|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №1 |
| к аттестату аккредитации  |
| № BY/112 2.2662 |
| от 02.02.2004  |
| на бланке № \_\_\_\_на 9 листах |
| редакция 01 |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от19 мая 2025 года |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
| производственно-технологической лабораторииоткрытого акционерного общества "Минский комбинат хлебопродуктов" |
|  |

 |
| № 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. Слесарная, 48, 220088, г. Минск |
| 1.1\*\*\* | Зерно, используемое на пищевые цели: пшеница, рожь, ячмень тритикале, фасоль продовольст-веннаяЗерно, используемое на кормовые цели: пшеница, рожь, ячмень | 01.11/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 9353-90ГОСТ 9353-2016ГОСТ 16990-88ГОСТ 16990-2017ГОСТ 28672-90ГОСТ 28672-2019СТБ 1522-2005ГОСТ 7758-2020СТБ 1134-98СТБ 1135-98СТБ 1136-98СанПиН, ГН, утв. МЗ РБ № 52от 21.06.2013ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 13586.3-2015, п.5СТБ 1036-97, п.7.3.3а |
| 1.2\* | 01.11/11.116 | Запах | ГОСТ 10967-2019, п.6.3 |
| 1.3\* | 01.11/11.116 | Цвет | ГОСТ 10967-2019, п.6.4.1 |
| 1.4\* | 01.11/08.052 | Влажность | ГОСТ 13586.5-2015 |
| 1.5\* | 01.11/08.052 | Сорная примесь | ГОСТ 30483-97, п.3.1 |
| 1.6\* | 01.11/08.052 | Вредные примеси | ГОСТ 30483-97, п.3.1.4 |
| 1.7\* | 01.11/08.052 | Зерновая примесь | ГОСТ 30483-97, п.3.1 |
| 1.8\* | 01.11/08.052 | Мелкие зерна | ГОСТ 30483-97, п.3.4 |
| 1.9\* | 01.11/08.052 | Металломагнитная примесь | ГОСТ 30483-97, п.3.5 |
| 1.10\* | 01.11/11.116 | Зараженность вредителями | ГОСТ 13586.4-83ГОСТ 13586.6-93 |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 1.11\* | Зерно, используемое на пищевые цели: пшеница, рожь, ячмень тритикале, фасоль продовольст-веннаяЗерно, используемое на кормовые цели: пшеница, рожь, ячмень | 01.11/11.116 | Стекловидность | ГОСТ 9353-90ГОСТ 9353-2016ГОСТ 16990-88ГОСТ 16990-2017ГОСТ 28672-90ГОСТ 28672-2019СТБ 1522-2005ГОСТ 7758-2020СТБ 1134-98СТБ 1135-98СТБ 1136-98СанПиН, ГН, утв. МЗ РБ № 52от 21.06.2013ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 10987-76 |
| 1.12\* | 01.11/08.052 | Клейковина | ГОСТ 13586.1-2014 |
| 1.13\* | 01.11/29.049 | Число падения | ГОСТ 27676-88 |
| 1.14\* | 01.11/08.052 | Зольность | ГОСТ 10847-2019 |
| 1.15\* |  | 01.11/04.125 | Удельная (объемная) активность радионуклидовстронций-90цезий-137 | РДУ содержаниярадионуклидовцезия-137 и стронция-90в сельско-хозяйственном сырье и кормахТНПА и другая документация на продукцию | МВИ.МН 1181-2011 |
| 1.16\* |  | 01.11/11.116 | Загрязненность мертвыми насекомыми-вредителями | ГОСТ 9353-90ГОСТ 9353-2016ГОСТ 16990-88ГОСТ 16990-2017ГОСТ 28672-90ГОСТ 28672-2019СТБ 1522-2005ГОСТ 7758-2020СТБ 1134-98СТБ 1135-98СТБ 1136-98СанПиН, ГН, утв. МЗ РБ № 52от 21.06.2013ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 34165-2017, п.п.6.2, 7.1 |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 2.1\*\*\* | Мука (пшеничная; мука из твердой пшеницы для макаронных изделий; мука из мягкой пшеницы для макаронных изделий; ржаная хлебопекарная; мука из цельного зерна: пшеничная и ржаная; мука хлебопекарная из зерна тритикале) | 10.61/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 31491-2012ГОСТ 31463-2012СТБ 1666-2006ГОСТ 7045-2017ГОСТ 26574-2017ТУ РБ 00959441.009-95СанПиН, ГН, утв. МЗ РБ № 52от 21.06.2013ГН 10-117-99 (РДУ-99)ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 27668-88СТБ 1036-97, п.7.26СТБ 1053-2015 |
| 2.2\* | 10.61/11.116 | Цвет | ГОСТ 27558-87, п.3.1 |
| 2.3\* | 10.61/11.116 | Запах | ГОСТ 27558-87, п.3.2 |
| 2.4\* | 10.61/11.116 | Вкус | ГОСТ 27558-87, п. 3.2 |
| 2.5\* | 10.61/11.116 | Хруст | ГОСТ 27558-87, п. 3.2 |
| 2.6\* | 10.61/08.052 | Влажность | ГОСТ 9404-88 |
| 2.7\* | 10.61/08.052 | Крупность | ГОСТ 27560-87 |
| 2.8\* | 10.61/08.052 | Металломагнитная примесь | ГОСТ 20239-74 |
| 2.9\* | 10.61/29.049 | Число падения | ГОСТ 27676-88 |
| 2.10\* | 10.61/08.052 | Количество и качество клейковины | ГОСТ 27839-2013, р.9, п.9.1-9.2.7, п.9.4.1-9.4.7, р.10, р.11 |
| 2.11\* | 10.61/08.156 | Белизна | ГОСТ 26361-84 |
| 2.12\* | 10.61/08.149 | Кислотность по болтушке | ГОСТ 27493-87 |
| 2.13\* | 10.61/11.116 | Пробная лабораторная выпечка хлеба | ГОСТ 27669-88 |
| 2.14\* | 10.61/11.116 | Зараженность вредителями хлебных запасов | ГОСТ 27559-87 |
| 2.15\* | 10.61/11.116 | Загрязненность вредителями хлебных запасов | ГОСТ 27559-87, п.3.1ГОСТ 34165-2017, п.п.6.2, 9.2 |
| 2.16\* | 10.61/04.125 | Удельная (объемная) активность радионуклида цезий-137 | МВИ.МН 1181-2011 |
| 2.17\* | 10.61/08.052 | Зольность | ГОСТ 27494-2016 |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 3.1\*\*\* | Крупа (манная, ячменная, гречневая, овсяная, рисовая, пшено шлифованное, горох шлифованный, пшеничная дробленая, пшеничная «Могилевская», кукурузная),крупка пшеничная дробленая | 10.61/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 7022-97ГОСТ 7022-2019СТБ 2203-2011ГОСТ 5550-74ТУ РБ 00959441.007-95ГОСТ 3034-75ГОСТ 6292-93ГОСТ 572-2016ГОСТ 6201-2020ТУ РБ 06093149.067-2000ТУ РБ 06093149.039-98ГОСТ 6002-69ГОСТ 18271-72СанПиН, ГН, утв. МЗ РБ № 52 от 21.06.2013ГН 10-117-99 (РДУ-99)ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 26312.1-84СТБ 1036-97, п.7.25СТБ 1053-2015 |
| 3.2\* | 10.61/11.116 | Запах | ГОСТ 26312.2-84, п.3.2 |
| 3.3\* | 10.61/11.116 | Цвет | ГОСТ 26312.2-84, п.3.1 |
| 3.4\* | 10.61/11.116 | Вкус | ГОСТ 26312.2-84, п.3.3 |
| 3.5\* | 10.61/08.052 | Влажность | ГОСТ 26312.7-88 |
| 3.6\* | 10.61/08.052 | Крупность | ГОСТ 26312.4-84, п.3.2 |
| 3.7\* | 10.61/08.052 | Минеральная примесь | ГОСТ 26312.4-84, п.3.6 |
| 3.8\* | 10.61/08.052 | Зольность | ГОСТ 26312.5-84 |
| 3.9\* | 10.61/08.052 | Металломагнитная примесь | ГОСТ 20239-74 |
| 3.10\* | 10.61/08.052 | Доброкачественное ядро | ГОСТ 26312.4-84, п.3.8 |
| 3.11\* | 10.61/08.052 | Примеси | ГОСТ 26312.4-84, п.3.4 |
| 3.12\* | 10.61/08.052 | Недодир | ГОСТ 26312.4-84, п.3.7 |
| 3.13\* | 10.61/08.052 | Номер | ГОСТ 26312.4-84, п.3.2, 3.3 |
| 3.14\* | 10.61/11.116 | Развариваемость | ГОСТ 26312.2-84, п.3.5 |
| 3.15\* | 10.61/08.052 | Нешелушенные зерна | ГОСТ 26312.4-84, п.3.4 |
| 3.16\* | 10.61/08.052 | Испорченные ядра | ГОСТ 26312.4-84, п.3.4 |
| 3.17\* | 10.61/08.052 | Мучка | ГОСТ 26312.4-84, п.3.3 |
| 3.18\* | 10.61/08.052 | Необрушенные зерна | ГОСТ 26312.4-84, п.3.4 |
| 3.19\* | 10.61/08.052 | Битые ядра | ГОСТ 26312.4-84, п.3.3 |
| 3.20\* | 10.61/08.052 | Глютинозные ядра | ГОСТ 26312.4-84, п.3.4 |
| 3.21\* | 10.61/08.052 | Пожелтевшие ядра | ГОСТ 26312.4-84, п.3.4 |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 3.22\* | Крупа (манная, ячменная, гречневая, овсяная, рисовая, пшено шлифованное, горох шлифованный, пшеничная дробленая, пшеничная «Могилевская», кукурузная),крупка пшеничная дробленая | 10.61/08.052 | Меловые ядра | ГОСТ 7022-97ГОСТ 7022-2019СТБ 2203-2011ГОСТ 5550-74ТУ РБ 00959441.007-95ГОСТ 3034-75ГОСТ 6292-93ГОСТ 572-2016ГОСТ 6201-2020ТУ РБ 06093149.067-2000ТУ РБ 06093149.039-98ГОСТ 6002-69ГОСТ 18271-72СанПиН, ГН, утв. МЗ РБ № 52 от 21.06.2013ГН 10-117-99 (РДУ-99)ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 26312.4-84, п.3.4 |
| 3.23\* | 10.61/08.052 | Красные ядра | ГОСТ 26312.4-84, п.3.4 |
| 3.24\* | 10.61/08.052 | Ядра с красными полосками | ГОСТ 26312.4-84, п.3.4 |
| 3.25\* | 10.61/08.052 | Изъеденные семена | ГОСТ 26312.4-84, п.3.4 |
| 3.26\* | 10.61/08.052 | Дробленый горох | ГОСТ 26312.4-84, п.3.4 |
| 3.27\* | 10.61/08.052 | Сечка и мучка | ГОСТ 26312.4-84, п.3.3 |
| 3.28\* | 10.61/11.116 | Зараженность вредителями хлебных запасов | ГОСТ 26312.3-84 |
| 3.29\* | 10.61/11.116 | Загрязненность вредителями хлебных запасов | ГОСТ 34165-2017, п.п.6.2, 8.2 |
| 3.30\* | 10.61/04.125 | Удельная (объемная) активность радионуклидацезий-137 | МВИ.МН 1181-2011 |
| 4.1\*\*\* | Полуфабрикаты мучных изделий | 10.61/42.000 | Отбор и подготовка проб | СТБ 954-94СанПиН, ГН, утв. МЗ РБ № 52от 21.06.2013ГН 10-117-99 (РДУ-99)ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 15113.0-77СТБ 1036-97, п. 7.16СТБ 1053-2015 |
| 4.2\* | 10.61/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, цвет, вкус, запах | ГОСТ 15113.3-77, п.2 |
| 4.3\* | 10.61/08.052 | Массовая доля металлических примесей | ГОСТ 15113.2-77, п.4 |
| 4.4\* | 10.61/08.052 | Посторонние минеральные примеси | ГОСТ 15113.2-77, п.2 |
| 4.5\* | 10.61/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 15113.4-2021 |
| 4.6\* | 10.61/11.116 | Зараженность вредителями хлебных запасов | ГОСТ 15113.2-77, п.5 |
| 4.7\* | 10.61/04.125 | Удельная (объемная) активность радионуклидацезий-137 | МВИ.МН 1181-2011 |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 5.1\*\*\* | Смеси композитные | 10.61/42.000 | Отбор и подготовка проб | СТБ 1910-2008СанПиН, ГН, утв. МЗ РБ № 52от 21.06.2013ГН 10-117-99 (РДУ-99)ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 27668-88СТБ 1036-97, п.п. 7.25, 7.26СТБ 1053-2015ГОСТ 26312.1-84 |
| 5.2\* | 10.61/11.116 | Цвет | ГОСТ 27558-87, п.3.1ГОСТ 26312.2-84, п.3.1 |
| 5.3\* | 10.61/11.116 | Вкус | ГОСТ 27558-87 п.3.2.2,ГОСТ 26312.2-84, п.3.3 |
| 5.4\* | 10.61/11.116 | Запах | ГОСТ 27558-87 п.3.2.1,ГОСТ 26312.2-84, п.3.2 |
| 5.5\* | 10.61/11.116 | Внешний вид | СТБ 1910-2008, п.6.2 |
| 5.6\* | 10.61/08.052 | Влажность | ГОСТ 9404-88ГОСТ 26312.7-88 |
| 5.7\* | 10.61/08.052 | Металломагнитная примесь | ГОСТ 20239-74 |
| 5.8\* | 10.61/11.116 | Зараженность вредителями хлебных запасов | ГОСТ 27559-87ГОСТ 26312.3-84 |
| 5.9\* | 10.61/11.116 | Загрязненность вредителями хлебных запасов | ГОСТ 27559-87, п.3.1ГОСТ 34165-2017,п.п..6.2, 8.2, 9.2 |
| 5.10\* | 10.61/04.125 | Удельная (объемная) активность радионуклидацезий-137 | МВИ.МН 1181-2011 |
| 6.1\*\*\* | Изделия макаронные | 10.73/42.000 | Отбор и подготовка проб | СТБ 1963-2009ГОСТ 31743-2017СанПиН, ГН, утв. МЗ РБ № 52от 21.06.2013ГН 10-117-99 (РДУ-99)ТУ BY 600013186.010-2022ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 1963-2009, п.7, 8СТБ 1036-97, п.7.27СТБ 1053-2015ГОСТ 31964-2012, п.5 |
| 6.2\* | 10.73/29.061 | Массовая доля макаронных изделий с отклонением от средней длины, линейных размеров и поперечного сечения | СТБ 1963-2009, п.9.2 |
| 6.3\* | 10.73/08.052 | Массовая доля крошки и массовая доля деформированных макаронных изделий | СТБ 1963-2009, п.9.3 |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 6.4\* | Изделия макаронные | 10.73/11.116 | Цвет, состояние поверхности, излом и форма макаронных изделий | СТБ 1963-2009ГОСТ 31743-2017СанПиН, ГН, утв. МЗ РБ № 52от 21.06.2013ГН 10-117-99 (РДУ-99)ТУ BY 600013186.010-2022ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 1963-2009, п.9.4 |
| 6.5\* | 10.73/11.116 | Состояние изделий после варки, хруст от минеральной примеси, посторонние включения | СТБ 1963-2009, п.9.6 |
| 6.6\* | 10.73/11.116 | Сохранность формы сваренных макаронных изделий | СТБ 1963-2009, п.9.7 |
| 6.7\* | 10.73/08.052 | Сухое вещество, перешедшее в варочную вводу | СТБ 1963-2009, п.9.8.3 |
| 6.8\* | 10.73/11.116 | Запах и вкус | СТБ 1963-2009, п.9.9 |
| 6.9\* | 10.73/08.052 | Массовая доля влаги | СТБ 1963-2009, п.9.10.4 |
| 6.10\* | 10.73/08.149 | Кислотность | СТБ 1963-2009, п.9.11 |
| 6.11\* | 10.73/08.052 | Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты | СТБ 1963-2009, п.9.12 |
| 6.12\* | 10.73/08.052 | Металломагнитная примесь | СТБ 1963-2009, п.9.13 |
| 6.13\* | 10.73/11.116 | Зараженность вредителями хлебных запасов | СТБ 1963-2009, п.9.5 |
| 6.14\* | 10.73/11.116 | Загрязненность вредителями хлебных запасов | ГОСТ 31964-2012, п.7.10 |
| 6.15\* | 10.73/04.125 | Удельная (объемная) активность радионуклидовцезий-137,стронций-90 | МВИ.МН 1181-2011 |
| 7.1\*\*\* | Сахар | 10.81/42.000 | Отбор проб | ГН 10-117-99 (РДУ-99)ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 1053-2015 |
| 7.2\* | 10.81/04.125 | Удельная (объемная) активность радионуклидацезий-137 | МВИ.МН 1181-2011 |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 8.1\*\*\* | Прочие продукты питания (молоко сухое, яичный порошок и др.) | 10.89/42.00010.51/42.00011.06/42.000 | Отбор проб | ГН 10-117-99 (РДУ-99)ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 1053-2015СТБ 1051-2012 |
| 8.2\* | 10.89/04.12510.51/04.12511.06/04.125 | Удельная (объемная) активность радионуклидацезий-137 | МВИ.МН 1181-2011 |
| 9.1\*\*\* | Отруби пшеничныеОтруби ржаные | 10.61/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 7169-2017ГОСТ 7170-2017СанПиН, ГН, утв. МЗ РБ № 52от 21.06.2013ГН 10-117-99 (РДУ-99)ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 27668-88СТБ 1036-97, п.7.26СТБ 1056-2016 |
| 9.2\* | 10.61/11.116 | Запах | ГОСТ 27558-87 п.3.2 |
| 9.3\* | 10.61/11.116 | Цвет | ГОСТ 27558-87 п.3.1 |
| 9.4\* | 10.61/11.116 | Вкус | ГОСТ 27558-87 п.3.2 |
| 9.5\* | 10.61/08.052 | Влажность | ГОСТ 9404-88 |
| 9.6\* | 10.61/08.052 | Металломагнитная примесь | ГОСТ 20239-74 |
| 9.7\* | 10.61/08.052 | Зараженность вредителями хлебных запасов | ГОСТ 27559-87 |
| 9.8\* | 10.61/04.125 | Удельная (объемная) активность радионуклидацезий-137 | МВИ.МН 1181-2011 |
| 9.9\* | 10.61/11.116 | Загрязненность вредителями хлебных запасов | ГОСТ 27559-87 |
| 10.1\*\*\* | Продукт кормовой | 10.61/42.000 | Отбор проб | ТУ РБ 60001386.001-2001ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 13496.0-2016СТБ 1056-2016 |
| 10.2\* | 10.61/11.116 | Запах | ГОСТ 13496.13-2018, п.7 |
| 10.3\* | 10.61/08.052 | Влажность | ГОСТ 13496.3-92 |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 10.4\* | Продукт кормовой | 10.61/08.052 | Металломагнитная примесь | ТУ РБ 60001386.001-2001ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 13496.9-96 |
| 10.5\* | 10.61/11.116 | Зараженность вредителями хлебных запасов | ГОСТ 13496.13-2018, п.8 |
| 10.6\* | 10.61/04.125 | Удельная (объемная) активность радионуклидацезий-137 | МВИ.МН 1181-2011 |

**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