

Приложение 2 к аттестату аккредитации
 № ВУ/112 02.1.0.0086
 от 02 ноября 1995 года
 На бланке № _____
 На 16 листах

Область аккредитации от «6» марта 2015 года
 лабораторной службы Государственного учреждения
 «Слуцкий зональный центр гигиены и эпидемиологии»

Наименование объекта или вида испытаний	Код ТНВЭД ТС	Характеристика объекта или вида испытаний	Обозначение НПА, в т.ч. ТНПА, устанавливающих требования к	
			показателям объекта испытаний	методам испытаний
1	2	3	4	5
ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»				
Яйца и продукты их переработки	0407 0408	Отбор проб	ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1 Приложение 2	ГОСТ 26668-85 п.3 ГОСТ 30364.0-97 п.3
		Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов		ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ 30364.2-96 п.3.3.1
		Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)		ГОСТ 30364.2-96 п.3.3.2 ГОСТ 31747-2012
		<i>S. aureus</i>		ГОСТ 30364.2-96 п.3.3.5 ГОСТ 10444.2-94 ГОСТ 31746-2012
		Бактерии рода <i>Proteus</i>		ГОСТ 28560-90 ГОСТ 30364.2-96 п.3.3.4
		Сульфитредуцирующие клубридии		ГОСТ 7702.2.6-93 ГОСТ 29185-91
		Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы		ГОСТ 30364.2-96 п.3.3.3 ГОСТ 30519-97

1	2	3	4	5													
Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия	0710 21 000	Отбор проб	ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1 Приложение 2	ГОСТ 26668-85 п.2, п.3													
	0710 22 000	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов		ГОСТ 10444.15-94													
	0710 29 000			Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	ГОСТ 31747-2012												
	1001				Плесени	ГОСТ 10444.12-88											
	1002 00 000					Дрожжи	ГОСТ 10444.12-88										
	1003 00						St.aureus	ГОСТ 10444.2-94									
	1004 00 000							Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	ГОСТ 31746-2012								
	1005								Бактерии рода Proteus	ГОСТ 30519-97							
	1006									B.cereus	ГОСТ 28560-90						
	1007 00											ГОСТ 10444.8-88					
	1008																
	1008 10 000																
	1008 20 000																
	1008 90 100																
	1101 00																
	1102																
1102 90																	
1103																	
1104																	
1105																	
1106																	
1107																	
1901																	
1902																	
1904																	
1905																	
Сахар и кондитерские изделия											0409 00 000	Отбор проб	ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1 Приложение 2				
											1701	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов		ГОСТ 10444.15-94			
											1702			Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	ГОСТ 31747-2012		
											1704				St.aureus	ГОСТ 10444.2-94	
											1801 00 000					Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	ГОСТ 31746-2012
	1805 00 000										Плесени						ГОСТ 30519-97
	1806	Дрожжи															ГОСТ 10444.12-88
			ГОСТ 10444.12-88														
Масличное сырье и жировые продукты			1205	Отбор образцов								ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1 Приложение 2	ГОСТ 26668-85 п.3				
			1206 00	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	ГОСТ 10444.15-94												
			1207		Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	ГОСТ 31747-2012											
			1501 00			S. aureus	ГОСТ 10444.2-94										
		1502 00	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы				ГОСТ 31746-2012										
	1504	Listeria monocytogenes					ГОСТ 30519-97										
	1506 00 000							Инструкция № 81-0904, утв. МЗ РБ 13.10.2004, п.6.1-п.6.8.3									
	0																
	1507																
	1508																
	1509																
	1512																
	1514																
	1515																
	1516																
	1517																
1518																	
2002																	
2006																	
2007																	
0405																	

М.П.

подпись

1	2	3	4	5
Плодоовощная продукция	0701	Отбор проб	ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1 Приложение 2	ГОСТ 26668-85 п.2, п.3
	0702 00 000	Количество мезофильных		ГОСТ 10444.15-94
	0703	аэробных и факультативно-		
	0704	анаэробных		
	0705	микроорганизмов		
	0706			
	0707 00	Бактерии группы кишечных		ГОСТ 31747-2012
	0708	палочек (колиформы)		
	0709			
	0710	Сульфитредуцирующие		ГОСТ 29185-91
	0711	кlostридии		
	0712	Патогенные		ГОСТ 30519-97
	0713	микроорганизмы, в том		
	0714	числе сальмонеллы		
	0901			
	0902	Плесени		ГОСТ 10444.12-88
	0904	Дрожжи		ГОСТ 10444.12-88
	0905			
	00 0000	St.aureus		ГОСТ 10444.2-94 ГОСТ 31746-2012
	0906			
	0907	B.cereus		ГОСТ 10444.8-88
	00 0000	Listeria monocytogenes		Инструкция № 81-0904, утв. МЗ РБ 13.10.2004, п.6.1-п.6.8.3
	0908			
0909				
0909				
10 0000				
0909				
20 0000	Выявления жизнеспособных	МУК 4.2.1881-04		
0909	личинок и цист кишечных	«Санитарно-		
30 0000	патогенных простейших	паразитологические		
0909		исследования		
40 0000		плодоовощной, плодово-		
0909		ягодной и растительной		
50 0000		продукции»		
0910				
200100-				
200900				
Напитки	2201	Отбор проб	ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1 Приложение 2	ГОСТ 26668-85 п.2,п.3
	2202			ГОСТ 30712-2001 п.3
	2203 00	Количество		ГОСТ 10444.15-94
	2204	Мезофильных аэробных и		ГОСТ 30712-2001 п.6.1,
	2205	факультативно анаэробных		п.6.2
	220600	микроорганизмов		
	2207	(КМАФАнМ)		
	2208	Бактерии группы кишечных		ГОСТ 31747-2012
	2209	палочек (колиформы)		ГОСТ 30712-2001 п.6.3
		фекальные		
	-Бактерии группы кишечных			
	палочек (БГКП)			
	Патогенные	ГОСТ 30519-97		
	микроорганизмы, в том			
	числе сальмонеллы			
	Дрожжи и плесени (в сумме)	ГОСТ 10444.12-88		
	Плесени	ГОСТ 30712-2001 п.6.4		
	Дрожжи			
	Ps.aeruginosa	Инструкция №068- 1109;п.16,утв. МЗ РБ 24.11.2009 Инструкция №072- 0210,утв.МЗРБ 19.03.2010		

М.П.

подпись

1	2	3	4	5
Другие пищевые продукты	1106 110800 2102 210400 2106 2108	Отбор проб	ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1 Приложение 2 р.1.8	ГОСТ 26668-85 п.2, п.3
		Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов		ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ 4288-76 п.2.11.4
		Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)		ГОСТ 4288-76 п.2.11.5 ГОСТ 31747-2012
		<i>E. coli</i>		ГОСТ 30726-2001
		Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы		ГОСТ 30519-97 ГОСТ 4288-76 п.2.11.6
		Бактерии рода <i>Proteus</i>		ГОСТ 28560-90 ГОСТ 4288-76 п.2.11.7
		<i>S.aureus</i>		ГОСТ 10444.2-94 ГОСТ 31746-2012
		Сульфитредуцирующие клостридии		ГОСТ 29185-91
		<i>B.cereus</i>		ГОСТ 10444.8-88
		Плесени		ГОСТ 10444.12-88
		Дрожжи		ГОСТ 10444.12-88
Консервированные пищевые продукты	1602 1604 1605 2001 2002 2003 2004 2005 2006 00 2007 2008 2009	Отбор проб	ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 2 таблица 2	ГОСТ 26668-85 п.2 Инструкция 2.3.4.11-13-34-2004, утв. МЗ РБ 23.11.2004, п.10.3
		Требования промышленной стерильности:		ГОСТ 30425-97 ГОСТ 10444.8-88
		Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп <i>B.cereus</i> и <i>B. polumуха</i>		Инструкция 2.3.4.11-13-34-2004, утв. МЗ РБ 23.11.2004
		Мезофильные клостридии		ГОСТ 30425-97 Инструкция 2.3.4.11-13-34-2004, утв. МЗ РБ 23.11.2004 ГОСТ 10444.9-88 ГОСТ 29185-91
		Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи		ГОСТ 30425-97 ГОСТ 10444.11-89 ГОСТ 10444.12-88 Инструкция 2.3.4.11-13-34-2004, утв. МЗ РБ 23.11.2004 ГОСТ 28805-90
		Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов		ГОСТ 30425-97 ГОСТ 10144.15-94 Инструкция 2.3.4.11-13-34-2004, утв. МЗ РБ 23.11.2004
<i>S.aureus</i>	ГОСТ 10444.2-94 ГОСТ Р 52815-2007 ГОСТ 31746-2012			

М.П.

подпись

1	2	3	4	5
Консервированные пищевые продукты	1602 1604 1605 2001 2002 2003 2004 2005 2006 00 2007 2008 2009	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) <i>V.cereus</i> Сульфитредуцирующие клостридии	ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 2	ГОСТ 30425-97 ГОСТ 31747-2012 Инструкция 2.3.4.11-13-34-2004, утв. МЗ РБ 23.11.2004 ГОСТ 10444.8-88
	0401 - 0406; 2009 00 1101 - 1104; 2004- 2006; 1602 00	Отбор проб Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) <i>E. coli</i> Дрожжи Плесень <i>St.aureus</i> <i>V.cereus</i> Бактерии рода <i>Proteus</i> Сульфитредуцирующие клостридии Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы Бактерии рода <i>Enterococcus</i> <i>Listeria monocytogenes</i> <i>V.parahaemolyticus</i> Соматические клетки <i>Enterobacter sakazakii</i>		ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 2 таблица 2

М.П.

подпись

1	2	3	4	5			
Яйца и продукты их переработки	0407 0408	Токсичные элементы:	ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3, приложение 4	ГОСТ 26929-94			
		Подготовка проб		ГОСТ 26929-94			
		Свинец		ГОСТ 30178-96 ГОСТ 26932-86			
		Кадмий		ГОСТ 30178-96 ГОСТ 26933-86			
		Ртуть		ГОСТ 26927-86			
		Мышьяк		ГОСТ 5512-50			
		Олово		ГОСТ 26935-86			
		Пестициды: -ГХЦГ (α , β , γ – изомеры) - ДДТ и его метаболиты		МУ №2142-80, утв. МЗ СССР 28.01.80			
Удельная активность цезия-137	МВИ 114-94, утв. 10.06.1994						
Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия	0710 21 000 0710 22 000 0710 29 000 1001 1002 00 000 1003 00 1004 00 000 1005 1006 1007 00 1008 1008 10 000 1008 20 000 1008 90 100 1101 00 1102 1102 90 1103 1104 1105 1106 1107 1901 1902 1904 1905	Токсичные элементы:	ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3, приложение 4	ГОСТ 26929-94			
		Подготовка проб, минерализация		ГОСТ 30178-96			
		Свинец		ГОСТ 30178-96 ГОСТ 26933-86			
		Кадмий		ГОСТ 26927-86			
		Ртуть		ГОСТ 5512-50			
		Мышьяк		МУ. № 2142-80, утв. МЗ СССР 28.01.80			
		Пестициды: -ГХЦГ (α , β , γ – изомеры) - ДДТ и его метаболиты		МУ. №1541-76, утв.МЗ СССР 20.12.76			
		2,4 – Д кислота, ее соли, эфиры		ГОСТ 27559-87			
		Зараженность возбудителями «картофельной болезни хлеба»					
		Удельная активность цезия-137		МВИ 114-94, утв. 10.06.1994			
		Сахар и кондитерские изделия		0409 00 000 1701 1702 1704 1801 00 000 1805 00 000 1806	Токсичные элементы:	ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3	ГОСТ 26929-94
					Подготовка проб, минерализация		ГОСТ 30178-96 ГОСТ 26932-86
					Свинец		ГОСТ 30178-96 ГОСТ 26933-86
					Кадмий		ГОСТ 26927-86
					Ртуть		ГОСТ 5512-50
Мышьяк	МУ. №2142-80, утв. МЗ СССР 28.01.80						
Пестициды: -ГХЦГ (α , β , γ – изомеры) - ДДТ и его метаболиты							

М.П.

подпись

1	2	3	4	5
Плодоовощная продукция	0701	Токсичные элементы: Подготовка проб, минерализация	ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3	ГОСТ 26929-94
	0702 00 000			
	0703			
	0704			
	0705			
	0706			
	0707 00			
	0708			
	0709			
	0710			
	0711			
	0712			
	0713			
	0714			
	0901			
0902				
0904				
0905 00 000				
0906				
0907 00 000				
0908				
0909				
0909 10 000				
0909 20 000				
0909 30 000				
0909 40 000				
0909 50 000				
0910				
200100- 200900	Токсичные элементы: Подготовка проб, минерализация	ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3	ГОСТ 26929-94	
1205				
1206 00				
1207				
1501 00				
1502 00				
1504				
1506 00 000				
0				
1507				
1508				
1509				
1512				
1514				
1515				
1516				
1517				
1518				
2002				
2006				
2007				
0405	Токсичные элементы: Подготовка проб, минерализация	ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3	ГОСТ 26929-94	
2201				
2202				
2203 00				
2204				
2205				
2206 00				
2207				
2208				

М.П.

подпись

1	2	3	4	5
Другие пищевые продукты	1106 2102 2104 00 2106 2108	Подготовка проб, минерализация	ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3, Приложение 4	ГОСТ 26929-94
		Свинец		ГОСТ 30178-96 ГОСТ 26932-86
		Кадмий		ГОСТ 30178-96 ГОСТ 26933-86
		Медь		ГОСТ 26931-86
		Цинк		ГОСТ 30178-96
		Ртуть		ГОСТ 26927-86
		Мышьяк		ГОСТ 5512-50
		Пестициды: -ГХЦГ (α , β , γ – изомеры) - ДДТ и его метаболиты		М.У. №2142-80, утв. МЗ СССР 28.01.80
		Зараженность возбудителями хлебных запасов		ГОСТ 15113.2-77 п.5
		Удельная активность цезия-137		МВИ 114-94, утв. 10.06.1994
Продукты детского питания	1602 10 001 0 1901 10 000 0 2005 10 001 0 2007 10 101 0 2007 10 911 0 2007 10 991 0	Подготовка проб, минерализация	ТР ТС 021/2011 Статья 8, 20 Приложение 3, приложение 4	ГОСТ 26929-94
		Свинец		ГОСТ 30178-96 ГОСТ 26932-86
		Кадмий		ГОСТ 30178-96 ГОСТ 26933-86
		Ртуть		ГОСТ 26927-86
		Мышьяк		ГОСТ 5512-50
		Олово		ГОСТ 26935-86
		Пестициды: -ГХЦГ(α , β , γ – изомеры) - ДДТ и его метаболиты		ГОСТ 23452-79 п.3 М.У. №2142-80, утв. МЗ СССР 28.01.80
		2,4 – Д кислота, ее соли, эфиры (массовая концентрация)		М.У. №1541-76, утв. МЗ СССР 20.12.76
		Нитраты		МУ № 5048-89, утв МЗ СССР 04.07.89 ГОСТ 29270-95 п.5
		Нитриты		ГОСТ 8558.1-78 п.5
Удельная активность цезия-137	МВИ 114-94, утв. 10.06.1994			
Яйца, продукты переработки яиц, продукты, содержащие яйца. Мед. Продукты детского питания.	0407 0408 0401 - 0406; 2009 00 1101 - 1104; 2004- 2006; 1602 00 0301-0307 1604 1605 040900 000 0	Тетрациклиновая группа	ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3	Инструкция №33-0102-2002, утв. МЗ РБ 11.07.2002

М.П.

подпись

1	2	3	4	5	
ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»					
Зерно, поставляемое на пищевые и кормовые цели: - злаковые (пшеница, рожь, тритикале, овёс, ячмень, просо, гречиха, рис, кукуруза, сорго). -зернобобовые культуры (горох, фасоль, нут, чечевица, бобы, маш, чина). - масличные культуры (подсолнечник, соя, хлопчатник, лён, рапс, горчица, кунжут, арахис)	1104 00 0713 00 1001	Свинец	ТР ТС 015/2011 Статья 4, 5, приложения 2, 4, 6	ГОСТ 30178-96 ГОСТ 26932-86	
	1002 00 000	Мышьяк		ГОСТ 5512-50	
	1003 00	Кадмий	ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3, п.4	ГОСТ 30178-96 ГОСТ 26933-86	
	1004 00 000	Ртуть		ГОСТ 26927-86	
	1005 1006	Пестициды: -ГХЦГ (α , β , γ – изомеры) - ДДТ и его метаболиты		ГОСТ 13496.20-87 МУ. №2142-80, утв. МЗ СССР 28.01.80	
	1007 00			МУ. №1541-76, утв.МЗ СССР 20.12.76	
	1008 1008 10 000 1008 20 000	2,4 – Д кислота, ее соли, эферы (массовая концентрация)			СТБ 1053-98 СТБ 1056-98
	1008 90 100			Удельная активность радионуклидов цезия -137	
	1101 00 1102	Отбор проб			
	1102 90				
	1103 1104 1105				
	1106 1107				
1901 1902 1904 1905	МВИ 114-94, утв. 10.06.1994				
ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»					
Масла растительные- все виды, фракции масел растительных		1507	Отбор проб	ТР ТС 024/2011 Глава, 4 статья 6 Приложения 1, 3	СТБ 1939-2009 СТБ 1036-97
		1508	Кислотное число Перекисное число		ГОСТ 5476-80 п.2
		1509			СТБ ГОСТ Р 51487-2001
	1512	СТБ 1036-97			
	1514 1515	СТБ ГОСТ Р 51487-2001			
Продукты переработки растительных масел и животных жиров (маргарины;жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные)	1516	Отбор проб	ТР ТС 024/2011 Глава 4, статья 6 Приложение 1	СТБ ГОСТ Р 51487-2001	
	1517 1518 2002 2006 2007 0405	Перекисное число		СТБ 1889-2008, п5.10	
Спреды растительно-сливочные, спреды растительно-жировые, смеси топленые растительно-сливочные, смеси топленые растительно-жировые	1517	Перекисное число	ТР ТС 024/2011 Глава 4, статья 6 Приложение 1	СТБ ГОСТ Р 51487-2001	
		Кислотность жировой фазы		СТБ 1889-2008, п5.10	
Соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах	1517	Перекисное число	ТР ТС 024/2011 Глава 4, статья 6 Приложение 1	СТБ ГОСТ Р 51487-2001	

М.П.

подпись

1	2	3	4	5
Пищевая масложировая продукция	1507	Отбор проб	ТР ТС 024/2011 Глава 4, статья 6 Приложение 2	ГОСТ 26668-85
	1508			ГОСТ 10444.15-94
	1509	Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов	ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 1	ГОСТ 31747-2012
	1512			ГОСТ 10444.12-88
	1514			ГОСТ 10444.2-94
	1515	БГКП (колиформы)	ГОСТ 31746-2012	
	1516	Плесень, дрожжи		
	1517	Стафилококки <i>St.aureus</i>		
1518				
2002				
2006				
2007				
0405				
ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»				
Соковая продукция из фруктов и (или) овощей	2001 00- 2009 00	Отбор проб	ТР ТС 023/2011 Статья 5	ГОСТ 26313-84
		Массовая доля растворимых сухих веществ		ГОСТ 8756.0-70
		Массовая доля железа		ГОСТ 26668-85
		Массовая доля титруемых кислотности		СТБ 1036-97
		Массовая доля хлоридов		ГОСТ 28562-90 п.2
		Аскорбиновая кислота		ГОСТ 26928-86
		pH		ГОСТ 25555.0-82 п.3, п.4
		Нитраты		ГОСТ 26186-84 п.3
		Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов		ГОСТ 24556-89 п.2
		<i>E.coli</i>		ГОСТ 26188-84
		Молочнокислые микроорганизмы		ТР ТС 023/2011 Статья 5 п.13
		Дрожжи, плесени		М.У. №5048-89, утв, МЗ РБ СССР 04.07.89 ГОСТ 29270-95 п.5
		<i>B.cereus</i>		ТР ТС 023/2011 Статья 5 Приложение 1
	<i>S.aureus</i>	ТР ТС 023/2011 Статья 5 Приложение 1		
	Неспорообразующие микроорганизмы	ТР ТС 021/2011 Статья 7,20 Приложение 1 Приложение 2 п.1.5		
	Мезофильные клостридии	ГОСТ 10444.15-94		
	БГКП	ГОСТ 30726-2001		
	Бактерии семейства <i>Enterobacteriaceae</i>	ГОСТ 10444.11-89		
		ГОСТ 10444.12-89		
		ГОСТ 28805-90		
	ГОСТ 10444.8-88			
	ГОСТ 10444.2-88			
	ГОСТ 30425-97			
	ГОСТ 30425-97			
	ГОСТ 31747-2012			
	ГОСТ 29184-91			
	ГОСТ Р 54005-2010			

М.П.

подпись

1	2	3	4	5
Консервированная соковая продукция из фруктов и (или) овощей	2001 00-2009 00	Требования промышленной стерильности: - спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп <i>V.cereus</i> и <i>V. ролумуха</i>	ТР ТС 023/2011 Статья 5 Приложение 1 ТР ТС 021/2011 Статья 7.20 Приложение 2 Таблица 2	ГОСТ 30425-97 Инструкция 2.3.4.11-13-34-2004, утв. МЗ РБ 23.11.2004 ГОСТ 10444.8-88
		Мезофильные клостридии		ГОСТ 30425-97 Инструкция 2.3.4.11-13-34-2004, утв. МЗ РБ 23.11.2004 ГОСТ 10444.8-88 ГОСТ 29185-91
		Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи		ГОСТ 30425-97 ГОСТ 10444.11-89 ГОСТ 10444.12-88 ГОСТ 29185-91 Инструкция 2.3.4.11-13-34-2004, утв. МЗ РБ 23.11.2004 ГОСТ 28805-90
		Молочнокислые микроорганизмы		ГОСТ 30425-97 ГОСТ 10144.11-89 Инструкция 2.3.4.11-13-34-2004, утв. МЗ РБ 23.11.2004
ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»				
Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки, молочная продукция, включая детское питание на молочной основе	0401 0402 0403 0404 0405 0406 2105 00 3501 3507	Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет	ТР ТС 033/2013 Раздел V, раздел VII, раздел X Приложения 1, 3, 6, 7, 12, 13	ГОСТ 29245-91 СТБ 315-2007 СТБ 736-2008 СТБ 970-2007 СТБ 1373-2009 СТБ 1467-2004 СТБ 1746-2007 СТБ 1887-2008 СТБ 1888-2008 СТБ 1890-2008 СТБ 2190-2011
		Массовая доля жира в сухом веществе		ГОСТ 5867-90
		Массовая доля сухих обезжиренных веществ		ГОСТ 3626-73, п.2, 4, 6, 9
		Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка		ГОСТ 3626-73 п.2, 4, 6, 9
		Массовая доля общего жира		ГОСТ 5867-90 п.2 ГОСТ 29247-91

М.П.

подпись

1	2	3	4	5
Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки, молочная продукция, включая детское питание на молочной основе	0401 0402 0403 0404 0405 0406 2105 00 3501 3507	Массовая доля влаги и сухих веществ	ТР ТС 033/2013 Раздел V, раздел VII, раздел X Приложения 1, 3, 6, 7, 12, 13, 14, 15,16	ГОСТ 3626-73 п.2, 4, 6, 9
	Массовая доля поваренной соли	ГОСТ 3627-81		
	Фосфатаза пероксидаза (пастеризация)	ГОСТ 3623-73,п.2а, п.3б		
	Плотность	ГОСТ 3625-84,п.2		
	Массовая доля влаги	ГОСТ 3626-73 ГОСТ 30305.1-95		
	Кислотность	ГОСТ 3624-92,п.3 ГОСТ 30305.3-95,п.5		
	Массовая доля сахарозы	ГОСТ 3628-78,п.2 ГОСТ 30305.2-95		
	Индекс растворимости	ГОСТ 30305.4-95		
	Содержание соды	ГОСТ 24065-80		
	Содержание аммиака	ГОСТ 24066-80		
	Содержание перекиси водорода	ГОСТ 24067-80		
	Антибиотики: (тетрациклиновая группа)	ТР ТС 033/2013 Раздел V, раздел VII, раздел X Приложения 4, 9, 10		МУ 3049-84МЗ СССР Инструкция по применению №33-0102, утв.МЗ РБ 11.07.2002
	Токсичные элементы: Подготовка проб, минерализация	ТР ТС 021/2011 Приложение 3,4		ГОСТ 26929-94
	Свинец		ГОСТ 30178-96 ГОСТ 26932-86	
	Кадмий		ГОСТ 30178-96 ГОСТ 26933-86	
	Медь		ГОСТ 26931-86	
	Цинк		ГОСТ 26934-86	
	Железо		ГОСТ 26928-86	
	Ртуть		ГОСТ 26927-86	
	Пестициды: – ГХЦГ(α, β, γ - изомеры) – ДДТ и его метаболиты		ГОСТ 23452-79 МУ № 2142-80	
	Отбор проб		СТБ 1051-2012 СТБ 1053-98	
	Удельная активность цезия-137		МВИ 114-94	

М.П.

подпись

1	2	3	4	5
<p>Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки, молочная продукция, включая детское питание на молочной основе</p>	0401 0402 0403 0404 0405 0406 2105 00	<p>Отбор и подготовка проб для микробиологических анализов</p>	<p>ТР ТС 033/2013 Раздел V ,раздел VII ,раздел X Приложения 2, 5, 8, 11</p>	<p>ГОСТ 9225-84 ГОСТ 26669–85 ГОСТ 26670-91 ГОСТ 26809-86</p>
	3501 3507	<p>Количество соматических клеток в 1 см³ (г) продукта</p>	<p>ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 1</p>	<p>ГОСТ 23453-90 п.2.</p>
		<p>Количество молочнокислых микроорганизмов, в т.ч. лактобацилл КОЕ/см³ (г)</p>		<p>ГОСТ 10444.11-89</p>
		<p>Количество бифидобактерий, КОЕ/см³ (г)</p>		<p>Инструкция № 071-0210 УТВ.МЗ РБ от 19.03.2010г.</p>
		<p>Дрожжи, КОЕ/см³ (г)</p>		<p>ГОСТ 10444.12-88 ГОСТ 30706-2000</p>
		<p>Плесневые грибы, КОЕ/см³ (г)</p>		<p>ГОСТ 10444.12-88 ГОСТ 30706-2000</p>
		<p>Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы</p>		<p>ГОСТ 30519-97</p>
		<p>Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/см³ (КОЕ/г)</p>		<p>ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ 30705-2000 ГОСТ 9225-84</p>
		<p>Бактерии группы кишечных палочек</p>		<p>ГОСТ 31747-2012 ГОСТ 9225-84</p>
		<p>S.aureus</p>		<p>ГОСТ 30347-97</p>
		<p>Количество бактерий V.cereus, КОЕ/см³ (г)</p>		<p>ГОСТ 10444.8-88</p>
		<p>Listeria monocytogenes</p>		<p>СТБ ГОСТ Р 51921-2011</p>
		<p>E.coli</p>		<p>ГОСТ 30726-2001</p>
		<p>Сульфитредуцирующие клостридии</p>		<p>ГОСТ 29185-91</p>
	<p>Соматические клетки</p>		<p>СТБ ISO13366-1-2012 (часть 1)</p>	
	<p>Enterobacter sakazakii</p>		<p>МУК 4.2.2428-08</p>	
	<p>Промышленная стерильность</p>		<p>ГОСТ 9225-84 ГОСТ 30425-97</p>	

М.П.

подпись

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»				
Продукты убоя и мясная продукция, желатин, включая детское питание	0201	Токсичные элементы:	ТР ТС 034/2013 Приложение 1, 3	ГОСТ 26929-94
	0202	Подготовка проб,		
	0203	минерализация	ТР ТС 021/2011 статья 7, 20 приложение 1, 3, 4	ГОСТ 26932-86 ГОСТ 26933-86 ГОСТ 30178-96 ГОСТ 26927-86 МЗ СССР МУ 3049-84 Инструкция № 33-0102, утв. МЗ РБ 11.07.2002 МУ МЗ СССР 2142-80 СТБ 1056-98 СТБ 1050-2008 СТБ 1053-98 МВИ 114-94 ГОСТ 26668-85 ГОСТ 26669-85 ГОСТ 26670-91 ГОСТ 30425-97 ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ 31747-2012 ГОСТ 30519-97 СТБ ГОСТ Р 51921-2011 ГОСТ 28560-90 ГОСТ 10444.12-88 ГОСТ 10444.12-88 ГОСТ 10444.8-88 ГОСТ 29185-91 ГОСТ 10444.2-94 ГОСТ 31747-2012 ГОСТ 28566-90
	0204	Свинец		
	0205 00	Кадмий		
	0206			
	0206 10	Ртуть		
	0208			
	0209	Антибиотики:		
	0210	(тетрациклиновая группа)		
	1501			
	1502	Пестициды:		
	1601 00	– ГХЦГ		
	1602	(α , β , γ - изомеры)		
	3503 00	– ДДТ и его метаболиты		
		Отбор проб		
		Удельная активность цезия-137		
		Отбор и подготовка проб		
		Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов		
		БГКП		
	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы			
	<i>L.monocytogenes</i>			
	<i>Proteus</i>			
	Дрожжи			
	Плесени			
	<i>B.cereus</i>			
	Сульфитредуцирующие клостридии			
	<i>S.aureus</i>			
	<i>Enterococcus</i>			

М.П.

подпись

1	2	3	4	5
Стерилизованные консервы, включая консервы для детского питания	0201 0202 0203 0204	Промышленная стерильность:	ТР ТС 034/2013 Раздел V, Приложение 2	
	0205 00 0206 0206 10 0208 0209 0210 1501 1502	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B.subtilis</i>		ГОСТ 30425-97
	1601 00 1602 3503 00	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B.cereus</i>		ГОСТ 10444.8-88 ГОСТ 30425-97
		Мезофильные клостридии, <i>C.perfringens</i>		ГОСТ 10444.9-88 ГОСТ 29185-91 ГОСТ 30425-97
		Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи		ГОСТ 10444.11-89 ГОСТ 10444.12-88 ГОСТ 30425-97
Пастеризованные консервы, включая консервы для детского питания	0201 0202 0203 0204	Промышленная стерильность:		
	0205 00 0206 0206 10 0208 0209	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ 30425-97	
	0210 1501 1502	Бактерии группы кишечных палочек	ГОСТ 30425-97	
	1601 00 1602 3503 00	<i>B.cereus</i>	ГОСТ 10444.8-88 ГОСТ 30425-97	
		Сульфитредуцирующие клостридии	ГОСТ 29185-91 ГОСТ 30425-97	
	<i>S.aureus</i> и другие коагулазоположительные стафилококки	ГОСТ 10444.2-94		

М.П.

подпись

1	2	3	4	5
Мясная продукция для детского питания	0201 00-0208 00	Массовая доля влаги, сухих веществ	ТР ТС 034/2013 Раздел V, Приложение 4	ГОСТ 4288-76 ГОСТ 9793-74 п.1-4,6
		Массовая доля жира		ГОСТ 26183-84
		Массовая доля хлоридов		ГОСТ 9957-73 ГОСТ 26186-84
		Массовая доля нитрита натрия		ГОСТ 8558.1-78
		Массовая доля крахмала		ГОСТ 10574-91

Руководитель Национального органа
по аккредитации Республики Беларусь -
директор Государственного
предприятия «БГЦА»

Т.А.Николаева

_____ М.П.

подпись