|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №2 |
| к аттестату аккредитации |
| № BY/112 2.5235 |
| от 16.10.2020 |
| на бланке № \_\_\_\_  на 3 листах |
| редакция 04 |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от27 июня 2025 года |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Производственной лаборатории производственного филиала  ОАО "Савушкин продукт" в г. Иваново  Открытого акционерного общества "Савушкин продукт" | | | | | |
| № 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. Советская, 102, г. Иваново, Брестский район, Брестская область (ПФ ОАО "Савушкин продукт" в г. Иваново)** | | | | | |
| **Испытания продукции, подлежащей оценке соответствия требованиям технических регламентов ЕАЭС (ТС)** | | | | | |
| 1.1\*\*\* | Молоко и сливки сырые из коровьего молока, молочные продукты | 01.41/42.000, 10.51/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 033/2013 Раздел III, п.6 Приложение 1,3,6 | ГОСТ 26809.1-2014; ГОСТ 32164-2013; ГОСТ 32901-2014 п.5,п.6; ГОСТ 9225-84 п.1,п.2,п.3; ГОСТ ISO 707-2013; СТБ 1036-97; СТБ 1051-2012; СТБ 1053-2015 |
| 1.2\* | 01.41/29.145, 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85; ГОСТ 3622-68 п.2 |
| 1.3\* | 01.41/08.031, 10.51/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 1.4\* | 01.41/12.042, 10.51/12.042 | Степень чистоты, группа | ГОСТ 29245-91 п.7; ГОСТ 8218-89 |
| 1.5\* | 01.41/08.037, 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 29247-91; ГОСТ 5867-2023 п.6; ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 1.6\* | 01.41/08.149, 10.51/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98 |
| 1.7\* | Молоко и сливки сырые из коровьего молока, молочные продукты | 01.41/12.042, 10.51/12.042 | Фосфатаза | ТР ТС 033/2013 Раздел III, п.6 Приложение 1,3,6 | ГОСТ 3623-2015 п.7 |
| 1.8\* | Пероксидаза | ГОСТ 3623-2015 п.6 |
| 1.9\* | 01.41/11.116, 10.51/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет | ГОСТ 29245-91 п.3 |
| 1.10\* | 01.41/08.052, 10.51/08.052 | Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка | ГОСТ 3626-73 п.2, п.3 |
| 1.11\* | Массовая доля сухих веществ |
| 1.12\* | 01.41/08.149, 10.51/08.149 | Титруемая кислотность | ГОСТ 30305.3-95 п.5; ГОСТ 3624-92 п.3 |
| 1.14\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 29246-91 п.2, п.3; ГОСТ 30305.1-95 п.4; ГОСТ 3626-73 п.2, п.3 |
| 1.15\* | Индекс растворимости | ГОСТ 30305.4-95 |
| 1.16\* | 01.41/08.169, 10.51/08.169 | Активная кислотность | ГОСТ 31978-2012 |
| 1.17\* | 10.51/08.149 | Массовая доля лактозы | ГОСТ 29248-91 п.5 |
| 1.21\* | 01.41/01.086, 10.51/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ТР ТС 033/2013 Раздел V, п. 17 Раздел VII, п. 33, 36 Приложения 1, 5, 8, 11 | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 32901-2014 п.8.4; ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 1.23\* | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 32901-2014 п.8.5; ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 1.24\* | 10.51/01.086 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 32901-2014 п.8.4; ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 1.25\* | Дрожжи и плесени | ГОСТ 10444.12-2013; ГОСТ 33566-2015 |
| 1.26.1\* | Молоко сырое и продукты переработки молока | 01.41/03.152, 10.51/03.152 | Остаточное количество антибиотиков: тетрациклиновая группа | ТР ТС 021/2011 Глава 2 статья 7 п. 2 Глава 3 статья 20 Приложение 3 раздел 2 Приложение 4 ; ТР ТС 033/2013 Раздел V, п. 16 Раздел VII, п. 32 | ГОСТ 32219-2013; ГОСТ 32254-2013 |
| 1.26.2\* | Остаточное количество антибиотиков: хлорамфеникол (левомицетин) |
| 1.26.3\* | Молоко сырое и продукты переработки молока | 01.41/03.152, 10.51/03.152 | Остаточное количество антибиотиков: стрептомицин | ТР ТС 021/2011 Глава 2 статья 7 п. 2 Глава 3 статья 20 Приложение 3 раздел 2 Приложение 4 ; ТР ТС 033/2013 Раздел V, п. 16 Раздел VII, п. 32 | ГОСТ 32219-2013; ГОСТ 32254-2013 |
| 1.26.4\* | Остаточное количество антибиотиков: пенициллин | ГОСТ 31502-2012 |
| 1.27\* | 01.41/01.086, 10.51/01.086 | Ингибирующие вещества, включая антибиотики | ГОСТ 23454-2016 п. 8 |
| 1.28\* | 01.41/04.125, 10.51/04.125 | Удельная (объемная) активность цезия-137 | ГОСТ 32161-2013; МВИ.МН 1823-2007 |
| 2.1\*\* | Продукты сухие растворимые | 10.89/42.000 | Отбор проб | ТР ТС 021/2011 Глава 2, статья 7 п.2; глава 3, статья 20; Приложение 2 | ГОСТ 26809.1-2014 раздел 4; ГОСТ 32164-2013; ГОСТ ISO 707-2013; СТБ 1036-97; СТБ 1051-2012 |
| 2.2\* | 10.89/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус и запах, цвет | ГОСТ 29245-91 п.3 |
| 2.3\* | 10.89/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | ГОСТ 32901-2014 п.8.5; ГОСТ 9225-84 п.4.6 |
| 2.4\* | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | ГОСТ 10444.15-94; ГОСТ 32901-2014 п.8.4; ГОСТ 9225-84 п.4.5 |
| 2.5\* | Дрожжи и плесени | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 2.6\* | 10.89/04.125 | Удельная (объемная) активность цезия-137 | ТР ТС 021/2011 Глава 2, статья 7 п.2; глава 3, статья 20; Приложение 4 | ГОСТ 32161-2013; МВИ.МН 1823-2007 |

**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 |