

НАЦИОНАЛЬНАЯ СИСТЕМА АККРЕДИТАЦИИ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ РЕСПУБЛИКАНСКОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ «БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЦЕНТР АККРЕДИТАЦИИ»

ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ от «19» ноября 2020 года отдела испытаний пищевой и сельскохозяйственной продукции Республиканского унитарного предприятия

«Молодечненский центр стандартизации, метрологии и сертификации»

	Наименование	Код	Характеристика объекта	Обозначение норм	иативных правовых актов	
	объекта	ТНВЭД	испытаний		том числе технических	
30 /	испытаний	TC			овых актов (далее-ТНПА),	
№ п/п				устанавливающих требования к		
				показателям	методам	
				объекта испытаний	испытаний	
1	2	3	4	5	6	
		TP TC (021/2011 «О безопасности пи	щевой продукции»	-	
			еделение микробиологическ			
1.1	Птица, яйца и	0201	Отбор образцов	TP TC	ГОСТ 31904-2012	
	продукты их	0202		021/2011		
	переработки	0203	Количество мезофильных	Статья 7, 20	ГОСТ 9958-81 п. 4.1	
1.2		0204	аэробных и факультативно-	Приложение 1	ГОСТ 10444.15-94	
		020500	анаэробных	Приложение 2	ГОСТ 32149-2013 п.7	
		0206	микроорганизмов	p. 1.1	ГОСТ 4288-76 п.2.11.4	
		0207 0208				
		0208	Бактерии группы кишеч-		ГОСТ 4288-76 п.2.11.5	
1.3		0407	ных палочек (колиформ-		ΓΟCT 7702.2.2-93	
		0407	ных бактерий)		ГОСТ 9958-81 п.4.2	
		0400			ΓΟCT 31747 – 2012	
					ГОСТ 32149-2013 п.8	
1.4			Staphylococcus aureus		ГОСТ 7702.2.4-93	
					ГОСТ 9958-81 п.4.5	
					ГОСТ 32149-2013 п. 11	
					ГОСТ 31746 - 2012	
1.5			Бактерии рода Proteus		ГОСТ 7702.2.7-2013	
					ГОСТ 28560-90	
1.6			Сульфитредуцирующие		ГОСТ 7702.2.6-2015	
			клостридии		ГОСТ 9958-81 п.4.6	
					ГОСТ 29185-2014	
1.7			Патогенные		ГОСТ 4288-76 п.2.11.6	
			микроорганизмы в		ГОСТ 9958-81 п.4.3	
			т.ч. бактерии рода		ΓΟCT 31659-2012	
			Salmonella		ГОСТ 31039-2012	
1.8			Listeria monocytogenes			
1.0			Listeria monocytogenes		ГОСТ 32031 - 2012	
1.9		THKA	Escherichia coli		ГОСТ 30726 - 2001	
1.9		A 3 SHHO	E LSCACITITA COII		1001 30720 - 2001	
1.10		10/0/	Плесени		ГОСТ 10444.12-2013	
1.10		11-13/ 6/19	The Court of the C		1001 10444.12-2013	
			H H			

Моношеем «М.П. » (подпись ведущего эксперту по аккрезитации) и с м

13.11.2020 (дата принятия решения)

Лист 1 листов 19

C	A
35	1
0	SEQ.

S troit					
1	2	3	4	5	6
2.1	Сахар и	0409 00	Отбор образцов	TP TC	ГОСТ 31904-2012
2.2	кондитерские изделия	000 1701 1702 1704 1806	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1 Приложение 2 р.1.4	ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ 26972-86 п.4.1
2.3		1905	Бактерии группы кишечных палочек (колиформных бактерий)		ГОСТ 31747 - 2012 ГОСТ 26972-86 п.4.2
2.4			Патогенные микроорганизмы в т.ч. бактерии рода Salmonella		ГОСТ 31659-2012
2.5			Плесени		ГОСТ 10444.12-2013
2.6			Дрожжи		ГОСТ 10444.12-2013
2.7			Staphylococcus aureus		ГОСТ 31746 - 2012
2.8		0409 00 000 1701	Токсичные элементы:	ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20	ГОСТ 26929-94 ГОСТ 30178-96
2.9		1702 1704	Свинец, кадмий (массовая доля)	Приложение 3 р.5	
2.10			Мышьяк (массовая доля)	1	ГОСТ 26930 - 86
2.11			Ртуть (массовая доля)		ГОСТ 26927-86
2.12		1806 1905	Пестициды: Хлорорганические пестициды (массовая концентрация): -ГХЦГ (а, β, γ-изомеры) - ДДТ и его метаболиты	ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3 p.5	СТ РК 2011-2010 п.4
2.13			Микотоксины (массовая концентрация):		ГОСТ 30711 -2001 МВИ.МН 2785-2007
2.14			Афлатоксин В ₁ Дезоксиниваленол		МВИ.МН 2477-2006
2 1	Wimania	0209	0,500,0500000	TD TC 021/2011	FOCT 21004 2012
3.1	Жировые продукты	1501 1503 1504 1516 1517	Отбор образцов Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1 Приложение 2 р.1.6	ΓΟCT 31904-2012 ΓΟCT 10444.15-94
3.3			Бактерии группы кишечных палочек (колиформных бактерий)		ГОСТ 31747 - 2012
3.4			Патогенные микроорганизмы в т.ч. бактерий рода Salmonella		ΓΟCT 31659-2012
3.5			Listeria monocytogenes	5	ГОСТ 32031 - 2012
3.6			Плесени		FOCT 10444.12-2013
3.7			Дрожжи		ГОСТ 10444.12-2013
3.8		STANGE HHOS	Staphylococcus aureus		ΓΟCT 31746 - 2012
		12/2/	12/8/		

М.П. ЗСА (подпись ведущего эксперта по аккредитации)

MHHC

13.11.2020 (дата принятия решения)



9 85G					
1	2	3	4	5	6
4.1	Плодоовощная	0701	Отбор образцов	TP TC 021/2011	ГОСТ 31904-2012
4.2	продукция	070200000	Количество мезофильных	Статья 7, 20	ΓΟCT 10444.15-94
	.,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	0703	аэробных и факультативно-	Приложение 1	100110444.15-94
		0704	анаэробных микроорганиз-	Приложение 2	
		0705	мов	р. 1.5	
4.3	_	0706		p. 1.3	FOOT NEW COLO
4.3		070700	Бактерии группы кишечных		ГОСТ 31747 - 2012
		0708	палочек (колиформных бак-		
		0709	терий)		
4.4		0710	Сульфитредуцирующие	-	ГОСТ 29185-2014
		0711	клостридии		1001251052014
4.5	-	0712	Мезофильные сульфитреду-		FOCT 20425 07
4.5		0713 0714			ΓΟCT 30425-97
1.6		0803	цирующие клостридии		ГОСТ 29185-2014
4.6		0804	Патогенные		ΓΟCT 31659-2012
		0805	микроорганизмы в т.ч.		
		0806	бактерий рода Salmonella		
4.7		0807	Плесени	-	ГОСТ 10444.12-2013
,		0809	Tisteetin		100110444.12-2013
4.8	1	0810	Дрожжи	1	ГОСТ 10444.12-2013
4.9	1	0811	Неспорообразующие микро-		ΓΟCT 10444.12-2013
т. Э		0812	организмы Bacillus cereus.		1 001 10444.8-2013
1.10	-	0813			FOOT STATE SOLE
	-		Staphylococcus aureus		ГОСТ 31746 - 2012
1.11			Listeria monocytogenes		ГОСТ 32031 - 2012
1.12			Escherichia coli		ΓΟCT 30726-2001
5.1	Напитки	2201	Отбор образцов	TP TC 021/2011	ГОСТ 31904-2012
5.2		2202	Количество мезофильных	Статья 7, 20	ГОСТ 18963-73 п. 4.1
		220600	аэробных и факультативно-	Приложение 1	ГОСТ 10444.15-94
		220300	анаэробных микроорганиз-	Приложение 2	1 3 3 1 1 3 1 1 1 1 2 1
		2204	МОВ	p. 1.7	
5.3		2205	Бактерии группы	P. 1.7	ГОСТ 18963-73 п.4.2
5.5		2207	кишечных палочек		l control of the cont
5.4	-	2208			ΓΟCT 31747 - 2012
3.4			Патогенные м/о в т.ч.		ГОСТ 31659-2012
			бактерий рода Salmonella		
5.5			Дрожжи и плесени	9	ГОСТ 10444.12-2013
			(в сумме)		
5.6			Плесени		ГОСТ 10444.12-2013
5.7			Дрожжи		ГОСТ 10444.12-2013
5.1	Другие	1108	Отбор образцов	TP TC 021/2011	ГОСТ 31904-2012
6.2	продукты	2101	Количество мезофильных	Статья 7, 20	ГОСТ 10444.15-94
	1	2102	аэробных и факультативно-	Приложение 1	ГОСТ 4288-76 п. 2.11.4
		2103	анаэробных	Приложение 2	1 0 0 1 1200 70 11. 2.11. 1
		2104	микроорганизмов	p. 1.8	
6.3		2105		p. 1.0	FOCT 4288 76 - 2 11 5
0.5		2106	Бактерии группы		ГОСТ 4288-76 п.2.11.5
· A	-		кишечных палочек		ΓΟCT 31747 - 2012
5.4			Escherichia coli		ΓΟCT 30726-2001
5.5			Патогенные м/о в т.ч.		ГОСТ 31659-2012
			бактерий рода Salmonella		ГОСТ 4288-76 п. 2.11.6
6.6		1108	Бактерии рода Proteus		ΓΟCT 28560-90
6.7	1	2101	Bacillus cereus.		ГОСТ 10444.8-2013
6.8		2102	Сульфитредуцирующи		ΓΟCT 29185-2014
0.0		2102			1 001 29103-2014
			е клостридии		
6.9		2104	Дрожжи и плесени (в		ГОСТ 10444.12-2013
		2105	сумме)		
	I .	2106	Плесени		ГОСТ 10444.12-2013
10		4,000,000,000			
5.10		11.1	A STATE OF THE PROPERTY OF THE		
5.10		STAKA	Дрожжи		ГОСТ 10444.12-2013
		A DIMKA	A STATE OF THE PROPERTY OF THE		

(подпись ведущего эксперти по аккредитации).

Мин

13.11.2020 (дата принятия решения)

Лист 3 листов 19



1	2	3	4	5	6
7.1	Консервирован ные пищевые продукты: Полные консервы групп «А» и «Б»	1602 1604 1605 2001 2002 2003 2004 2005	Промышленная стерильность: Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативноанаэробные микроорганизмы групп В. Cereus и В.polymyxa	ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 2 таблица 2	ΓΟCT 30425 – 97 ΓΟCT 10444.8-2013
7.2		2009 2006 00 2007 2008	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные м/о группы В. subtilis		ГОСТ 30425-97
7.3			Мезофильные клостридии С. Botulinum и (или) С. perfringens		ГОСТ 30425-97 ГОСТ 29185-2014
7.4			Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи		ГОСТ 30425-97 ГОСТ 10444.11-2013 ГОСТ 10444.12-2013 ГОСТ 10444.14-91
7.5			Спорообразующие термо- фильные анаэробные, аэробные и факультатив- но-анаэробные микроорганизмы		ГОСТ 30425 - 97
7.6			Мезофильные клостридии (кроме С. Botulinum и (или) С. perfringens		ΓΟCT 10444.9-88 ΓΟCT 30425-97 ΓΟCT 29185-2014
7.7	Полные консервы группы «В»		Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно — анаэробные микроорганизмы группы В.polymyxa		ГОСТ 30425 - 97
7.8			Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно — анаэробные м/о		ГОСТ 30425 - 97
7.9	Консервированн ые пищевые продукты:		Мезофильные клостридии C. Botulinum и (или) C. perfringens	ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 2	ГОСТ 30425 - 97
7.10	Полные консервы группы «В»		Неспорообразующие микроорганизмы, и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	таблица 2	ГОСТ 30425 - 97
7.11			Мезофильные клостридии (кроме С. Botulinum и (или) С. perfringens		ГОСТ 30425 - 97

Полоземента на акфедитации) *

13.11.2020 (дата принятия решения)



7.12	Полные консервы группы «Г»	1602 1604 1605	Неспорообразующие микроорганизмы, и (или) плесневые грибы, и (или)		ГОСТ 30425-97 ГОСТ 10444.11-2013
7.13		60 COS 500 CO			
7.13	«Г»	1605	THECHEDITE CONOTT IN (MIN)		
7.13			плесневые гриоы, и (или)		ΓΟCT 10444.12-2013
7.13		2001	дрожжи		
	Полуконсервы	2002	Количество мезофильных		ГОСТ 10444.15-94
	группы «Д»	2003	аэробных и факультативно-		
		2004	анаэробных		
		2005	микроорганизмов		
		2009	(КМАФАнМ)		
7.14		2006 00	Бактерии группы кишечных		ГОСТ 31747-2012
		2007	палочек (колиформы)		
7.15		2008	B. cereus		ГОСТ 10444.8-2013
7.16			Сульфитредуцирующие		ГОСТ 29185-2014
	×		клостридии		
7.17			S. aureus и др.		ГОСТ 31746-2012
			коагулазоположитель-ные		1
			стафилококки		
8.1	Мукомольно –	1901	Отбор образцов	TP TC 021/2011	ГОСТ 31904-2012
8.2	крупяные и	1902	Количество мезофильных	Статья 7, 20	ГОСТ 10444.15 – 94
	хлебобулочные	1904	аэробных и	Приложение 1	
	изделия	1905	факультативно-	Приложение 2	
			анаэробных	раздел 1.4	
			микроорганизмов		
8.3	1		Бактерии группы		ГОСТ 31747 - 2012
			кишечных палочек		
			(колиформных бактерий)		
8.4			Патогенные		ГОСТ 31659-2012
			микроорганизмы в т.ч.		
			бактерии рода Salmonella		
8.5	1		Бактерии рода Proteus		ГОСТ 28560 - 90
8.6	1		Bacillus cereus.		ГОСТ 10444.8 - 2013
8.7	1		Плесени		ГОСТ 10444.12 - 2013
8.8			Дрожжи		ГОСТ 10444.12 - 2013
8.9			Staphylococcus aureus		ГОСТ 31746 - 2012
		Гигиениче	ские требования безопасности	к пищевой продукц	
9.1	Птица, яйца и	0201	Токсичные элементы:	TP TC 021/2011	
	продукты их пе-	0202	Свинец, кадмий	Статья 7, 20	ГОСТ 26929-94
	реработки	0203	(массовая доля)	Приложение 3	ГОСТ 30178-96
-		0204		p. 1	
9.2		020500	Мышьяк (массовая доля)		ГОСТ 26930 - 86
			(maccedan genn)		100120750 00
9.3			Ртуть (массовая доля)		ГОСТ 26927-86
9.4			Олово (массовая доля)		ГОСТ 26935-86
0.5		0207		TD TO 004 1004	
9.5		0206	Пестициды:	TP TC 021/2011	G
		0207	Хлорорганические пести-	Статья 7, 20	СТ РК 2011-2010 п.4
		0208 0210	циды (массовая	Приложение 3	ΓOCT 32308-2013
		0407	концентрация):	p. 1	
		0407	-ΓΧЦΓ (α, β, γ- изомеры)		
		0408	-ДДТ и его метаболиты		
			Бенз(а)пирен		СТБ ГОСТ Р 51650-2001
9.6					CIBIOCI P 31030-2001
9.6			(Maccopag		
9.6		A N A	(массовая		
		APINKY MHON	концентрация)		MVV 4 4 1 011 02 240
9.6		CANTHHON THE STATE OF THE STATE	Mary real		МУК 4.4.1.011-93, утв. МЗ РФ 22.12.93

(подпись ведущего эксперта ио актредитации)

13.11.2020 (дата принятия решения)

Лист 5 листов 19



1	2	3	4	5	6
0.1	Мукомольно-	1001	Токсичные элементы:	TP TC 021/2011	ГОСТ 26929-94
	крупяные и хле-	1002	Свинец, кадмий	Статья 7, 20	ГОСТ 30178-96
	бобулочные	1003	(массовая доля)	Приложение 3	
0.2	изделия	1004	Мышьяк (массовая доля)	p.4	ГОСТ 26930-86
0.3		1005	Ртуть (массовая доля)	•	ГОСТ 26927-86
0.4		1006	Пестициды:		СТ РК 2011-2010 п.4
		1007	Хлорорганические пести-		ГОСТ 13496.20-2014
		1008	циды (массовая		1 001 13 13 0.20 2014
	*	110100	концентрация):		
		1102	-ГХЦГ (α, β, γ- изомеры)		
		1103	-ДДТ и его метаболиты -		
		1104	Гексахлорбензол		
0.5		1105	2,4-Д кислота, ее соли,		МУ 1541-76, утв. МЗ
		1106	эфиры (массовая		CCCP 20.12.76
		1107	концентрация)		ГОСТ 34050-2017 п.8
0.6	-	1901	Микотоксины (массовая		ΓOCT 30711 -2001
0.0		1902	концентрация):		
		1904	АфлатоксинВ		МВИ.МН 2785-2007
).7	+	1905			MDH MH 2455 2004
	+		Дезоксиниваленол		МВИ.МН 2477-2006
0.8	+		Зеараленон		МВИ.МН 2478-2006
0.9	4		Т-2 токсин		МВИ.МН 2479-2006
0.10	4		Охратоксин А		МВИ.МН 2480-2006
0.11			N-нитрозамины (сумма		МУК 4.4.1.011-93, утв.
			НДМА и НДЭА) (массо-		М3 РФ 22.12.93
			вая концентрация)		
0.12			Бенз(а)пирен		СТБ ГОСТ Р 51650-
			(массовая		2001
			концентрация)		
0.13			Заражённость вредителями		ГОСТ 27559-87
			хлебных запасов		ГОСТ 15113.2-77 п.3
					ГОСТ 26312.3-84
1.1	Плодоовощная	0711	Токсичные элементы:	TP TC 021/2011	ГОСТ 26929-94
	продукция, чай,	0712	Свинец, кадмий	Статья 7, 20	ГОСТ 30178-96
	кофе	0713	(массовая доля)	Приложение 3	
				p.6	
1.2		0714	Мышьяк (массорая пола)		FOCT 26030 96
1.2		0714 0803	Мышьяк (массовая доля)		ГОСТ 26930 - 86
			, ,	•	
		0803	Мышьяк (массовая доля) Ртуть (массовая доля)		ΓΟCT 26930 - 86 ΓΟCT 26927-86
1.3		0803 0804 0805	Ртуть (массовая доля)	•	ГОСТ 26927-86
1.3		0803 0804	, ,	•	
1.3		0803 0804 0805 0806	Ртуть (массовая доля) Олово (массовая доля)	•	ΓΟCT 26927-86 ΓΟCT 26935-86
1.3		0803 0804 0805 0806 0807	Ртуть (массовая доля)	•	ГОСТ 26927-86 ГОСТ 26935-86 МУ №5048-89 утв. МЗ
1.3		0803 0804 0805 0806 0807 0809	Ртуть (массовая доля) Олово (массовая доля)	•	ГОСТ 26927-86 ГОСТ 26935-86 МУ №5048-89 утв. МЗ СССР 04.07.89
1.3		0803 0804 0805 0806 0807 0809	Ртуть (массовая доля) Олово (массовая доля) Нитраты (массовая доля)	•	ГОСТ 26927-86 ГОСТ 26935-86 МУ №5048-89 утв. МЗ СССР 04.07.89 ГОСТ 29270-95 п.5.1
1.3		0803 0804 0805 0806 0807 0809 0810 0811	Ртуть (массовая доля) Олово (массовая доля) Нитраты (массовая доля) Пестициды:		ГОСТ 26927-86 ГОСТ 26935-86 МУ №5048-89 утв. МЗ СССР 04.07.89 ГОСТ 29270-95 п.5.1 СТ РК 2011-2010 п.4
1.3		0803 0804 0805 0806 0807 0809 0810	Ртуть (массовая доля) Олово (массовая доля) Нитраты (массовая доля) Пестициды: Хлорорганические пести-		ГОСТ 26927-86 ГОСТ 26935-86 МУ №5048-89 утв. МЗ СССР 04.07.89 ГОСТ 29270-95 п.5.1
1.3		0803 0804 0805 0806 0807 0809 0810 0811	Ртуть (массовая доля) Олово (массовая доля) Нитраты (массовая доля) Пестициды: Хлорорганические пестициды (массовая		ГОСТ 26927-86 ГОСТ 26935-86 МУ №5048-89 утв. МЗ СССР 04.07.89 ГОСТ 29270-95 п.5.1 СТ РК 2011-2010 п.4
1.3		0803 0804 0805 0806 0807 0809 0810 0811	Ртуть (массовая доля) Олово (массовая доля) Нитраты (массовая доля) Пестициды: Хлорорганические пестициды (массовая концентрация):		ГОСТ 26927-86 ГОСТ 26935-86 МУ №5048-89 утв. МЗ СССР 04.07.89 ГОСТ 29270-95 п.5.1 СТ РК 2011-2010 п.4
1.3		0803 0804 0805 0806 0807 0809 0810 0811	Ртуть (массовая доля) Олово (массовая доля) Нитраты (массовая доля) Пестициды: Хлорорганические пестициды (массовая концентрация): -ГХЦГ (α, β, γ- изомеры)		ГОСТ 26927-86 ГОСТ 26935-86 МУ №5048-89 утв. МЗ СССР 04.07.89 ГОСТ 29270-95 п.5.1 СТ РК 2011-2010 п.4
1.3 1.4 1.5		0803 0804 0805 0806 0807 0809 0810 0811	Ртуть (массовая доля) Олово (массовая доля) Нитраты (массовая доля) Пестициды: Хлорорганические пестициды (массовая концентрация): -ГХЦГ (а, β, γ- изомеры) -ДДТ и его метаболиты		ГОСТ 26927-86 ГОСТ 26935-86 МУ №5048-89 утв. МЗ СССР 04.07.89 ГОСТ 29270-95 п.5.1 СТ РК 2011-2010 п.4
1.3		0803 0804 0805 0806 0807 0809 0810 0811	Ртуть (массовая доля) Олово (массовая доля) Нитраты (массовая доля) Пестициды: Хлорорганические пестициды (массовая концентрация): -ГХЦГ (α, β, γ- изомеры)		ГОСТ 26927-86 ГОСТ 26935-86 МУ №5048-89 утв. МЗ СССР 04.07.89 ГОСТ 29270-95 п.5.1 СТ РК 2011-2010 п.4
1.3 1.4 1.5		0803 0804 0805 0806 0807 0809 0810 0811	Ртуть (массовая доля) Олово (массовая доля) Нитраты (массовая доля) Пестициды: Хлорорганические пестициды (массовая концентрация): -ГХЦГ (α, β, γ- изомеры) -ДДТ и его метаболиты Микотоксины (массовая концентрация):		ГОСТ 26927-86 ГОСТ 26935-86 МУ №5048-89 утв. МЗ СССР 04.07.89 ГОСТ 29270-95 п.5.1 СТ РК 2011-2010 п.4 ГОСТ 30349-96
1.3 1.4 1.5		0803 0804 0805 0806 0807 0809 0810 0811	Ртуть (массовая доля) Олово (массовая доля) Нитраты (массовая доля) Пестициды: Хлорорганические пестициды (массовая концентрация): -ГХЦГ (а, β, γ- изомеры) -ДДТ и его метаболиты Микотоксины (массовая		ГОСТ 26927-86 ГОСТ 26935-86 МУ №5048-89 утв. МЗ СССР 04.07.89 ГОСТ 29270-95 п.5.1 СТ РК 2011-2010 п.4 ГОСТ 30349-96
1.3		0803 0804 0805 0806 0807 0809 0810 0811	Ртуть (массовая доля) Олово (массовая доля) Нитраты (массовая доля) Пестициды: Хлорорганические пестициды (массовая концентрация): -ГХЦГ (α, β, γ- изомеры) -ДДТ и его метаболиты Микотоксины (массовая концентрация):		ГОСТ 26927-86 ГОСТ 26935-86 МУ №5048-89 утв. МЗ СССР 04.07.89 ГОСТ 29270-95 п.5.1 СТ РК 2011-2010 п.4 ГОСТ 30349-96
1.3		0803 0804 0805 0806 0807 0809 0810 0811	Ртуть (массовая доля) Олово (массовая доля) Нитраты (массовая доля) Пестициды: Хлорорганические пестициды (массовая концентрация): -ГХЦГ (α, β, γ- изомеры) -ДДТ и его метаболиты Микотоксины (массовая концентрация):		ГОСТ 26927-86 ГОСТ 26935-86 МУ №5048-89 утв. МЗ СССР 04.07.89 ГОСТ 29270-95 п.5.1 СТ РК 2011-2010 п.4 ГОСТ 30349-96

Постоесее и м. П. (подпись ведущего эксперуя по аккрелитации)

0	"Z	١
1	5	1
46	1	ΥÜ

) asca Vuli					
1	2	3	4	5	6
12.1	Масложировая	0209	Токсичные элементы:	TP TC 021/2011	ГОСТ 26929-94
	продукция,	1501	Свинец, кадмий	Статья 7, 20	ГОСТ 30178-96
	жировые	1503	(массовая доля)	Приложение 3	
12.2	продукты	1504	Мышьяк (массовая доля)	p.7	ГОСТ 26930 - 86
12.3		1516	Ртуть (массовая доля)		ГОСТ 26927-86
12.4		1517	Железо (массовая доля)		ГОСТ 26928-86
					ГОСТ 30178-96
12.5			Пестициды:		СТ РК 2011-2010 п.4
			Хлорорганические пести-		
			циды (массовая		
			концентрация):		
			-ГХЦГ (а, β, у- изомеры)		
12.6			-ДДТ и его метаболиты		
12.6			Микотоксины (массовая		ГОСТ 30711-2001
12.7			концентрация):		
12.7			Афлатоксин В ₁	-	NAME AND ADDRESS OF THE PARTY O
12.8			N-нитрозамины (сумма		МУК 4.4.1.011-93,
			НДМА и НДЭА) (массо-		утв. МЗ РФ 22.12.93
12.9	+		вая концентрация)	-	CTF FOCT P 51/50
12.9			Бенз(а)пирен (массовая концентрация)		СТБ ГОСТ Р 51650-
13.1	Напитки	2201	Токсичные элементы:	TP TC 021/2011	2001 ΓΟCT 26929-94
13.1	TUITTIN	2201	Свинец, кадмий (массовая	Статья 7, 20	ΓOCT 26929-94 ΓOCT 30178-96
		220600	доля)	Приложение 3	1001 301/8-90
13.2	-	220300	Мышьяк (массовая доля)	р.8	ГОСТ 26930 - 86
13.3	+	2204	Ртуть (массовая доля)	p.0	ΓOCT 26927-86
13.4	-	2205	Метиловый спирт		ΓΟCT 13194-74
13.4		2207	Метиловый спирт		СТБ ГОСТ Р 51698-
		2208			2001
13.5	1		Микотоксины (массовая	-	ΓΟCT 28038-2013
			концентрация):		ΓΟCT 31100.2-2002
			Патулин	-	100131100.2 2002
13.6			Кофеин	-	ГОСТ 30059 – 93 п.3
13.7			N-нитрозамины (сумма		МУК 4.4.1.011-93, утв.
			НДМА и НДЭА) (массо-		М3 РФ 22.12.93
			вая концентрация)		
14.1	Другие про-	1108	Токсичные элементы:	TP TC 021/2011	ГОСТ 26929-94
	дукты	2101	Свинец, кадмий, медь,	Статья 7, 20	ГОСТ 30178-96
		2102	никель, цинк (массовая	Приложение 3 р.9	
		2103	доля)		
14.2		2104	Мышьяк (массовая доля)		ГОСТ 26930-86
14.3		2105	Ртуть (массовая доля)		ГОСТ 26927-86
14.4		2106	Пестициды:		СТ РК 2011-2010 п.4
			Хлорорганические пести-		
			циды (массовая		
			концентрация):		
			-ГХЦГ (α, β, γ- изомеры)		
14.5			-ДДТ и его метаболиты		
14.5			Микотоксины (массовая		TO OTHER SECTION AND ADDRESS OF THE PARTY OF
			концентрация):		FOCT 30711-2001
146	-		Афлатоксин В		МВИ.МН 2785-2007
14.6	-		Афлатоксина M ₁		ΓΟCT 30711 -2001
			Дезоксиниваленол		МВИ.МН 2477-2006
14.8			Зеараленон		МВИ.МН 2478-2006
14.9		WK A	Вредные примеси:		FOCT 12504 4 03
		ASTAHOE	Загрязнённость и		ΓΟCT 13586.6-93
		15/2/	заражённость вредителями хлебных запасов		ΓΟCT 27559-87
		A PA	(насекомые, клещи)		ГОСТ 15113.2-77 п.3
		15 03	ластоные, клещи)	L	ΓΟCT 26312.3-84

Мененен ж. М.Н. (подпись ведущего эксперта по аккредитации)

13.11.2020 (дата принятия решения)

Лист 7 листов 19



9 :0					
1	2	3	4	5	6
15.1	Пищевая	0401	Тетрациклиновая	TP TC 021/2011	МВИ.МН 3951 - 2015
	продукция	0402	группа (концентрация)	Статья 7, 20	
15.2		0403	Стрептомицин	Приложение 3	МВИ.МН 2642 - 2015
		0404	(концентрация)	стр. 104	
		0406			
15.3		0201	Бацитрацин (концентра-	TP TC 021/2011	МВИ. МН 4652 - 2013
		0202 0203	ция)	Статья 7, 20	
15.4	-	0204	•	Приложение 3	
15.4		020500	Пенициллин	стр. 104	МВИ.МН 4310 – 2012
		0206 0207	(концентрация)		МВИ.МН 5336 - 2015
15.5		0210	Хлорамфеникол		МВИ.МН 2436 – 2015
		0407	(концентрация)		
		0408 TP TC		ОСТИ ЭГРИА	
16.1	2		Υ	·	FOCT 100/7 00
10.1	Зерно, в т.ч.:	1001 1002	Органолептические	TP TC 015/2011	ΓΟCT 10967-90
	- злаковые	1002	показатели: Внешний вид, цвет запах	Статья 4, 5	ГОСТ 10967-2019
	культуры	1003	Бисшини вид, цвет запах	Приложения 2-5	
	(пшеница,	1005		TP TC 021/2011	
16.2	рожь,тритикале	1006	Физико-химические по-	Статья 7, 20	
	овес, ячмень,	1007	казатели:	Приложение 3	
	просо, гречиха,	1008	Влажность	p.4	ГОСТ 13586.5-2015
16.3	рис,кукуруза,		Зараженность вредителями		ГОСТ 13586.6-93
16.4	сорго)		Нитраты (массовая доля)		ГОСТ 13496.19-2015
	-зернобобовые				п.7
16.5	культуры		Нитриты (массовая доля)		ГОСТ 13496.19-2015
	(горох,фасоль,				п.9
16.6	нут, чечевица,		Определение показателей бо	езопасности	
	бобы, маш,		Токсичные элементы:	TP TC 015/2011	
	чина)		Свинец, кадмий	Статья 4, 5	ГОСТ 26929-94
	-масличные		(массовая доля)	Приложения 2-5	ГОСТ 30178-96
	культуры			TP TC 021/2011	
16.7	(подсолнеч		Мьшьяк (массовая доля)	Статья 7, 20	ГОСТ 26930 - 86
160	ник, лен, рапс, горчица, кунжут,			Приложение 3	
16.8	ара		Ртуть (массовая доля)	p.4	ГОСТ 26927-86
16.0	хис)		24		
16.9	, <i>)</i>		Микотоксины: Афлатоксин B_1		ГОСТ 30711 -2001
			Афлатоксин Б ₁ (массовая концентрация)		МВИ.МН 2785-2007
16.10			Зеараленон (массовая		ГОСТ 28001-88
10.10			концентрация)		МВИ.МН 2478-2006
			nania na pagam)		111111111111111111111111111111111111111
16.11			Дезоксиниваленол		МВИ.МН 2477-2006
			(массовая концентрация)		
			1		
16.12			Т-2 токсин (массовая		ΓΟCT 28001 – 88
			концентрация)		МВИ.МН 2479-2006
16.13			Охратоксин А (массовая		ΓΟCT 28001 – 88
			концентрация)		МВИ.МН 2480-2006
16.14			Сумма афлатоксинов В ₁ ,		МВИ.МН 2559-2006
12.5			B_2 , G_1 , G_2		
16.15			Фумонизин		МВИ.МН 2560-2006
16.16			Бенз(а)пирен (массовая		СТБ ГОСТ Р 51650-2001
			концентрация)		31030-2001

М.П. БСА (подпись ведущего эксперта по актредитации)



1	2	3	4	5	6
16.17	Зерно, в т.ч.: - злаковые культуры (пшеница, рожь,тритикале овес, ячмень, просо, гречиха, рис,кукуруза, сорго)	1001 1002 1003 1004 1005 1006 1007 1008	Пестициды: Хлорорганические пестициды (массовая концентрация): -ГХЦГ (α, β, γ- изомеры) -ДДТ и его метаболиты - Гексахлорбензол Массовая концентрация 2,4-Д кислоты, ее соли,	ТР ТС 015/2011 Статья 4, 5 Приложения 2-5 ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 3 р.4	ГОСТ 13496.20-2014 СТ РК 2011-2010 п.4 ГОСТ 32194-2013 МУ 1541-76, утв. МЗ СССР 20.12.76
	-зернобобовые культуры (горох,фасоль, нут, чечевица, бобы, маш, чина) -масличные культуры (подсолнеч ник, лен, рапс, горчица, кунжут, арахис)		эфиры		ГОСТ 34050-2017 п.8
	TP TC (024/2011 «Te	ехнический регламент на	масложировую про	дукцию»
17.1	Масла расти-	1507	Массовая доля	TP TC 024/2011	ГОСТ 5481-89 п.2
	тельные - все	1508	нежировых примесей	Статьи 2, 5-6, 8	
17.2	виды, фракции	1509	06a ä	Приложения 1,3	FOCT 5491 99 3
17.2	масел растительных	151000 1511 1512	Объёмная доля отстоя	ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20	ГОСТ 5481-89 п. 3
17.3		1513 1514 1515 1516	Массовая доля фосфорсодержащих веществ		ГОСТ 7824-80 п. 2
17.4			Содержание неомыляемых веществ		ГОСТ 5479-64
17.5			Влага (массовая доля) и летучие вещества		ГОСТ 11812-66
17.6			Бенз(а)пирен (массовая концентрация)		СТБ ГОСТ Р 51650- 2001
17.7			Показатели окислительной порчи: Кислотное число		ГОСТ 31933-2012 п.7.1
17.8			Перекисное число		ГОСТ 26593-85
17.9			Содержание эруковой кислоты		FOCT 30089-93
17.10			Жирно – кислотный		ГОСТ 30418-96
			состав		ГОСТ 30623-98



1	2	3	4	5	6
18.1	Продукты	1516	Органолептические пока-	TP TC 024/2011	ГОСТ 976-81 п.2.2
	переработки	1517	затели: внешний вид,	Статьи 2, 5-6, 8	СТБ 1889-2008
	растительных	1518	цвет, запах, консистенция	Приложения 1,3	
	масел и жи-		и вкус	TP TC 021/2011	
	вотных жиров:			Статья 7, 20	
	маргарины;				
18.2	жиры		Физико-химические по-	TP TC 024/2011	
	специального		казатели:	Статьи 2, 5-6, 8	
	назначения, в		Жир (массовая доля)	Приложения 1,3	ГОСТ 976-81 п. 2.9
18.3	том числе жиры кулинарные,		Влага (массовая доля) и	TP TC 021/2011	ГОСТ 976-81 п. 2.4, п. 2.5
	кулинарные, кондитерские,		летучие вещества	Статья 7, 20	
18.4	хлебопекарные		Стойкость		ГОСТ 976-81 п.2.19
	ллеоопскарные		выделившегося жира		
18.5			Поваренная соль		ГОСТ 976-81 п.2.18
			(массовая доля)		
18.6			Кислотность		ГОСТ 976-81 п. 2.8
18.7			Показатели окислитель-		ГОСТ 31933-2012 п. 7.1
			ной порчи:		
			Кислотное число		
18.8			Перекисное число		ГОСТ 26593-85
19.1	Соусы на	1517	Органолептические пока-	TP TC 024/2011	ГОСТ 31762-2012
	основе		затели: внешний вид,	Статьи 2, 5-6, 8	
	растительных		цвет, запах, консистенция	Приложения 1,3	
	масел,		и вкус	TP TC 021/2011	
19.2	майонезы,		Физико-химические пока-	Статья 7, 20	ГОСТ 31762-2012 п.4.3
	соусы		затели:		
	майонезные,		Массовая доля влаги		
19.3	кремы на расти-		Кислотность		ГОСТ 31762-2012 п.4.13
19.4	тельных маслах		Стойкость эмульсии		ГОСТ 31762-2012 п.4.15
19.5			Жир (массовая доля)		ГОСТ 31762-2012 п.4.6
		Опро	еделение микробиологическ	ких показателей	-
19.6	Пищевая масло-	1517	Микробиологические по-	TP TC 024/2011	ГОСТ 31659-2012
	жировая		казатели:	Статья 6 часть 1	
	продукция		Патогенные	Приложение 2	
			микроорганизмы в т.ч.		
			бактерии рода Salmonella		
19.7	-		Бактерии группы		ГОСТ 31747 - 2012
17.7			кишечных палочек		100131/4/-2012
			(колиформы)		
10.0			Дрожжи		ГОСТ 10444.12-2013
19.8	1		Плесени	1	ΓΟCT 10444.12-2013
19.8					
19.9	-		Количество		
19.9	-		Количество		ГОСТ 10444.15-94
			мезофильных, аэробных и		10C110444.15-94
19.9			мезофильных, аэробных и факультативно -		1 0C1 10444.15-94
19.9			мезофильных, аэробных и факультативно - анаэробных микроорга-		1 0C1 10444.15-94
19.9			мезофильных, аэробных и факультативно -		ΓΟCT 30347-2016



13.11.2020 (дата принятия решения)



7 %		Ţ	T	·	
1	2	3	4	5	6
19.12	Пищевая	1517	Микотоксины (массовая	TP TC 024/2011	ГОСТ 30711-2001
	масло-жировая		концентрация):	Статья 6 часть 1	
	продукция		Афлатоксин В ₁	Приложение 2	
19.13			Бенз(а)пирен		СТБ ГОСТ Р 51650-
					2001
19.14			Токсичные элементы:		СТБ 1036-97 п.7.15,
			Отбор образцов		п.7.20, п.7.24
19.15			Свинец, кадмий, медь,		ГОСТ 26929-94
			никель		ГОСТ 30178-96
19.16			Мышьяк		ГОСТ 26930-86
19.17			Ртуть		ГОСТ 26927-86
19.18			Железо		ГОСТ 26928-86
					ГОСТ 30178-96
19.19			Жирно - кислотный		ГОСТ 31665-2012
			состав		ГОСТ 31663-2012
19.20	1		Пестициды:		СТ РК 2011-2010 п.4
			Хлорорганические		
			пестициды (массовая		
			концентрация):		
			-ГХЦГ (α , β , γ - изомеры) -ДДТ и его метаболиты		
19.21			Listeria monocytogenes	TP TC 024/2011	ГОСТ 32031 - 2012
			Zisteria menocytogenes	Статья 6 часть 1	100132031 2012
				Приложение 2	
	TP TC 023/201	1 «Техничес	ский регламент на сокову	ю продукцию з фру	ктов и овощей»
20.1	Соковая	2009	Отбор образцов	TP TC 023/2011	ГОСТ 31904-2012
20.2	продукция из		Органолептические пока-	Статья 2-5, 7	ГОСТ 8756.1-79
	фруктов и (или) овощей		затели: цвет, вкус, запах,	Приложения 1-3	
20.3	Овощеи		прозрачность. Масса нетто (объём)		ГОСТ 8756.1-79
20.4			Физико-химические по-		ГОСТ 33977-2016 п.5
20.5			казатели:		ΓΟCT ISO 2173-2013
			Минимальное содержание		ГОСТ 29031-91
			растворимых сухих ве-		
			ществ (Массовая доля су- хих веществ или влаги)		
			хих веществ или влаги)		
20.6			Титруемая кислотность		ΓΟCT ISO 750-2013
					п. 7.1
20.5			V		
20.7			Хлориды (Массовая доля)		ГОСТ 26186-84 п.2, п.3
20.8			Водородный показатель pH		ГОСТ 26188-2016
			pr.		
20.9			Массовая доля минераль-		ΓΟCT ISO 762-2013
			ных примесей		



) isca					
1	2	3	4	5	6
20.10	Соковая продук-	2009	Массовая доля растительных примесей	ТР ТС 023/2011 Статья 2-5, 7	ГОСТ 26323-2014
20.11	ция из фруктов и (или) овощей		Массовая доля	Приложения 1-3	ΓΟCT ISO 2448-2013
20.11	(или) овощеи		этилового спирта	Приложения 1-3	1001 180 2448-2013
20.12			Массовая доля мякоти	-	ГОСТ 8756.10-2015
20.12			Массовая доля осадка	-	ΓΟCT 8756.9 - 78
20.14			Сахар (Массовая доля)	-	ΓΟCT 8756.13-87
20.15	-		Примеси растительного		ΓΟCT 26323-2014
			происхождения		1 001 20323-2014
			(Массовая доля)		
20.16			Нитраты (массовая	TP TC 023/2011	ГОСТ 29270-95 п.5.1
			концентрация)	Статья 2-5, 7 Приложения 1-3	MY №5048-89, утв. M3 СССР 04.07.89
20.17			Сорбиновая кислота	TP TC 021/2011	CTБ 1181-99
			(Массовая доля)	Статья 7, 20	МВИ. МН 806-98
20.18			Бензойная кислота (Массо-	Приложение 3	СТБ 1181-99
			вая доля)	p.6	МВИ. МН 806-98
20.19			Токсичные элементы:		
			Свинец, кадмий (массовая		ГОСТ 26929-94
26.5	-		доля)		ГОСТ 30178-96
20.20	-		Мьшьяк (массовая доля)		ГОСТ 26930-86
20.21			Ртуть (массовая доля)		ГОСТ 26927-86
20.22	-		Олово (массовая доля)		ГОСТ 26935-86
20.23			Железо (массовая доля)		ГОСТ 26928-86
20.24	-		T.	TD TO 000 /001	ΓΟCT 30178-96
20.24			Пестициды:	TP TC 023/2011	СТ РК 2011-2010 п.4
			Хлорорганические пести-	Статья 2-5, 7	ГОСТ 30349-96
			циды (массовая	Приложения 1-3 ТР ТС 021/2011	
			концентрация):	Статья 7, 20	
			-ГХЦГ (α, β, γ- изомеры) -ДДТ и его метаболиты	Приложение 3	
20.25	+		Микотоксины (массовая	р.6	ΓΟCT 28038 – 2013
40.43			концентрация):	F	ΓOCT 28038 – 2013 ΓOCT 31100.2-2002
			Патулин		
20.21	Course		еделение микробиологическ		Do com again.
20.26	Соковая продук- ция из фруктов	2009		TP TC 023/2011	ГОСТ 32031 - 2012
20.27	с: pH 4,2 и выше,		Патогенные м/о в т.ч.	Статья 5, 7	ГОСТ 31659-2012
	а также рН 3,8 и		бактерии рода Salmonella	Приложение 1	
20.28	выше для		Промышленная стериль-	TP TC 021/2011	ГОСТ 30425 – 97
	соковой		ность: спорообразующие	Статья 7, 20	ΓΟCT 10444.8-2013
	продукции из		мезофильные и	Приложение 1	
	абрикосов, персиков, груш;		термофильные аэробные и		
	рН ниже 4,2, а		факультативно-анаэробные микроорганизмы		
20.29	также рН ниже		Мезофильные клостридии		ΓΟCT 30425 – 97
20.27	3,8 для соковой		тезофильные клостридии		ΓOCT 29185 - 2014
20.30	продукции из абрикосов,	2009	Неспорообразующие м/о,	TP TC 023/2011	ΓOCT 30425- 97
	персиков, груш.		плесневые грибы, дрожжи	Статья 2-5, 7	FOCT 10444.12-2013
				Приложение 1	ГОСТ 10444.11-2013
20.31	Соковая		Молочнокислые	TP TC 021/2011	ГОСТ 30425-97
	продукция из		микроорганизмы	Статья 7, 20	ГОСТ 10444.11-2013
20.32	овощей,		Наличие плесеней по	Приложение 1	ГОСТ 10444.14-91
	томатное пюре с содержанием		Говарду		
	сухих в-в 12%;				
	томатная паста.	WKA B			
	Прочие: рН 4,2 и	A DENHOE			
	выше; рН 3,7-4,2;	5/5/	12/2/		
	рН ниже 3,7.	A P	100		
		N N	H		

Могоелем « М.П. (подпись ведущего эксперта и о аккредитации)

13.11.2020 (дата принятия решения)



) 85G	2	3	4	5	6
20.33	Свежеотжатые	2009*	Количество мезофильных	TP TC 023/2011	
20.33	Соки	2009*	аэробных и факультативно -анаэробных микроорганизмов	Статья 2-5, 7 Приложение 1 ТР ТС 021/2011	ГОСТ 10444.15-94
20.34			Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Статья 7, 20 Приложение 1	ГОСТ 31747 - 2012
20.35	,		Staphylococcus aureus		ГОСТ 31746-2012
20.36			Escherichia coli		ГОСТ 30726-2001
20.37	Соки из фруктов, соки из овощей, фруктовые и (или), овощные нектары, морсы и		Количество мезофильных аэробных и факультативно -анаэробных микроорганизмов		ГОСТ 10444.15-94
20.38	фруктовые и(или) овощные сокосодержащие напитки, консервированные и		Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)		ГОСТ 30425 - 97 ГОСТ 31747 - 2012
20.39	газированные с использованием углекислотыс рН		Наличие плесеней по Говарду		ГОСТ 10444.14-91
20.40	3,8 и ниже. Концентрированн ые соки из фрук- тов, концентриро-		Дрожжи		ГОСТ 10444.12-2013
20.41	ванные морсы, ко- нцентрированные фруктовые пюре,		Плесени		ГОСТ 10444.12-2013
20.42	консервированны		Молочнокислые		ГОСТ 30425-97
	Концентрированн ые соки из овощей,		микроорганизмы		ΓΟCT 10444.11-2013
20.43	концентрированн ые овощные пюре (за исключением		Bacillus cereus.		ГОСТ 10444.8-2013
20.44	томатных соков и пюре), консервированные. Концентрированн		Неспорообразующие микроорганизмы		ГОСТ 30425- 97 ГОСТ 10444.12-2013
20.45	ые соки из фруктов, концентрированные соки из овощей, концентрированные морсы и концентрированные фруктовые и (или) овощные пю-ре, в т.ч. быстрозамороженные сок, томатное пюре (с содержанием сухих в-в более чем 12%), томатная паста		Мезофильные клостридии		ΓΟCT 30425 – 97 ΓΟCT 10444.9-88 ΓΟCT 29185-2014 ΓΟCT 10444.7-86
20.46	Соковая продукция из фруктов и (или) овощей: Пастеризованная соковая продукция из фруктов.	2009	Количество мезофильных аэробных и факультативно -анаэробных микроорганизмов	ТР ТС 023/2011 Статья 2-5, 7 Приложение 1 ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20 Приложение 1	ΓΟCT 30425 – 97 ΓΟCT 10444.15-94
20.47	Aby Kion.	STAKA E	Bacillus cereus.		ГОСТ 30425 - 97 ГОСТ 10444.8-2013
20.48		MAPC	Дрежки		ГОСТ 10444.12-2013

(подпись ведущего эксперта по аккредитации).

13.11.2020 (дата принятия решения)

Лист 13 листов 19



1	2	3	4	5	6
		TP TC 034/2	013 «О безопасности мяса	а и мясной продукц	ии»
		МИН	СРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ	ПОКАЗАТЕЛИ	
1.1	Продукты убоя и мясная	0201 0202	Отбор образцов	ТР ТС 034/2013 Раздел V	ГОСТ 31904-2012
1.2	продукция	0203 020500	Количество	Приложение 1	ГОСТ 9958 – 81 п. 4.1
		020500	мезофильных, аэробных и факультативно –	ТР ТС 021/2011 Статья 7, 20	ΓΟCT 10444.15 – 94 ΓΟCT 4288 – 76
		0208	анаэробных	Приложение 1	п. 2.11.4
		1602	микроорганизмов	1. pristometric 1	11. 2.11.4
1.3		160100	Бактерии группы		ГОСТ 4288 – 76 п.2.11.5
			кишечных палочек		ГОСТ 9958 – 81 п. 4.2
			(колиформных бактерий)		ГОСТ 31747 - 2012
1.4			Бактерии рода Proteus		ГОСТ 28560 - 90
1.5			Сульфитредуцирующие		ГОСТ 9958 – 81 п. 4.6
1.7			клостридии		ΓΟCT 29185-2014
1.6			Бактерии вида Staphylococcus aureus		ГОСТ 9958 – 81 п. 4.5 ГОСТ 31746-2012
1.7			Escherichia coli	_	ΓΟCT 30726 - 2001
1.8			Патогенные	-	ГОСТ 4288–76 п.2.11.6
			микроорганизмы в т.ч.		ГОСТ 9958–81 п.4.3
			бактерии рода Salmonella		ГОСТ 31659-2012
1.9			Бактерии вида Listeria		ГОСТ 32031 - 2012
21.10			monocytogenes Плесени		FOCT 10444 12 2012
21.10			Дрожжи		ΓΟCT 10444.12-2013 ΓΟCT 10444.12-2013
21.12			Бенз (а)пирен (массовая	TP TC 034/2013	СТБ ГОСТ Р 51650-2001
			концентрация)	Раздел V, VIII	C1B1 CC11 31030 2001
21.13			N-нитрозамины (сумма	Приложение 3, 4	МУК 4.4.1.011-93,
			НДМА и НДЭА)	TP TC 021/2011	утв. МЗ РФ 22.12.93
			(массовая концентрация)	Статья 7, 20	
				Приложение 3, p. 1	
21.14			Токсичные элементы:	TP TC 034/2013	ГОСТ 26929–94
			Свинец, кадмий (массовая	Раздел V, VIII	ГОСТ 30178-96
			доля)	Приложение 3, 4	
21.15			Мьшьяк (массовая доля)	TP TC 021/2011	ГОСТ 26930 - 86
21.16			Ртуть (массовая доля)	Статья 7, 20	ΓΟCT 26927 – 86
21.17			Олово (массовая доля)	Приложение 3, р.1	ΓΟCT 26935-86
21.18			Пестициды:	Приложение 5	ΓΟCT 32308-2013
21.10			Хлорорганические пести-		СТ РК 2011-2010 п.4
			циды (массовая		011112011201011.1
			концентрация):		
			-ГХЦГ (α, β, γ- изомеры)		
			-ДДТ и его метаболиты		
21.19			Антибиотики:		МВИ. МН 4652 - 2013
			Бацитрацин		
			(концентрация)		
21.20			Хлорамфеникол (левомицетин)		МВИ. МН 2436-2015
21.21		H K A	Тетрациклиновая группа		МВИ. МН 3951-2015
		NO SHHOE	(концентрация)		
21.22		(5/5)	Нитрофураны		МВИ.МН 4275 - 2012

Поспессов МП-га (подпись ведущего эксперта поаккрединации)

Г.МИНС



1	2	3	4	5	6
			ЮГИЧЕСКИЕ НОРМАТ		ОСТИ
22.1	Стерилизован-	<u>РОМЫШЛ</u> 1602	ЕННОЙ СТЕРИЛЬНОСТ		FOOT 20 425 07
22.1	ные консервы	1002	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно — анаэробные микроорганизмы групп В. Cereus и (или) В. Polymyxa	ТР ТС 034/2013 Раздел V Приложение 2	ΓΟCT 30425 – 97 ΓΟCT 10444.8 - 2013
22.2			Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно — анаэробные микроорганизмы группы В. Subtilis		ГОСТ 30425 - 97
22.3			Мезофильные клостридии		ΓΟCT 30425- 97 ΓΟCT 10444.7 - 86 ΓΟCT 10444.9 - 88 ΓΟCT 29185-2014
22.4			Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи		ΓΟCT 30425-97 ΓΟCT 10444.12 - 2013 ΓΟCT 10444.14 - 91 ΓΟCT 10444.11-2013 ΓΟCT 10444.8-2013
22.5			Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно — анаэробные микроорганизмы		ΓΟCT 30425 – 97 ΓΟCT 10444.15 - 94
23.1	Пастеризован- ные консервы	1602	Количество мезофильных аэробных и факультативно - анаэробных микроорганизмов	ТР ТС 034/2013 Раздел V Приложение 2	ΓΟCT 30425 – 97 ΓΟCT 10444.15 - 94
23.2			Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)		ΓΟCT 30425 – 97 ΓΟCT 31747 - 2012
23.3			B. Cereus		ΓΟCT 30425 – 97 ΓΟCT 10444.8 – 2013
23.4			Сульфитредуцирующие клостридии		ΓΟCT 30425 – 97 ΓΟCT 29185-2014
23.5		O COUNTRY OF THE PROPERTY OF T	S. aureus и другие коагулазоположитель- ные стафилококки		ΓΟCT 10444.2 – 94 ΓΟCT 31746 - 2012

Подпись ведущего эксперта по аккредитации)

13.11.2020 (дата принятия решения)

Лист 15 листов 19



TP TC 033/2013 «О БЕЗОПАСНОСТИ МОЛОКА И МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ» 24.1 Сырое молоко – сырыё, обежжиренное молоко – сырыё, обращения полоко – сырыё, оправ, синяки – сырыё, молочная продукция. 0401 — выевний вид, монестенныя, вкус в молоко – сырыё, синяки – сырыё, молочная продукция. 0405 — выевний вид, монестенныя, вкус в молочная продукция. 17 FT со 033/2013 — Обежжиренное молоко – сырыё, молочная продукция. 0406 — молочная продукция. 0407 — молочная продукция.	1	2	3	4	5	6
24.1 Сырке молоко	T	P TC 033/2013	«О БЕЗОІ	ІАСНОСТИ МОЛОК	А И МОЛОЧНО	Й ПРОДУКЦИИ»
4-сыръё, обезжиренное молоко — сыръё, санвки сыръё, продукция. 60402 молоко — оно молоко молоко — оно молоко молоко — оно молоко молоко — оно молоко молоко молоко молоко молоко молоко молоко молоко						ТЕЛИ
24.2 24.3 24.4 24.4 24.5 24.5 24.5 24.6	24.1	- сырьё, обезжиренное молоко - сырьё, сливки - сырьё, молочная	0402 0403 0404 0405	консистенция, вкус и	Раздел II, V, VII ТР ТС 033/2013 Раздел II, III, V, VI Приложение 1, 3, 6,	СТБ 1373-2016 СТБ 1890-2017 ГОСТ 29245-91 ГОСТ 17626-81 п.4.1 СТБ 315-2017 п.7.2;п.7.3 СТБ 736-2017 п.7.2;п.7.3 СТБ 2190-2017 п.7.2;п.7.3 СТБ 1598-2006 п.6.3;п.6.4 СТБ 1552-2017 п.7.3;п.7.4 СТБ 2206-2017 п.7.2-7.3 СТБ 2283-2016 п.7.2-7.3 СТБ 1746-2017 п.7.2;п.7.3 СТБ 1858-2009 п.7.2 СТБ 1887-2016 п.7.2 ГОСТ 3622-68 ГОСТ 8756.0 — 70
24.4 24.5 24.4 24.15 24.15 24.16 24.15 24.16 24.15 24.16 24.15 24.16 24.15 24.16 24.15 24.15 24.15 24.16 24.15 24.15 24.15 24.15 24.15 24.15 24.15 24.15 24.15 24.15 24.15 24.15 24.16 24.15 24.15 24.15 24.15 24.16 24.15 24.15 24.16 24.15 24.15 24.16 24.15 24.16 24.15 24.15 24.15 24.15 24.16 24.15 24.16 24.15 24.15 24.16 24.16 24.15 24.16 24.15 24.16 24.15 24.16	24.2			Жир		ГОСТ 5867 – 90 п. 2 ГОСТ 22760 - 77
24.5 Велок	24.3	-		Кислотность		ГОСТ 3624 - 92
Делекти Дел	24.4			Белок		ГОСТ 23327 – 98 ГОСТ 30648.2 – 99
Поваренная соль/соль	24.5			Массовая доля влаги		ГОСТ 3626 – 73 п. 2, п.6а, п.9 ГОСТ 29246 – 91
24.8 24.8 24.8 24.8 24.8 24.14 24.15 24.16	24.6			Поваренная соль/соль		ГОСТ 3627 – 81
Состав/Массовая доля линолевой кислоты в жире, выделенном из продукта	24.7			Сахароза		
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ 24.9 Сырое молоко – сырьё, обезжиренное молоко – сырьё, молочная продукция. 0404	24.8			состав/Массовая доля линолевой кислоты в жире, выделенном из		ГОСТ 31663-2016 ГОСТ 31665-2016 СТБ 2016-2009 п.
24.9 Сырое молоко 0401 Отбор образцов ТР ТС 033/2013 ГОСТ 31904-2012 24.10 – сырьё, обезжиренное молоко – сырьё, сливки – сырьё, сливки - сырьё, молочная продукция. 0403 аэробных и факультативно – анаэробных микроорганизмов Приложение 1, 5, 8 ТР ТС 021/2011 ГОСТ 10444.15-94 24.12 Молочная продукция. Продукция. Бактерии группы кишечных палочек (колиформных бактерий) Приложение 1 ГОСТ 10444.11 - 2013 ГОСТ 10444.11 - 89 24.14 ТРС 021/2011 ГОСТ 30347 - 2016 ГОСТ 33566-2015 ГОСТ 10444.12 - 2013 ГОСТ 33566-2015 24.16 ТОСТ 30726 - 2001 ТОСТ 30726 - 2001 ГОСТ 30726 - 2001			МИКЕ		ЗАТЕЛИ	
24.10 — сырьё, обезжиренное молоко — сырьё, обезжиренное молоко — сырьё, сливки - сырьё, молочная продукция. 0402 Количество мезофильных, аэробных и факультативно — анаэробных и факультативно — анаэробных микроорганизмов Приложение 1, 5, 8 ТР ТС 021/2011 ГОСТ 32901-2014 п. 8.4 ГОСТ 10444.15-94 24.11 Статья 7, 20 микроорганизмы Приложение 1 ГОСТ 10444.11 – 2013 ГОСТ 10444.11 – 89 24.13 Бактерии группы кишечных палочек (колиформных бактерий) Бактерии вида Staphylococcus aureus ГОСТ 30347 – 2016 24.14 Дрожки Дрожки ГОСТ 10444.12 – 2013 ГОСТ 33566-2015 24.16 Еscherichia coli ГОСТ 30726 - 2001	24.9	Сырое молоко				ГОСТ 31904-2012
24.11 сырьё, молочная продукция. О406 Молочнокислые микроорганизмы Бактерии группы кишечных палочек (колиформных бактерий) 24.13 Сырьё, молочная продукция. Бактерии группы кишечных палочек (колиформных бактерий) Бактерии вида Staphylococcus aureus Плесени 24.14 Прожжи 24.15 Евспетена соlі ТОСТ 10444.11 – 2013 ГОСТ 32901-2014 п. 8.5 ГОСТ 30347 – 2016 ГОСТ 30347 – 2016 ГОСТ 10444.12 – 2013 ГОСТ 33566-2015 ГОСТ 30726 - 2001		– сырьё, обезжиренное молоко –	0402 0403 0404	Количество мезофильных, аэробных и факультативно – анаэробных	Раздел V, VII Приложение 1, 5, 8	ГОСТ 9225 – 84 п. 4.5 ГОСТ 32901-2014 п. 8.4
24.12 Молочная продукция. Бактерии группы кишечных палочек (колиформных бактерий) ГОСТ 9225 – 84 п. 4.6 ГОСТ 32901-2014 п. 8.5 24.13 Бактерии вида Staphylococcus aureus ГОСТ 30347 – 2016 24.14 Плесени ГОСТ 10444.12 – 2013 ГОСТ 33566-2015 24.15 Дрожки ГОСТ 30726 - 2001	24.11	сырьё,				
24.13 Бактерии вида Staphylococcus aureus ГОСТ 30347 – 2016 24.14 Плесени ГОСТ 10444.12 – 2013 гОСТ 33566-2015 24.15 Дрожки ГОСТ 10444.12 – 2013 гОСТ 33566-2015 24.16 Escherichia coli ГОСТ 30726 - 2001	24.12			Бактерии группы кишечных палочек (колиформных		ГОСТ 9225 – 84 п. 4.6
24.14 Плесени ГОСТ 10444.12 – 2013 24.15 Прожжи ГОСТ 33566-2015 24.16 Escherichia coli ГОСТ 30726 - 2001	24.13			Бактерии вида		ГОСТ 30347 – 2016
24.15 Прожжи ГОСТ 10444.12 – 2013 24.16 Escherichia coli ГОСТ 30726 - 2001	24.14		and the second second			
11/2/ 1/2/4/	24.15		CA SENHO	10/2		ГОСТ 10444.12 – 2013
	24.16		PE NIA PE	Escherichia coli		

13.11.2020 (дата принятия решения)

Подпись ведущего эксперта по аккредитальны мин с

Лист 16 листов 19

	á	p	4	R	1
	۹	6	ę	-	١
	1	9	١	63	Ö
_	-	ø	_	V	ŭ,

1	2	3	4	5	6
24.17	Сырое молоко	0401	Патогенные микроорга-	TP TC 033/2013	ГОСТ 31659-2012
	– сырьё,	0402	низмы в т.ч. бактерии рода	Раздел V, VII	
	обезжиренное	0403	Salmonella	Приложение	
24.18	молоко —	0404	Бактерии вида Listeria	1, 5, 8	ГОСТ 32031 - 2012
2 1.10	сырьё, сливки -	0405	monocytogenes	TP TC 021/2011	1001 32031 - 2012
	сырьё,	0406	monocytogenes	Статья 7, 20	
	молочная	0,00		Приложение 1	
24.19	продукция.		ПОТЕНЦИАЛЬНО ОПАСН		
	inpozy indimi		Токсичные элементы:	TP TC 033/2013	ГОСТ 26929–94
			Свинец, кадмий (массовая	Раздел II, V, VII	ГОСТ 30178-96
24.20			доля)	Приложение 4	F0.07 2 4020 0 4
24.20 24.21			Мьшьяк (массовая доля)	TP TC 021/2011 Статья 7, 20	ΓΟCT 26930-86
24.21			Ртуть (массовая доля)	Приложение 3,	ΓΟCT 26927–86
24.22			Олово (массовая доля) Железо (массовая доля)	р. 2	ΓΟCT 26935-86
24.23			железо (массовая доля)	P. 2	ΓΟCT 26928-86 ΓΟCT 30178-96
24.24			Бенз(а)пирен (массовая	-	СТБ ГОСТ Р
			концентрация)		51650-2001
4.25			Пестициды:	-	ΓOCT 23452 – 2015
			Хлорорганические пести-	-	СТ РК 2011-2010 п.4
			циды (массовая		
			концентрация):		
			-ГХЦГ (α, β, γ- изомеры)		
			-ДДТ и его метаболиты		
4.26			Микотоксины (массовая	TP TC 033/2013	ГОСТ 30711 - 2001
			концентрация):	Раздел II, V, VII	
			Афлатоксина М	Приложение 4	
				TP TC 021/2011	
				Статья 7, 20	
				Приложение 3,	
				p. 2	
24.27			Антибиотики:	TP TC 033/2013	МВИ.МН 3951 - 2015
				Раздел II, V, VII	
24.28			Тетрациклиновая	Приложение 4	
			группа	TP TC 021/2011	
				Статья 7, 20	
24.29			Стрептомицин	Приложение 3	МВИ.МН 2642 - 2015
4.30			Пенициллин		МВИ.МН 4310 – 2012
			(бензилпеницилин)		МВИ.МН 5336 - 2015
			(**************************************		
4.31			Хлорамфеникол		МВИ.МН 2436 – 2015
			(левомицетин)		МВИ. МН 3283 - 2009
			(левомицетин)		WIBH: WIII 3203 - 2007
24.32			Нитрофураны		МВИ.МН 4275 - 2012
4.33			Промышленная	TP TC 033/2013	ГОСТ 30425-97
			старильность	Раздел V, VII	ГОСТ 32901-2014 п.8.8
			Старильность	Приложение 8	ГОСТ 9225-84 п.4.8
				TP TC 021/2011	
24.34			Сульфитредуцирующие	Статья 7, 20	ГОСТ 29185-2014
. 1.J⁻T		YELL	O C C		1001 47103-2014
		1/5/59/	клостридии	Приложение 1	
		12/2/	Elel		
		N A THE	a da		
		11 121	Magen A		

(подпись ведущего эксперта по аккредитации) и и н с

13.11.2020 (дата принятия решения)

Лист 17 листов 19



1	2	3	4	5	6
25.1	Пищевая	0201, 0202, 0203, 0204,	Отбор проб для	TP TC 021/2011	ГОСТ 32164 - 2013
	продукция	0205 00. 0206	определения стронция	Статья 7, 20	2010
		0207, 0208, 0210, 0407, 0408, 0401,	Sr-90 и цезия Cs-137	Приложение 4	
25.2		0402, 0403,	Цезий Cs – 137	TP TC 015/2011	ГОСТ 32161 – 2013
		0404, 0405, 0406, 0301,		Статья 4, 5	МВИ.МН 1181-2011
25.3	1	0302, 0303, 0304, 0305,	Стронций Sr –90	Приложение 2, 4	ΓΟCT 32163 – 2013
25.4	1	0306, 0307, 0308, 1001,	o pondin or so	TP TC 034/2013	МВИ.МН 1181-2011
		1002, 1003, 1004, 1005,		Раздел XII	141541.14111 1101-2011
		1006, 1007, 1008, 1008,		TP TC 033/2013	
		1101 00, 1102, 1103, 1104,		Раздел II, V, VII	
		1105, 1106, 1107, 1901,		Приложение 9	
	2	1902, 1904, 1905, 0409 00			
		000 0.			
		1701, 1702, 1704, 1806,			
		1905, 0701, 0702 00 000,			
		0703, 0704, 0705, 0706,			
		070700, 0708, 0709, 0710,			
		0711, 0712, 0713, 0714			
		0803, 0804, 0805, 0806,			
		0807, 0809, 0810, 0811,			
		0812, 0813, 0209, 1501,			
		1503, 1504,			
		1506, 1516, 1517, 1602,			
		160100, 2201, 2202, 220600, 220300, 2204,			
		2205, 2207,			
		2208, 1108, 2101, 2102,			
		2101, 2102, 2103, 2104, 2105, 2106			
26.1	Зерно	1001, 1002, 1003, 1004,	Цезий Cs – 137	TP TC 015/2011	МВИ.МН 1181-2011
	(пищевое и	1005, 1006, 1007, 1008,	Стронций Sr –90	Статья 4, 5	ΓOCT 32161 – 2013
	фуражное)	0708, 1201, 1202, 120400,	1	Приложение 2, 4	ГОСТ 32163 – 2013
		1205, 120400, 1205, 1206, 1207.		•	
	TP TC 029/201		ия безопасности пищевы	⊥	PATODOR W
	11 10 022,201		гических вспомогательнь	_	аторов и
	Гигиени	ические норм	ативы применения пищевь		ИИ
27.1	Пишсвая	1001, 1002, 1003, 1004, 1005, 1006,	Массовая концентрация	TP TC 029/2012	ГОСТ 33406 - 2015
	THE CHILLIAN	1004, 1003, 1006,	синтетических	Статья 7	
	1	10 000,	красителей:	Приложение	
		1008 20 000, 1008 90 000, 0710	Е110 Солнечный закат	9, 10, 11	
		21 0000, 0710 22	Е102 Тартразин		
	I I	0000, 0710 29 0000, 1201, 1202,	Е123 Амарант		
		1205, 1206, 1207,	Е124 Понсо 4R		
	1	1507, 1508, 1509, 1512, 1514, 1515,	Е122 Азарубин		
		1516, 1517, 1518	Е127 Эритрозин		
		00, 2009, 0201, 0202, 0203, 0204,	Е129 Красный		
		0206,	очаровательный		
27.2		0205 00,	Бензойная кислота или	TP TC 029/2012	СТБ 1181-99 п. 5
		0207, 0208, 0210, 0401, 0210 11,	её соли	Статья 7	МВИ.МН 806-98
27.3		0407 90, 0408,	Сорбиновая кислота или	Приложение	СТБ 1181-99 п. 5
		0402, 1601 00, 1602, 0403, 0404,	её соли	2, 8, 17	МВИ.МН 806-98
27.4		0405, 0406, 0301,		TD TC 020/2012	
27.4		0302, 0303 1104, 1105, 1106 <i>b</i>	Содержание нитрита	TP TC 029/2012	ΓΟCT 9793-2016
		1407, 190H, 4902, 6	7	Статья 7 Приложение	ΓΟCT 8558.1-2015
		1904: 1905	(1) [2]	2, 4, 7, 8, 15	п. 7, п.8
		0409 00 0000, 0705, 1801 00	12/5	۵, ۱, ۱, 0, 13	ΓΟCT 8558.2-2016
	Barrie		× ×		ГОСТ 29299-92

(подпись ведущего эксперта по аккредитации)

13.11.2020 (дата принятия решения)

Лист 18 листов 19



1	2	3	4	5	6			
27.5		0000, 0706, 1805 00 0000, 0701, 0707 00, 0304, 0305, 0306, 0307, 1604, 1605, 0708, 0710 21 000, 0710 22 0000, 0710 29 0000	Содержание нитрата	ТР ТС 029/2012 Статья 7 Приложение 2, 8, 17	ГОСТ 29270-95 ГОСТ 23268.9-78 МУ № 5048-89, утв. МЗ СССР 04.07.89 Г.			
27.6		0710 29 0000, 1002 00 0000, 1003 00, 0708, 0709, 0710, 0711, 0712, 0713, 0714, 0901, 0902, 0906,	1002 00 0000, 1003 00, 0708, 0709, 0710, 0711, 0712, 0713, 0714,	1002 00 0000, 1003 00, 0708, 0709, 0710, 0711, 0712, 0713, 0714,	1002 00 0000, 1003 00, 0708, 0709, 0710, 0711, 0712, 0713, 0714,	Двуокись углерода Общий фосфор	Статья 7	ΓΟCT 6687.3-87 ΓΟCT 23268.2-91 ΓΟCT 9794-2015
27.8		0907, 0908, 0909, 0909, 0909 2, 0909 3, 0910, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006	Диоксид серы Подготовка проб	ТР ТС 029/2012 Статья 7 Приложение 22	ΓΟCT 26811-2014 ΓΟCT 26929-94			
27.10	2009, 12 00, 1207 1502, 15 1506 00 1507, 15 1519, 15 1518, 1602 10 1901 10 2201, 22 00, 2204 2206 00, 1106, 21	1602 10 001 0, 1901 10 000 0, 2201, 2202, 2203 00, 2204, 2205, 2206 00, 2207, 1106, 2102, 2104, 2106, 2005,	Медь, никель		ΓΟCT 30178-96			
		0702 00 000, 0703, 0704						

Руководитель органа по аккредитации Республики Беларуст заместитель директора государственно предприятия «БГЦА»

В.А. Шарамков

М.П. (подпись ведущего эксперта по аккредитации)