



ФБУ «Омский ЦСМ»  
Федеральное бюджетное учреждение «Государственный  
региональный центр стандартизации, метрологии  
и испытаний в Омской области»

644116, г. Омск, ул. Северная 24-я, д. 117-А  
тел.: (3812) 68-07-99, 68-22-28  
<http://csm.omsk.ru>  
E-mail: [info@ocsm.omsk.ru](mailto:info@ocsm.omsk.ru)

# ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о состоянии измерений в лаборатории

№ 001-ИЛ-23

Выдано 09 февраля 2023 г.

Действительно до 09 февраля 2026 г.

Настоящее заключение удостоверяет, что

**Производственно-технологическая лаборатория**

наименование лаборатории

**644073, г. Омск, ул. 2-я Солнечная, 44Б**

место нахождения лаборатории

**ИП Тарасова Г.Н.**

наименование юридического лица

**644074, г. Омск, ул. 70 лет Октября, д. 15/1, кв. 119**

юридический адрес юридического лица

имеет необходимые условия для выполнения измерений в области деятельности согласно приложению.

Заключение оформлено по результатам проведенной оценки состояния измерений.

Приложение: перечень объектов и контролируемых в них показателей на 11 листах.

Директор ФБУ «Омский ЦСМ»

МП



А.В. Бессонов

45594

**РОССТАНДАРТ**  
**Федеральное бюджетное учреждение**  
**«Государственный региональный центр стандартизации,**  
**метрологии и испытаний в Омской области»**  
**(ФБУ «Омский ЦСМ»)**

Приложение к Заключению  
о состоянии измерений в лаборатории  
№ 001-ИЛ-23 от 09 февраля 2023 года  
на 11 листах, лист 1

**ПЕРЕЧЕНЬ ОБЪЕКТОВ И КОНТРОЛИРУЕМЫХ В НИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ**

**Производственно-технологическая лаборатория ИП Тарасова Г.Н.**

*(наименование лаборатории, наименование организации-заявителя)*

№ п/п	Наименование объекта испытаний (измерений)	Наименование определяемого (измеряемого) показателя (характеристики)	Нормативные правовые акты и документы по стандартизации (№ и наименование)	
			регламентирующие требования к измеряемому (контролируемому) показателю объекта	регламентирующие методики (методы) измерений и (или) методы испытаний
1	2	3	4	5
<b>ПРОИЗВОДСТВО МОРОЖЕНОГО</b>				
<b>Готовая продукция</b>				
1	Мороженое	Отбор проб	ГОСТ 31457-2012 Мороженое молочное, сливочное и пломбир. Технические условия	ГОСТ 26809.1-2014 Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 1. Молоко, молочные, молочные составные и молкосодержащие продукты
		Органолептические показатели: внешний вид, цвет, консистенция, структура, вкус	СТО 61656887-007-2016 Мороженое молочное, сливочное и пломбир. Технические условия ТУ 10.52.10-003-61656887-2017	ГОСТ 31457-2012 Мороженое молочное, сливочное и пломбир. Технические условия (п. 7.2) ТУ 10.52.10-003-61656887-2017 Мороженое с заменителем молочного жира. Технические условия (п.6.3) СТО 61656887-007-2016 Мороженое молочное, сливочное и пломбир. Технические условия (п. 6.2)
		Массовая доля жира	Мороженое с заменителем молочного жира. Технические	ГОСТ 5867-90 Молоко и молочные продукты. Методы определения жира (разд. 2 - Кислотный метод)

1	2	3	4	5
		Массовая доля сухих веществ	условия	ГОСТ 3626-73 Молоко и молочные продукты. Методы определения массовой доли влаги и сухого вещества (разд. 4 – Ускоренный метод определения влаги и сухого вещества в мороженом высушиванием навески при 180 °С)
		Кислотность		ГОСТ 3624-92 Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности (разд. 3 – Метод с применением индикатора фенолфталеина)
		Масса нетто порции		ГОСТ 8.579-2019 ГСИ. Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте
		Температура		ГОСТ 3622-68 Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию (п. 2.22)
		Взбитость		ГОСТ 31457-2012 Мороженое молочное, сливочное и пломбир (приложение Г)
		Гомогенизация смеси		Инструкция по теххимическому контролю производства Мороженого, издание НПО «АГРОХОЛОДПРОМ» 1991 г. (разд. 1 - Метод микроскопирования)
2	Десерты замороженные	Отбор проб	ТУ 10.39.21-002-61656887-2017 Десерты замороженные. Технические условия	ГОСТ 26809.1-2014 Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 1. Молоко, молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты
		Органолептические показатели: внешний вид, цвет, консистенция, структура, вкус	СТО 61656887-012-2021 Десерты замороженные с добавлением молока и молочных продуктов. Технические условия	ТУ 10.39.21-002-61656887-2017 Десерты замороженные. Технические условия (п. 6.3) СТО 61656887-012-2021 Десерты замороженные с добавлением молока и молочных продуктов. Технические условия (п. 8.2)
		Массовая доля жира		ГОСТ 5867-90 Молоко и молочные продукты. Методы определения жира (разд. 2 - Кислотный метод)
		Массовая доля сухих веществ		ГОСТ 3626-73 Молоко и молочные продукты. Методы определения массовой доли влаги и сухого вещества (разд. 4 – Ускоренный метод определения влаги и сухого вещества в мороженом высушиванием навески при 180 °С)
		Кислотность		ГОСТ 3624-92 Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности (разд. 3 – Метод с применением индикатора фенолфталеина)
		Масса нетто порции		ГОСТ 8.579-2019 ГСИ. Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте
		Температура		ГОСТ 3622-68 Молоко и молочные продукты. Отбор проб и

1	2	3	4	5
				подготовка их к испытанию (п. 2.22)
		Взбитость		ГОСТ 31457-2012 Мороженое молочное, сливочное и пломбир (приложение Г)
		Гомогенизация смеси		Инструкция по теххимическому контролю производства Мороженого, издание НПО «АГРОХОЛОДПРОМ» 1991 г. (разд. 1 - Метод микроскопирования)
<b>Сырье</b>				
3	Молоко сухое	Отбор проб	ГОСТ 33629-2015 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия	ГОСТ 26809.1-2014 Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 1. Молоко, молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты
		Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах		ГОСТ 29245-91 Консервы молочные. Методы определения физических и органолептических показателей (разд. 3)
		Кислотность		ГОСТ 30305.3-95 Консервы молочные сгущенные и продукты молочные сухие. Титриметрические методики выполнения измерений кислотности (разд. 5 - Методика выполнения измерений кислотности с использованием индикатора фенолфталеина)
		Массовая доля жира		ГОСТ 29247-91 Консервы молочные. Методы определения жира (разд. 4 - Метод определения массовой доли жира в сухих молочных консервах)
4	Сыворотка подсырная деминерализованная	Отбор проб	ТУ 9229-131-04610209-2004 Сыворотка подсырная деминерализованная. Технические условия	ГОСТ 26809.1-2014 Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 1. Молоко, молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты
		Кислотность		ГОСТ 30305.3-95 Консервы молочные сгущенные и продукты молочные сухие. Титриметрические методики выполнения измерений кислотности (разд. 5 - Методика выполнения измерений кислотности с использованием индикатора фенолфталеина)
5	Молоко и сливки сгущенные с сахаром	Отбор проб	ГОСТ 31688-2012 Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия	ГОСТ 26809.1-2014 Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 1. Молоко, молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты
		Органолептические показатели: внешний вид, консистенция,		ГОСТ 29245-91 Консервы молочные. Методы определения физических и органолептических показателей (п. 3)

1	2	3	4	5
		цвет, вкус, запах		
		Массовая доля жира		ГОСТ 29247-91 Консервы молочные. Методы определения жира (п. 3)
		Кислотность		ГОСТ 30305.3-95 Консервы молочные сгущенные и продукты молочные сухие. Титриметрические методики выполнения измерений кислотности (разд. 5 - Методика выполнения измерений кислотности с использованием индикатора фенолфталеина)
6	Масло сливочное	Отбор проб	ГОСТ 32261-2013 Масло сливочное. Технические условия	ГОСТ 26809.2-2014 Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 2. Масло из коровьего молока, спреды, сыры и сырные продукты, плавленые сыры и плавленые сырные продукты
		Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах		ГОСТ 32261-2013 Масло сливочное. Технические условия (Приложение А)
		Массовая доля влаги		ГОСТ 55361-2012 Жир молочный, масло и паста масляная из коровьего молока. Правила приемки, отбор проб и методы контроля (п. 7.7 - Определение массовой доли влаги выпариванием пробы (ускоренный метод))
7	Сливки питьевые	Отбор проб	ГОСТ 31451-2013 Сливки питьевые. Технические условия	ГОСТ 26809.1-2014 Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 1. Молоко, молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты ГОСТ 3622-68 Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию (разд. 3, п. 3.2)
		Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах		ГОСТ 31451-2013 Сливки питьевые. Технические условия (п. 7.2)
		Температура		ГОСТ 3622-68 Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию (п. 2.22)
		Кислотность		ГОСТ 3624-92 Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности (разд. 3 – Метод с применением индикатора фенолфталеина) ГОСТ Р 54669-2011 Молоко и продукты переработки молока. Методы определения кислотности (разд. 7 – Индикаторный метод)

1	2	3	4	5
		Массовая доля жира		ГОСТ 5867-90 Молоко и молочные продукты. Методы определения жира (разд. 2 – Кислотный метод)
8	Патока крахмальная	Отбор проб	ГОСТ 33917-2016 Патока крахмальная. Общие технические условия	ГОСТ 33917-2016 Патока крахмальная. Общие технические условия (п. 6.2)
		Органолептические показатели: внешний вид, вкус, запах, прозрачность, цвет		ГОСТ 33917-2016 Патока крахмальная. Общие технические условия (п. 4.1.1, 6.3, 6.4)
9	Заменитель молочного жира	Отбор проб	ГОСТ 31648-2022 Заменитель молочного жира. Технические условия	ГОСТ 32189-2013 Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приемки и методы контроля (п. 5.1)
		Органолептические показатели: прозрачность, консистенция, цвет, вкус и запах,		ГОСТ 32189-2013 Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приемки и методы контроля (п. 5.2, 5.3)
10	Сахар белый	Отбор проб	ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия	ГОСТ 12569-2016 Сахар. Правила приемки и методы отбора проб
		Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, вкус		ГОСТ 12576-2014 Сахар. Методы органолептического анализа
11	Какао-порошок	Отбор проб	ГОСТ 108-2014 Какао-порошок. Технические условия	ГОСТ 5904-2019 Изделия кондитерские. Правила приемки и методы отбора проб (п. 6.5)
		Органолептические показатели: внешний вид, вкус и аромат		ГОСТ 5897-90 Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей (разд. 2)
12	Арахис	Отбор проб	ГОСТ 31784-2012 Арахис. Технические условия	ГОСТ 10852-86 Семена масличные. Правила приемки и методы отбора проб (разд. 2)
		Органолептические показатели: внешний вид, цвет		ГОСТ 27988-88 Семена масличные. Методы определения цвета и запаха
13	Виноград сушеный	Отбор проб	ГОСТ 6882-88 Виноград сушеный. Технические условия	ГОСТ 1750-86 Фрукты сушеные. Правила приемки, методы испытаний (п. 2.3)
		Органолептические показатели: внешний вид (форма, цвет), запах, вкус, консистенция		ГОСТ 1750-86 Фрукты сушеные. Правила приемки, методы испытаний (п. 2.7)



1	2	3	4	5
14	Ванилин	Отбор проб	ГОСТ 16599-71 Ванилин. Технические условия	ГОСТ 14618.0-78 Масла эфирные, вещества душистые и полупродукты их синтеза. Правила приемки, отбор проб и методы органолептических исследований (разд. 2)
		Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах		ГОСТ 14618.0-78 Масла эфирные, вещества душистые и полупродукты их синтеза. Правила приемки, отбор проб и методы органолептических исследований (разд. 3)
15	Джемы	Отбор проб	ГОСТ 31712-2012 Джемы. Общие технические условия	ГОСТ 26313-2014 Продукты переработки фруктов и овощей Правила приемки и методы отбора проб
		Органолептические показатели: внешний вид и консистенция, цвет, запах		ГОСТ 8756.1-2017 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Методы определения органолептических показателей, массовой доли составных частей, массы нетто или объема (разд. 5)
16	Ароматизаторы пищевые	Отбор проб	ГОСТ 32049-2013 Ароматизаторы пищевые. Общие технические условия.	ГОСТ 32049-2013 Ароматизаторы пищевые. Общие технические условия ( п. 8.2, 8.3)
		Органолептические показатели: внешний вид, цвет		ГОСТ 32049-2013 Ароматизаторы пищевые. Общие технические условия ( п. 8.4, 8.5)
17	Изделия кондитерские: вафли, печенье	Отбор проб	ТУ 9137-001-0063475122-04 Полуфабрикаты вафельных изделий. Технические условия	ГОСТ 5904-2019 Изделия кондитерские. Правила приемки и методы отбора проб
		Органолептические показатели: внешний вид, цвет, вкус и запах, структура		ГОСТ 5897-90 Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей (разд. 2)
		Масса нетто изделий	ТУ 10.72.12-025-49475298-2020 Печенье сдобное. Технические условия	ГОСТ 5897-90 Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей (разд. 4)
		Массовая доля влаги		ГОСТ 5900-14 Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ (разд. 7 - Определение массовой доли влаги высушиванием)
18	Изделия кондитерские: мармелад, глазури	Отбор проб	СТО 13213536-004-2014 Шарики желейные «Мармелатье». Технические условия	ГОСТ 5904-2019 Изделия кондитерские. Правила приемки и методы отбора проб
		Органолептические показатели: внешний вид и консистенция, цвет, вкус и запах		ТУ 10.61.33-022-49475298-2018 Продукты зерновые для

1	2	3	4	5
			завтрака. Технические условия ГОСТ Р 53897-2010 Глазурь. Общие технические условия	
<b>ПРОИЗВОДСТВО ПОЛУФАБРИКАТОВ</b>				
<b>Готовая продукция</b>				
19	Вареники быстро-замороженные	Отбор и подготовка проб	СТО 61656887-006-2016 Вареники быстрозамороженные. Технические условия	ГОСТ 26671-2014 Продукты переработки фруктов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов
Органолептические показатели: внешний вид, вкус и запах		СТО 61656887-006-2016 Вареники быстрозамороженные. Технические условия (п. 4.2)		
Определение составной части, толщина тестовой оболочки		СТО 61656887-006-2016 Вареники быстрозамороженные. Технические условия (п. 8.13)		
Масса нетто упаковочной единицы		ГОСТ 8.579-2019 ГСИ. Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте		
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)		ГОСТ 26186-84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов (разд. 2 – Аргентометрический метод по Фольгарду) ГОСТ 3627-81 Молочные продукты. Методы определения хлористого натрия (разд. 2 - Определение хлористого натрия в сырах, брынзе и соленых творожных изделиях методом с азотнокислым серебром)		
20	Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие охлажденные и замороженные	Отбор и подготовка проб	СТО 61656887-005-2015 Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие охлажденные и замороженные. Технические условия ГОСТ 32951-2014 Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия	СТО 61656887-005-2015 Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие охлажденные и замороженные. Технические условия (разд. 8, п. 8.1) ГОСТ 4288-76 Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний (п. 2.1)
Органолептические показатели: внешний вид, вид на разрезе, цвет, запах, вкус		ГОСТ 4288-76 Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний (п. 2.3)		
Массовая доля начинки		ГОСТ 32951-2014 Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия (п. 7.13)		



1	2	3	4	5
		Масса нетто упаковочной единицы		ГОСТ 8.579-2019 ГСИ. Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте
		Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)		ГОСТ 9957-2015 Мясо и мясные продукты. Методы определения содержания хлористого натрия (разд. 8 – Метод Фольгарда)
21	Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые замороженные	Отбор и подготовка проб	СТО 61656887-008-2016 Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые замороженные. Технические условия	ГОСТ 4288-76 Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний (п. 2.1)
		Органолептические показатели: внешний вид, вид на разрезе, цвет, запах, вкус	ГОСТ 32951-2014 Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия	СТО 61656887-008-2016 Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые замороженные. Технические условия (п. 8.3)
		Массовая доля начинки		ГОСТ 4288-76 Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний (п. 2.3)
		Масса нетто упаковочной единицы		ГОСТ 9957-2015 Мясо и мясные продукты. Методы определения содержания хлористого натрия (разд. 8 – Метод Фольгарда)
22	Блинчики быстро-замороженные фаршированные	Отбор и подготовка проб	СТО 61656887-010-2018 Блинчики быстрозамороженные. Технические условия	ГОСТ 4288-76 Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний (п. 2.1)
		Органолептические показатели: внешний вид (форма, поверхность), цвет, вкус, запах, внутреннее состояние (блинчика, фарша)	ГОСТ 32951-2014 Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия	ГОСТ 4288-76 Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний (п. 2.3)
		Массовая доля начинки		ГОСТ 32951-2014 Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия (п. 7.13)
		Масса нетто упаковочной единицы		ГОСТ 8.579-2019 ГСИ. Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте
23	Пельмени замороженные	Отбор и подготовка проб	ГОСТ 33394-2015 Пельмени замороженные. Технические условия	ГОСТ 4288-76 Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний (п. 2.1)
		Органолептические показатели: внешний вид, запах, вкус	ГОСТ 32951-2014	ГОСТ 4288-76 Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний (п. 2.3)

1	2	3	4	5
		Массовая доля начинки	Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия	ГОСТ 32951-2014 Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия (п. 7.13)
		Масса нетто упаковочной единицы		ГОСТ 8.579-2019 ГСИ. Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте
<b>Сырье</b>				
24	Мука пшеничная	Отбор проб	ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия	ГОСТ 27668-88 Мука и отруби. Приемка и методы отбора проб
		Органолептические показатели: цвет, запах, вкус и хруст		ГОСТ 27558-87 Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста
		Количество клейковины		ГОСТ 27839-2013 Мука пшеничная. Методы определения количества и качества клейковины (п. 4.1, п. 9.2)
25	Картофель свежий	Отбор проб	ГОСТ 7176-2017 Картофель продовольственный. Технические условия ГОСТ 26832-86 Картофель свежий для переработки на продукты питания. Технические условия	ГОСТ 7194-81 Картофель свежий. Правила приемки и методы определения качества (п. 2.1)
		Органолептические показатели: внешний вид, вид внутренней части клубня, форма, запах, вкус, цвет мякоти		ГОСТ 7176-2017 Картофель продовольственный. Технические условия (п. 6.2.4, 6.2.5) ГОСТ 26832-86 Картофель свежий для переработки на продукты питания. Технические условия (п. 1.3) ГОСТ 7194-81 Картофель свежий. Правила приемки и методы определения качества
26	Лук репчатый свежий	Отбор проб	ГОСТ 1723-2015 Лук репчатый свежий для промышленной переработки. Технические условия	ГОСТ 1723-2015 Лук репчатый свежий для промышленной переработки. Технические условия (разд. 5, п. 5.2.3)
		Органолептические показатели: внешний вид, запах, вкус		ГОСТ 1723-2015 Лук репчатый свежий для промышленной переработки. Технические условия (п. 6.2.5)
27	Чеснок свежий	Отбор проб	ГОСТ 33562-2015 Чеснок свежий. Технические условия	ГОСТ 33562-2015 Чеснок свежий. Технические условия (п. 6.2.2)
		Органолептические показатели: внешний вид, запах и вкус, состояние луковиц чеснока		ГОСТ 33562-2015 Чеснок свежий. Технические условия (п. 7.2.4)
28	Масло подсолнечное	Отбор проб	ГОСТ 1129-2013	ГОСТ 1129-2013 Масло подсолнечное. Технические условия (п. 8.1)

1	2	3	4	5
		Органолептические показатели: запах, цвет, прозрачность, вкус	Масло подсолнечное. Технические условия	ГОСТ 5472-50 Масла растительные. Определение запаха, цвета и прозрачности ГОСТ 1129-2013 Масло подсолнечное. Технические условия (п. 8.3)
29	Капуста белокочанная свежая	Отбор проб	ГОСТ 1724-85 Капуста белокочанная свежая заготавливаемая и поставляемая. Технические условия	ГОСТ 1724-85 Капуста белокочанная свежая заготавливаемая и поставляемая Технические условия (п. 3.1)
		Органолептические показатели: внешний вид, запах и вкус, плотность кочана		ГОСТ 1724-85 Капуста белокочанная свежая заготавливаемая и поставляемая Технические условия (п. 3.2)
30	Крупа рисовая	Отбор проб	ГОСТ 6292-93 Крупа рисовая. Технические условия	ГОСТ 26312. 1-84 Крупа. Правила приемки и методы отбора проб
		Органолептические показатели: цвет, запах, вкус		ГОСТ 26312.2-84 Крупа. Методы определения органолептических показателей, развариваемости гречневой крупы и овсяных хлопьев
31	Крупа манная	Отбор проб	ГОСТ 7022-2019 Крупа манная. Технические условия	ГОСТ 26312. 1-84 Крупа. Правила приемки и методы отбора проб
		Органолептические показатели: цвет, запах, вкус		ГОСТ 26312.2-84 Крупа. Методы определения органолептических показателей, развариваемости гречневой крупы и овсяных хлопьев
32	Крупа ячменная	Отбор проб	ГОСТ 5784-60 Крупа ячменная. Технические условия	ГОСТ 26312.1-84 Крупа. Правила приемки и методы отбора проб
		Органолептические показатели: цвет, запах, вкус		ГОСТ 26312.2-84 Крупа. Методы определения органолептических показателей, развариваемости гречневой крупы и овсяных хлопьев
33	Продукты яичные	Отбор проб	ГОСТ 30363-2013 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия	ГОСТ 31720- 2012 Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы. Методы отбора проб и органолептического анализа (р. 4)
34	Наполнители и начинки фруктовые и овощные, джемы	Отбор проб	ГОСТ Р 54682-2011 Полуфабрикаты. Наполнители фруктовые и овощные. Общие технические условия  ГОСТ 32741-2014 Полуфабрикаты. Начинки и подварки фруктовые и	ГОСТ 26313-2014 Продукты переработки фруктов и овощей Правила приемки и методы отбора проб
		Органолептические показатели: внешний вид и консистенция, цвет, запах		ГОСТ 8756.1-2017 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Методы определения органолептических показателей, массовой доли составных частей, массы нетто или объема (разд. 5)

1	2	3	4	5
			овощные. Общие технические условия ГОСТ 31712-2012 Джемь. Общие технические условия	
35	Сухари панировочные	Отбор проб	ГОСТ 28402-89 Сухари панировочные. Общие технические условия	ГОСТ 15113.0-77 Концентраты пищевые. Правила приемки, отбор и подготовка проб
		Органолептические показатели: внешний вид, вкус, запах, цвет		ГОСТ 28402-89 Сухари панировочные. Общие технические условия (п. 1.2.3)
36	Пряности	Отбор проб	ГОСТ 29050-91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия	ГОСТ 28875-90 Пряности. Приемка и методы анализа (п. 2.1)
		Органолептические показатели: форма, цвет, запах, вкус		ГОСТ 28875-90 Пряности. Приемка и методы анализа (п. 3.3)

Директор ФБУ «Омский ЦСМ»

М.П.





А.В. Бессонов