



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

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

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о состоянии измерений в лаборатории

№ 004-ИЛ-25

Выдано 14 марта 2025 г.

Действительно до 14 марта 2028 г.

Настоящее заключение удостоверяет, что

Производственная лаборатория - 2

наименование лаборатории

644088, г. Омск, ул. 22 Апреля, д. 20

место нахождения лаборатории

ОАО «Хлебодар»

наименование юридического лица

ИНН 5501000723

ИНН юридического лица

644065, г. Омск, ул. 19 Партсъезда, д. 34

юридический адрес юридического лица

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

Заключение оформлено по результатам проведенной оценки состояния измерений в
соответствии с МИ 2427-2024.

Приложение: перечень объектов и контролируемых в них показателей.

Заместитель директора по метрологии



С.П. Волков

094066

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
№ 004-ИЛ-25 от 14 марта 2025 г.
на 9 листах, лист 1

ПЕРЕЧЕНЬ ОБЪЕКТОВ И КОНТРОЛИРУЕМЫХ В НИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ

Производственная лаборатория - 2 ОАО «Хлебодар»

(наименование лаборатории и 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
1	Торты и пирожные	Отбор проб	ТУ 9130-001-190096497-2013 Торты и пирожные. Технические условия	ГОСТ 5904-2019 Изделия кондитерские. Правила приемки и методы отбора проб
		Характеристика полуфабрикатов, характеристика поверхности, внешний вид изделий, форма, вкус, запах, цвет		ГОСТ 5897-90 Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей, п.2
		Массовая доля влаги в полуфабрикатах		ГОСТ 5900-2014 Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ (высушивание при температуре 130 °С)
		Массовая доля сухих веществ		ГОСТ 5900-2014 Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ (рефрактометрический метод)
		Массовая доля общего сахара в пересчете на сухое вещество		ГОСТ 5903-89 Изделия кондитерские. Методы определения сахара (феррицианидный метод)
		Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество		ГОСТ 31902-2012 Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли жира (рефрактометрический метод)

1	2	3	4	5
2	Кексы	Отбор проб	ГОСТ 15052-2014 Кексы. Общие технические условия	ГОСТ 5904-2019 Изделия кондитерские. Правила приемки и методы отбора проб
		Органолептические показатели: вкус и запах, поверхность, вид на изломе, структура, форма		ГОСТ 5897-90 Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей, п.2
		Массовая доля влаги		ГОСТ 5900-2014 Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ (высушивание при температуре 130 °С)
		Массовая доля общего сахара (по сахарозе)		ГОСТ 5903-89 Изделия кондитерские. Методы определения сахара (феррицианидный метод)
		Массовая доля жира		ГОСТ 31902-2012 Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли жира (рефрактометрический метод)
		Щелочность		ГОСТ 5898-2022 Изделия кондитерские. Методы определения кислотности и щелочности, п.8
		Плотность		ГОСТ 15810-2014 Изделия кондитерские. Изделия пряничные. Общие технические условия, п.7.6
3	Пироги	Отбор проб	ТУ 10.71.12-001-00351194-2018 Пироги. Технические условия	ГОСТ 5904-2019 Изделия кондитерские. Правила приемки и методы отбора проб
		Органолептические показатели: форма, поверхность, вид на изломе, цвет, вкус, запах		ГОСТ 5897-90 Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей, п.2, п.5
		Массовая доля начинки		ГОСТ 5900-2014 Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ (высушивание при температуре 130 °С)
		Массовая доля влаги		
		Массовая доля общего сахара (по сахарозе)		
		Массовая доля жира		
4	Печенье	Отбор проб	ГОСТ 24901-2023 Печенье. Общие технические условия	ГОСТ 5904-2019 Изделия кондитерские. Правила приемки и методы отбора проб

1	2	3	4	5
		Органолептические показатели: форма, поверхность, вид на изломе, цвет, вкус, запах		ГОСТ 5897-90 Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей, п.2
		Массовая доля влаги		ГОСТ 5900-2014 Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ (высушивание при температуре 130 °С)
		Массовая доля общего сахара (по сахарозе)		ГОСТ 5903-89 Изделия кондитерские. Методы определения сахара (феррицианидный метод)
		Массовая доля жира		ГОСТ 31902-2012 Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли жира (рефрактометрический метод)
		Щелочность		ГОСТ 5898-2022 Изделия кондитерские. Методы определения кислотности и щелочности, п.8
5	Изделия хлебобулочные из смеси ржаной и пшеничной муки	Отбор проб	ГОСТ 31807-2018 Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия	ГОСТ 5667-2022 Изделия хлебобулочные. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий, п.6, п.7
		Органолептические показатели: форма, поверхность, цвет, пропеченность, пористость, промес, вкус, запах		ГОСТ 21094-2022 Изделия хлебобулочные. Методы определения влажности (гравиметрический метод путем высушивания в сушильном шкафу)
		Влажность		ГОСТ 5670-96 Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности (ускоренный метод)
		Кислотность		ГОСТ 5669-96 Хлебобулочные изделия. Метод определения пористости
		Пористость		ГОСТ 5672-2022 Изделия хлебобулочные. Методы определения массовой доли сахара (ускоренный метод горячего титрования)
		Массовая доля сахара		ГОСТ 5668-2022 Изделия хлебобулочные. Методы определения массовой доли жира (рефрактометрический метод)
		Массовая доля жира		
6	Батон из пшеничной муки высшего сорта с отрубями	Отбор проб	ТУ 9115-249-05747152-2003 Батон из пшеничной муки высшего сорта с отрубями. Технические условия	ГОСТ 5667-2022 Изделия хлебобулочные. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий, п.6, п.7
		Органолептические показатели: форма, поверхность, цвет, пропеченность, промес, пористость, вкус, запах		

1	2	3	4	5
		Влажность		ГОСТ 21094-2022 Изделия хлебобулочные. Методы определения влажности (гравиметрический метод путем высушивания в сушильном шкафу)
		Кислотность		ГОСТ 5670-96 Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности (ускоренный метод)
7	Изделия хлебобулочные из пшеничной муки	Отбор проб	ГОСТ 31805-2018 Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия	ГОСТ 5667-2022 Изделия хлебобулочные. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий, п.6, п.7
		Органолептические показатели: форма, поверхность, цвет, пропеченность, пористость, промес, вкус, запах		ГОСТ 21094-2022 Изделия хлебобулочные. Методы определения влажности (гравиметрический метод путем высушивания в сушильном шкафу)
		Влажность		ГОСТ 5670-96 Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности (ускоренный метод)
		Кислотность		ГОСТ 5669-96 Хлебобулочные изделия. Метод определения пористости
		Пористость		ГОСТ 5672-2022 Изделия хлебобулочные. Методы определения массовой доли сахара (ускоренный метод горячего титрования)
		Массовая доля сахара		ГОСТ 5668-2022 Изделия хлебобулочные. Методы определения массовой доли жира (рефрактометрический метод)
		Массовая доля жира		
8	Изделия хлебобулочные сдобные	Отбор проб	ГОСТ 24557-89 Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия	ГОСТ 5667-2022 Изделия хлебобулочные. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий, п.6, п.7
		Органолептические показатели: форма, поверхность, цвет, пропеченность, пористость, промес, вкус, запах		ГОСТ 21094-2022 Изделия хлебобулочные. Методы определения влажности (гравиметрический метод путем высушивания в сушильном шкафу)
		Влажность		ГОСТ 5670-96 Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности (ускоренный метод)
		Кислотность		ГОСТ 5672-2022 Изделия хлебобулочные. Методы определения массовой доли сахара (ускоренный метод горячего титрования)
		Массовая доля сахара		

1	2	3	4	5
		Массовая доля жира		ГОСТ 5668-2022 Изделия хлебобулочные. Методы определения массовой доли жира (рефрактометрический метод)
9	Изделия булочные	Отбор проб	ГОСТ 27844-88 Изделия булочные. Технические условия	ГОСТ 5667-2022 Изделия хлебобулочные. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий, п.6, п.7
		Органолептические показатели: форма, поверхность, цвет, пропеченность, пористость, промес, вкус, запах		ГОСТ 21094-2022 Изделия хлебобулочные. Методы определения влажности (гравиметрический метод путем высушивания в сушильном шкафу)
		Влажность		ГОСТ 5670-96 Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности (ускоренный метод)
		Кислотность		ГОСТ 5669-96 Хлебобулочные изделия. Метод определения пористости
		Пористость		
10	Изделия хлебобулочные	Отбор проб	ТУ 10.71.11-007-46972636-2016 Изделия хлебобулочные «Здоровое зерно» из пшеничной муки. Технические условия	ГОСТ 5667-2022 Изделия хлебобулочные. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий, п.6, п.7
		Органолептические показатели: форма, поверхность, цвет, пропеченность, промес, пористость, вкус, запах		ГОСТ 21094-2022 Изделия хлебобулочные. Методы определения влажности (гравиметрический метод путем высушивания в сушильном шкафу)
		Влажность		ГОСТ 5670-96 Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности (ускоренный метод)
		Кислотность		ГОСТ 5669-96 Хлебобулочные изделия. Метод определения пористости
		Пористость		
11	Полуфабрикаты хлебобулочные замороженные	Отбор проб	ГОСТ 31806-2012 Полуфабрикаты хлебобулочные замороженные и охлажденные. Общие технические условия	ГОСТ 5667-2022 Изделия хлебобулочные. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий, п.6, п.7
		Органолептические показатели: поверхность, цвет, запах, консистенция		ГОСТ 21094-2022 Изделия хлебобулочные. Методы определения влажности (гравиметрический метод путем высушивания в сушильном шкафу)
		Влажность		ГОСТ 5670-96 Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности (ускоренный метод)
		Кислотность		

1	2	3	4	5
		Массовая доля сахара		ГОСТ 5672-2022 Изделия хлебобулочные. Методы определения массовой доли сахара (ускоренный метод горячего титрования)
		Массовая доля жира		ГОСТ 5668-2022 Изделия хлебобулочные. Методы определения массовой доли жира (рефрактометрический метод)
12	Сухари пшеничные из изделий хлебобулочных, выпеченных из разных сортов муки	Отбор проб	ТУ 9118-288-05747152-2018 Сухари (сухарики) пшеничные из хлебобулочных изделий. Технические условия	ГОСТ 5667-2022 Изделия хлебобулочные. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий, п.6, п.7
		Органолептические показатели: поверхность, цвет, запах, консистенция		ГОСТ 21094-2022 Изделия хлебобулочные. Методы определения влажности (гравиметрический метод путем высушивания в сушильном шкафу)
		Влажность		ГОСТ 5670-96 Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности (ускоренный метод)
		Кислотность		
13	Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, первого сорта, второго сорта	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, хруст		ГОСТ 27558-2022 Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста
		Влажность		ГОСТ 9404-88 Мука и отруби. Метод определения влажности
		Кислотность		ГОСТ 27493-87 Мука и отруби. Метод определения кислотности по болтушке
		Количество и качество клейковины		ГОСТ 27839-2013 Мука пшеничная. Методы определения количества и качества клейковины
		Определение содержания клейковины		ГОСТ 31699-2012 Пшеница и пшеничная мука. Определение содержания клейковины. Часть 1. Ручной метод
14	Мука ржаная хлебопекарная обдирная	Отбор проб	ГОСТ 7045-2017 Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия	ГОСТ 27668-88 Мука и отруби. Приемка и методы отбора проб
		Органолептические показатели: цвет, запах, вкус, хруст		ГОСТ 27558-2022 Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста
		Влажность		ГОСТ 9404-88 Мука и отруби. Метод определения влажности
		Кислотность		ГОСТ 27493-87 Мука и отруби. Метод определения кислотности по болтушке

1	2	3	4	5
15	Мука пшеничная цельнозерновая	Отбор проб	ТУ 10.61.31-002-00351194-2018 Мука пшеничная цельнозерновая. Технические условия	ГОСТ 27668-88 Мука и отруби. Приемка и методы отбора проб
		Органолептические показатели: цвет, запах, вкус, хруст		ГОСТ 27558-2022 Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста
		Влажность		ГОСТ 9404-88 Мука и отруби. Метод определения влажности
		Кислотность		ГОСТ 27493-87 Мука и отруби. Метод определения кислотности по болтушке
16	Отруби пшеничные	Отбор проб	ГОСТ 7169-2017 Отруби пшеничные. Технические условия	ГОСТ 27668-88 Мука и отруби. Приемка и методы отбора проб
		Органолептические показатели: цвет, запах, вкус, хруст		ГОСТ 27558-2022 Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста
		Влажность		ГОСТ 9404-88 Мука и отруби. Метод определения влажности
		Кислотность		ГОСТ 27493-87 Мука и отруби. Метод определения кислотности по болтушке
17	Масло сливочное традиционное	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: вкус, запах, консистенция, внешний вид, цвет		ГОСТ 32261-2013 Масло сливочное. Технические условия, п.7.4, приложение А
		Массовая доля влаги		ГОСТ Р 55361-2012 Жир молочный, масло и паста масляная из коровьего молока. Правила приемки, отбор проб и методы контроля, п.7.7 (метод выпаривания пробы (ускоренный метод))
		Термоустойчивость		ГОСТ 32261-2013 Масло сливочное. Технические условия, п.7.5
18	Сахар	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, чистота раствора, вкус		ГОСТ 12576-2014 Сахар. Методы органолептического анализа
		Масса нетто		ГОСТ 26521-2017 Сахар. Методы определения массы нетто

1	2	3	4	5
		Определение металлопримесей		ГОСТ 12573-2013 Сахар. Метод определения ферропримесей
19	Масло подсолнечное	Отбор проб	ГОСТ 1129-2013 Масло подсолнечное. Технические условия	ГОСТ 32190-2013 Масла растительные. Правила приемки и методы отбора проб
		Органолептические показатели: прозрачность, запах, вкус		ГОСТ 5472-50 Масла растительные. Определение запаха, цвета и прозрачности ГОСТ 1129-2013 Масло подсолнечное. Технические условия, п.8.3
		Массовая доля влаги и летучих веществ		ГОСТ ISO 662-2019 Жиры и масла животные и растительные. Определение массовой доли влаги и летучих веществ (метод А – нагревание на песчаной бане или электрической плитке при температуре (103±2) °C)
20	Консервы молочные: молоко сгущенное 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: вкус, запах, внешний вид, консистенция, цвет		ГОСТ 29245-91 Консервы молочные. Методы определения физических и органолептических показателей, п.3
		Влажность		ГОСТ 30305.1-95 Консервы молочные сгущенные. Методики выполнения измерений массовой доли влаги (метод высушивания при температуре (102±2) °C)
21	Начинка кондитерская молокосодержащая	Отбор проб	НД производителя	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: вкус, запах, внешний вид, консистенция, цвет		ГОСТ 29245-91 Консервы молочные. Методы определения физических и органолептических показателей, п.3
		Массовая доля влаги		ГОСТ 5900-2014 Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ (высушивание при температуре 130 °C)
22	Начинки плодово-ягодные	Отбор проб	НД производителя	ГОСТ 26313-2014 Продукты переработки фруктов и овощей. Правила приемки и методы отбора проб

1	2	3	4	5
		Органолептические показатели: внешний вид, вкус, запах, консистенция, цвет		ГОСТ 8756.1-2017 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Методы определения органолептических показателей, массовой доли составных частей, массы нетто или объема, п.5
		Массовая доля сухих веществ		ГОСТ 33977-2016 Продукты переработки фруктов и овощей. Методы определения общего содержания сухих веществ (термогравиметрический метод (метод А))
23	Сыр полутвердый	Отбор проб	ГОСТ 32260-2013 Сыры полутвердые. 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, вкус, запах, консистенция, рисунок, цвет		ГОСТ 32260-2013 Сыры полутвердые. Технические условия, п.7.5, приложение А
24	Яйца куриные	Отбор проб	ГОСТ 31654-2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия	ГОСТ 31654-2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия, п.7.1
		Органолептические показатели: чистота скорлупы, запах содержимого яиц, плотность и цвет белка		ГОСТ 31654-2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия, п.7.2
25	Соль пищевая	Отбор проб	ГОСТ Р 51574-2018 Соль пищевая. Общие технические условия	ГОСТ 33770-2016 Соль пищевая. Отбор проб и подготовка проб. Определение органолептических показателей, п.3
		Органолептические показатели: внешний вид, вкус, цвет, запах		ГОСТ 33770-2016 Соль пищевая. Отбор проб и подготовка проб. Определение органолептических показателей, п.4
26	Дрожжи хлебопекарные	Органолептические показатели: запах, консистенция, цвет	НД производителя	НД производителя
		Полученная сила дрожжей		ГОСТ Р 54731-2011 Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия, п.6.7

Заместитель директора по метрологии



С.П. Волков