

Приложение 1 к заявлению № _____ от «__» _____ 2025 года

1.Перечень применяемых методов замеров и исследований в соответствии с приложением 1 к аттестату аккредитации № ВУ/112 1.1369

№ п/п	Объект исследования	Исследуемый показатель	ТНПА на нормирование	Обозначение применяемого ТНПА на метод контроля	да	нет
1	2	3	4	5	6	7
1	хлебобулочные изделия	Кислотность	СТБ 1009-96	ГОСТ 5670-96		
		Влажность		ГОСТ 21094-2022 п. 7		
		Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество		ГОСТ 5668-2022 п. 7		
		Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество		ГОСТ 5672-68 п. 2		
		Массовая доля ртути	ТР ТС 021/2011;	ГОСТ 26927-86 п.2		
		Массовая доля мышьяка		ГОСТ 26929-94 ГОСТ 26930-86		
		Афлатоксин В ₁	Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденный постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37	ГОСТ 30711-2001 п.3		
		Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)		ГОСТ 10444.15-94		
		Бактерии группы кишечной палочки (БГКП (колиформы))		ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006)		
		Патогенные микроорганизмы, в том числе бактерии рода Salmonella		ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)		
		Плесени	ТНПА и другая документация	ГОСТ 10444.12-2013 (ISO 7932:2004)		
		Staphylococcus aureus		ГОСТ 10444.2-94		
		Бактерии рода Proteus		ГОСТ 28560-90		

Руководитель (директор) _____

Подпись

ФИО

дата