию | ГН, утв. постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37;СанПиН и ГН, утв. постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52 ;СТБ 1888-2016;ТУ BY 100098867.575-2021;ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту | ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 9225-84 п.1.5.11 |
| 2.3\*\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 2.4\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-2023 п.6.3.8, п.6.4 |
| 2.5\* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3.3.2 |
| 2.6\* | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98;ГОСТ 30648.2-99;ГОСТ 34454-2018 |
| 2.7\* | 10.51/12.042 | Пероксидаза | ГОСТ 3623-2015 п.6.2 |
| 2.8\* | 10.51/01.086 | Количество молочнокислых микроорганизмов | ГОСТ 10444.11-2013;ГОСТ 33951-2016 |
| 2.9\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 32901-2014 п.8.5;ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 2.10\* | Дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 33566-2015 |
| 2.11\* | 10.51/29.040 | Действительная масса, масса нетто | СТБ 1888-2016;СТБ 8019-2002;ТУ BY 100098867.575-2021 | ГОСТ 3622-68 п.2.23;СТБ 8019-2002 |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 3.1\*\* | Молоко сухое, продукт молочный сухой | 10.51/42.000 | Отбор образцов и подготовка их к испытанию | ГН, утв. постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37;ГОСТ 34255-2017;СанПиН и ГН, утв. постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52 ;СТБ 1858-2022;ТУ BY 100098867.240-2009;ТУ BY 100098867.595-2022;ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту | ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 9225-84 п.1.5.11 |
| 3.3\* | 10.51/12.042 | Группа чистоты | ГОСТ 29245-91 п.7 |
| 3.4\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 29246-91 п.3.2 |
| 3.5\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 29247-91 п.п.3.1.1.2-3.1.1.4, п.4 |
| 3.6\* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 30305.3-95 п.5 |
| 3.7\* | Массовая доля белка | ГОСТ 30648.2-99 п.5;ГОСТ 34454-2018 |
| 3.8\* | 10.51/12.042 | Индекс растворимости | ГОСТ 30305.4-95 |
| 3.11\* | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 32901-2014 п.8.5;ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 3.12\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 32901-2014 п.8.4;ГОСТ 9225-84 п.4.5;ГОСТ ISO 7218-2015;МВИ.МН 4140-2013 |
| 3.13\* | 10.51/12.042 | Наличие остаточных количеств антибиотиков | ГОСТ 31502-2012 п.5.2.1, п.6 |
| 4.1\*\* | Масло коровье | 10.41/42.000 | Отбор образцов и подготовка их к испытанию | ГН, утв. постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37;ГОСТ 32261-2013;СанПиН и ГН, утв. постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52 ;СТБ 1890-2017;ТУ BY 100098867.598-2022;ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту | ГОСТ 26809.2-2014;ГОСТ 9225-84 п.1.5.5 |
| 4.3\* | 10.41/08.052 | Массовая доля жира (расчетный метод) | ГОСТ 3626-73 п.6;ГОСТ 5867-2023 п.п.2.2.4, 2.3.5 |
| 4.4\* | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 п.6 |
| 4.5\*\* | 10.41/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 4.6\* | 10.41/08.149 | Титруемая кислотность плазмы масла, кислотность жировой фазы масла | ГОСТ 3624-92 п.3 |
| 4.7\* | 10.41/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 32901-2014 п.8.5;ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 4.8\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ГОСТ 10444.15-94;ГОСТ 32901-2014 п.8.4;ГОСТ 9225-84 п.4.5;ГОСТ ISO 7218-2015 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 4.9\* | Масло коровье | 10.41/01.086 | Дрожжи, плесени | ГН, утв. постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37;ГОСТ 32261-2013;СанПиН и ГН, утв. постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52 ;СТБ 1890-2017;ТУ BY 100098867.598-2022;ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 33566-2015 |
| 4.10\* | 10.41/29.040 | Действительная масса, масса нетто | СТБ 1890-2017;СТБ 8019-2002;ТУ BY 100098867.598-2022 | ГОСТ 3622-68 п.2.23;СТБ 8019-2002 |
| 5.1\*\* | Кефир | 10.51/42.000 | Отбор образцов и подготовка их к испытанию | ГН, утв. постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37;СанПиН и ГН, утв. постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52 ;СТБ 970-2017;ТУ BY 100098867.560-2021;ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту | ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 9225-84 п.1.5.11 |
| 5.3\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-2023 п.6.3.7, п.6.4 |
| 5.4\* | 10.51/29.049 | Условная вязкость | СТБ 970-2017 п.7.11 |
| 5.5\* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3 |
| 5.6\* | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98;ГОСТ 34454-2018 |
| 5.7\* | 10.51/12.042 | Пероксидаза | ГОСТ 3623-2015 п.6.2 |
| 5.8\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 5.9\* | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 32901-2014 п.8.5;ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 5.10\* | Дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 33566-2015 |
| 5.11\* | Количество молочнокислых микроорганизмов | ГОСТ 10444.11-2013;ГОСТ 33951-2016 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 5.12\* | Кефир | 10.51/29.040 | Действительная масса, масса нетто | СТБ 8019-2002;СТБ 970-2017;ТУ BY 100098867.560-2021 | ГОСТ 3622-68 п.2.23;СТБ 8019-2002 |
| 6.1\*\* | Творог, полуфабрикат творожно-белковый | 10.51/42.000 | Отбор образцов и подготовка их к испытанию | ГН, утв. постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37;СанПиН и ГН, утв. постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52 ;СТБ 315-2017;ТУ BY 100098867.245-2010;ТУ BY 100098867.535-2020;ТУ BY 100098867.597-2022;ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту | ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 9225-84 п.1.5.4 |
| 6.3\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-2023 п.6.3.9, п.6.4 |
| 6.4\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 п.2, п.5.1 |
| 6.5\* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3.3.3 |
| 6.6\* | 10.51/12.042 | Фосфатаза | ГОСТ 3623-2015 п.7.1 |
| 6.7\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 6.8\* | 10.51/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 30648.2-99;ГОСТ 34454-2018 |
| 6.9\* | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 32901-2014 п.8.5;ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 6.10\* | Количество молочнокислых микроорганизмов | ГОСТ 10444.11-2013;ГОСТ 33951-2016 |
| 6.11\* | Дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 33566-2015 |
| 6.12\* | 10.51/29.040 | Действительная масса, масса нетто | СТБ 315-2017;СТБ 8019-2002;ТУ BY 100098867.245-2010;ТУ BY 100098867.535-2020;ТУ BY 100098867.597-2022 | ГОСТ 3622-68 п.2.23;СТБ 8019-2002 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 7.1\*\* | Крем сливочно-творожный «Мечта» | 10.51/42.000 | Отбор образцов и подготовка их к испытанию | ГН, утв. постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37;СанПиН и ГН, утв. постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52 ;ТУ РБ 200106617.002-2000;ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту | ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 9225-84 п.1.5.11 |
| 7.3\*\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 7.4\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-2023 п.6.3.9, п.6.4 |
| 7.5\* | 10.51/08.149 | Массовая доля сахарозы | ГОСТ 3628-78 п.2 |
| 7.6\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 п.5 |
| 7.7\* | 10.51/12.042 | Пероксидаза | ГОСТ 3623-2015 п.6.2 |
| 7.8\* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3.3.2 |
| 7.9\* | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 32901-2014 п.8.5;ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 7.10\* | Дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 33566-2015 |
| 7.11\* | 10.51/29.040 | Действительная масса, масса нетто | СТБ 8019-2002;ТУ РБ 200106617.002-2000 | ГОСТ 3622-68 п.2.23;СТБ 8019-2002 |
| 8.1\*\* | Сырьё: молоко коровье сырое; пахта сырье; молоко обезжиренное пастеризованное | 01.41/42.000, 10.51/42.000 | Отбор образцов и подготовка их к испытанию | ГН, утв. постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37;СанПиН и ГН, утв. постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52 ;СТБ 1598-2006;СТБ 2263-2016;ТУ BY 100098867.164-2020;ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту | ГОСТ 13928-84 п.2, п.3;ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 9225-84 п.1.5.1 |
| 8.3\*\* | 01.41/29.145, 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85;ГОСТ 3622-68 п.2, п.3 |
| 8.4\* | 01.41/08.031, 10.51/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 8.5\* | 01.41/12.042, 10.51/12.042 | Фосфотаза, пероксидаза | ГОСТ 3623-2015 п.6.2, 7.1 |
| 8.6\* | 01.41/08.149, 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3 |
| 8.7\* | 01.41/08.052, 10.51/08.052 | Массовая доля сухих обезжиренных веществ | ГОСТ 3626-73 п.3 |
| 8.8\* | 01.41/12.042, 10.51/12.042 | Группа чистоты | ГОСТ 8218-89 п.3 |
| 8.9\* | 01.41/08.037, 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-2023 п.6.3.1, п.6.3.3, п.6.3.4, п.6.4 |
| 8.9.1\* | 01.41/08.030, 10.51/08.030 | АМИ.БР 0005-2021;СТБ 1598-2006 п.6.4, Приложение Б |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 8.10\* | Сырьё: молоко коровье сырое; пахта сырье; молоко обезжиренное пастеризованное | 01.41/01.086, 10.51/01.086 | Бактериальная обсемененность по редуктазной пробе | ГН, утв. постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37;СанПиН и ГН, утв. постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52 ;СТБ 1598-2006;СТБ 2263-2016;ТУ BY 100098867.164-2020;ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту | ГОСТ 9225-84 п.4.1, п.4.2 |
| 8.11\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ГОСТ 32901-2014 п.8.4;ГОСТ 9225-84 п.4.5;ГОСТ ISO 7218-2015;МВИ.МН 4140-2013 |
| 8.12\* | БГКП (колиформы) | ГОСТ 32901-2014 п.8.5;ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 8.13\* | 01.41/03.152, 10.51/03.152 | Наличие ингибирующих веществ | ГОСТ 23454-2016 п.7, п.8 |
| 8.14\* | Антибиотики: - стрептомицин | ГОСТ 32219-2013 п.5.4.1 |
| 8.14.1\* | 01.41/03.071, 10.51/03.071 | ГОСТ 32254-2013;МИ 4-1-2018-ПП |
| 8.15\* | 01.41/03.152, 10.51/03.152 | - тетрациклиновая группа | ГОСТ 32219-2013 п.5.4.1 |
| 8.15.1\* | 01.41/03.071, 10.51/03.071 | ГОСТ 32254-2013;МИ 4-1-2018-ПП |
| 8.16\* | 01.41/03.152, 10.51/03.152 | - хлорамфеникол (левомицетин) | ГОСТ 32219-2013 п.5.4.1 |
| 8.16.1\* | 01.41/03.071, 10.51/03.071 | ГОСТ 32254-2013;МИ 4-1-2018-ПП |
| 8.17\* | 01.41/03.152, 10.51/03.152 | - пенициллины | ГОСТ 32219-2013 п.5.4.1 |
| 8.17.1\* | 01.41/03.071, 10.51/03.071 | ГОСТ 32254-2013;МИ 4-1-2018-ПП |
| 8.18\* | 01.41/08.043, 10.51/08.043 | Количество соматических клеток | ГОСТ 23453-2014 п.5,6 |
| 8.18.1\* | 01.41/18.115, 10.51/18.115 | ГОСТ ISO 13366-2/IDF 148-2-2014 |
| 8.20\* | 01.41/12.042, 10.51/12.042 | Термоустойчивость по алкогольной пробе | ГОСТ 25228-82 п.п.2-4 |
| 8.23\* | 01.41/08.149, 10.51/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98 |
| 8.23.1\* | 01.41/08.030, 10.51/08.030 | АМИ.БР 0005-2021;СТБ 1598-2006 п.6.3, Приложение Б |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 9.1\*\* | Сыворотка молочная | 10.51/42.000 | Отбор образцов и подготовка их к испытанию | ГН, утв. постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37;СанПиН и ГН, утв. постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52 ;ТУ РБ 100098867.119-2001;ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту | ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 9225-84 п.1.5.11 |
| 9.3\*\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 9.4\* | 10.51/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 9.5\* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3 |
| 9.6\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-2023 п.6.3.6, п.6.4 |
| 9.7\* | 10.51/03.152 | Ингибирующие вещества | ГОСТ 23454-2016 п.7, п.8 |
| 9.8\* | Антибиотики: - стрептомицин | ГОСТ 32219-2013 п.5.4.1 |
| 9.8.1\* | 10.51/03.071 | ГОСТ 32254-2013 |
| 9.9\* | 10.51/03.152 | - тетрациклиновая группа | ГОСТ 32219-2013 п.5.4.1 |
| 9.9.1\* | 10.51/03.071 | ГОСТ 32254-2013;МИ 4-1-2018-ПП |
| 9.10\* | 10.51/03.152 | - хлорамфеникол (левомицетин) | ГОСТ 32219-2013 п.5.4.1 |
| 9.10.1\* | 10.51/03.071 | ГОСТ 32254-2013;МИ 4-1-2018-ПП |
| 9.11\* | 10.51/03.152 | - пенициллины | ГОСТ 32219-2013 п.5.4.1 |
| 9.11.1\* | 10.51/03.071 | ГОСТ 32254-2013;МИ 4-1-2018-ПП |
| 9.12\* | 10.51/08.052 | Массовая доля сухих веществ | ГОСТ 3626-73 п.3 |
| 9.13\* | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 32901-2014 п.8.5;ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 9.14\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | ГОСТ 32901-2014 п.8.4;ГОСТ 9225-84 п.4.5;ГОСТ ISO 7218-2015 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 10.1\* | Йогурт | 10.51/42.000 | Отбор образцов и подготовка их к испытанию | ГН, утв. постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37;ГОСТ 31981-2013;СанПиН и ГН, утв. постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52 ;СТБ 1552-2017;ТУ BY 100098867.574-2021;ТНПА и другая документация, устанавливающая требования к объекту | ГОСТ 26809.1-2014;ГОСТ 9225-84 п.1.5.11;СТБ 1552-2017 п.7.2;ТУ BY 100098867.574-2021 п.4.2 |
| 10.3\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 10.4\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-2023 п.6.3.7, п.6.4;СТБ 1552-2017 п.7.9 |
| 10.5\* | 10.51/08.052 | Массовая доля сухих веществ | ГОСТ 3626-73 п.3;СТБ 1552-2017 п.7.12 |
| 10.6\* | 10.51/08.149 | Массовая доля сахарозы | ГОСТ 3628-78 п.2, п.5 |
| 10.7\* | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98;ГОСТ 30648.2-99 п.5;ГОСТ 34454-2018 |
| 10.8\* | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3;СТБ 1552-2017 п.7.11 |
| 10.9\* | 10.51/12.042 | Пероксидаза | ГОСТ 3623-2015 п.6.2 |
| 10.10\* | 10.51/01.086 | БГКП (колиформы) | ГОСТ 32901-2014 п.8.5;ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 10.11\* | Количество молочнокислых микроорганизмов | ГОСТ 10444.11-2013;ГОСТ 33951-2016;СТБ 1552-2017 п.7.18 |
| 10.12\* | Бифидобактерии | ГОСТ 33924-2016;МР 2.3.2.2327-08 п.6.6.2;СТБ 1552-2017 п.7.19 |
| 10.13\* | Дрожжи, плесени | ГОСТ 10444.12-2013;ГОСТ 33566-2015 |
| 10.14\* | 10.51/29.040 | Действительная масса, масса нетто | СТБ 1552-2017;СТБ 8019-2002;ТУ BY 100098867.574-2021 | ГОСТ 3622-68 п.2.23;СТБ 8019-2002 |
| 12.1\*\* | Молоко и молочные продукты | 01.41/42.000, 10.41/42.000, 10.51/42.000 | Отбор образцов | СТБ 1036-97 | СТБ 1036-97 |
| 13.1\*\* | Пищевые продукты | 01.41/42.000, 10.41/42.000, 10.51/42.000, 10.89/42.000 | Отбор образцов | ГОСТ 32164-2013;СТБ 1036-97;СТБ 1050-2008;СТБ 1051-2012;СТБ 1053-2015;СТБ 1054-2012;СТБ 1055-2012 | ГОСТ 32164-2013;СТБ 1036-97;СТБ 1050-2008;СТБ 1051-2012;СТБ 1053-2015;СТБ 1054-2012;СТБ 1055-2012 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 13.2\* | Пищевые продукты | 01.41/04.125, 10.41/04.125, 10.51/04.125, 10.89/04.125 | Содержание радионуклидов цезия-137 | ГН 10-117-99;ГН, утв. постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37 | ГОСТ 32161-2013;МВИ.МН 1823-2007 ;МВИ.МН 4779-2013 |
| 14.1\*\* | Корма и сырье для производства комбикорма | 10.91/42.000 | Отбор образцов | СТБ 1056-2016 | СТБ 1056-2016 |
| 14.2\* | 10.91/04.125 | Содержание радионуклидов цезия-137 | Республиканские допустимые уровни содержания цезия-137 и стронция-90 в сельскохозяйственном сырье и кормах, утв. 03.08.1999 МСХиП РБ | МВИ.МН 1823-2007 ;МВИ.МН 4779-2013 |
| 15.1\*\* | Рабочие места в производственных и служебных помещениях:  - постоянного пребывания; - временного пребывания | 100.12/04.056 | Мощность эквивалентной дозы гамма излучения | Контрольные уровни радиоактивного загрязнения для принятия решения о проведении дезактивационных работ Утв. председателем Комитета по проблемам последствий катастрофы на ЧАЭС 02.08.2004 | МВИ.ГМ.1906-2020 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 16.1\*\*\* | Территория объектов народного хозяйства и остальные открытые территории населенных пунктов | 100.11/04.056 | Мощность эквивалентной дозы гамма излучения | Контрольные уровни радиоактивного загрязнения для принятия решения о проведении дезактивационных работ Утв. председателем Комитета по проблемам последствий катастрофы на ЧАЭС 02.08.2004 | 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» Т.А. Николаева