



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

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о состоянии измерений в лаборатории

№ 008-ИЛ-23

Выдано 17 апреля 2023 г.

Действительно до 17 апреля 2026 г.

Настоящее заключение удостоверяет, что

Производственная лаборатория отдела технического контроля

наименование лаборатории

**646040, Омская область, Марьяновский район,
р.п. Марьяновка, ул. Садовая, д. 13**

место нахождения лаборатории

ООО «ЛакоШе»

наименование юридического лица

**646040, Омская область, Марьяновский район,
р.п. Марьяновка, ул. Садовая, д. 13**

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 9 листах.

Заместитель директора по метрологии

М.П.



С.П. Волков

58346

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
№ 008-ИЛ-23 от 17 апреля 2023 года
на 9 листах, лист 1

ПЕРЕЧЕНЬ ОБЪЕКТОВ И КОНТРОЛИРУЕМЫХ В НИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ

Производственная лаборатория отдела технического контроля ООО «ЛакоШе»

(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.	Изделия кондитерские пастильные	Отбор проб	ГОСТ 6441-2014 Изделия кондитерские пастильные. Общие технические условия ТУ 9128-007-67365372-2014 Изделия кондитерские пастильные. Технические условия	ГОСТ 5904-2019 Изделия кондитерские. Правила приемки и методы отбора проб
		Органолептические показатели: вкус, запах, цвет, консистенция, структура, форма, поверхность		ГОСТ 5897-90 Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей (п. 2)
		Масса нетто		ГОСТ 5897-90 Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей (п. 4)
		Массовая доля влаги		ГОСТ 5900-2014 Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ (п. 8) Руководство по выполнению измерений на анализаторе влажности «ЭЛВИЗ-2С». Эл001.00.00.000-01РИ (утверждено ООО НПП «ЭЛИЗА» 20.03.2020)

1	2	3	4	5
		Кислотность		ГОСТ 5898-2022 Изделия кондитерские. Методы определения кислотности и щелочности (п. 7)
		Массовая доля сахара (редуцирующих веществ)		ГОСТ 5903-89 Изделия кондитерские. Методы определения сахара (п. 5)
2.	Изделия сахаристые из сбивной массы	Отбор проб	ТУ 9120-003-67365372-2013 Изделия сахаристые из сбивной массы. Технические условия	ГОСТ 5904-2019 Изделия кондитерские. Правила приемки и методы отбора проб
		Органолептические показатели: вкус, запах, цвет		ГОСТ 5897-90 Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей (п. 2)
		Масса нетто		ГОСТ 5897-90 Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей (п. 4)
		Массовая доля влаги		ГОСТ 5900-2014 Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ (п. 8) Руководство по выполнению измерений на анализаторе влажности «ЭЛВИЗ-2С». Эл001.00.00.000-01РИ (утверждено ООО НПП «ЭЛИЗА» 20.03.2020)
		Массовая доля сахара (редуцирующих веществ)		ГОСТ 5903-89 Изделия кондитерские. Методы определения сахара (п. 5)
3.	Изделия кондитерские пряничные	Отбор проб	ТУ 9133-004-67365372-2014 Изделия кондитерские. Пряники и коврижки. Технические условия	ГОСТ 5904-2019 Изделия кондитерские. Правила приемки и методы отбора проб
		Органолептические показатели: вкус, цвет, запах		ГОСТ 5897-90 Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей (п. 2)
		Масса нетто		ГОСТ 5897-90 Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей (п. 4)
		Массовая доля влаги		ГОСТ 5900-2014 Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ (п. 8) Руководство по выполнению измерений на анализаторе влажности «ЭЛВИЗ-2С». Эл001.00.00.000-01РИ (утверждено ООО НПП «ЭЛИЗА» 20.03.2020)
		Щелочность		ГОСТ 5898-2022 Изделия кондитерские. Методы определения кислотности и щелочности (п. 8)

1	2	3	4	5
4.	Глазурь кондитерская	Отбор проб	ТУ 9125-001-67365372-2013 Глазури кондитерские. Технические условия	ГОСТ 5904-2019 Изделия кондитерские. Правила приемки и методы отбора проб
		Органолептические показатели: вкус, запах, цвет		ГОСТ 5897-90 Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей (п. 2)
		Масса нетто		ГОСТ 5897-90 Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей (п. 4)
5.	Мармелад	Отбор проб	ГОСТ 6442-2014 Мармелад. Общие технические условия	ГОСТ 5904-2019 Изделия кондитерские. Правила приемки и методы отбора проб
		Органолептические показатели: вкус, цвет, запах		ГОСТ 5897-90 Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей (п. 2)
		Масса нетто		ГОСТ 5897-90 Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей (п. 4)
		Массовая доля влаги		ГОСТ 5900-2014 Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ (п. 8) Руководство по выполнению измерений на анализаторе влажности «ЭЛВИЗ-2С». ЭЛ001.00.00.000-01РИ (утверждено ООО НПП «ЭЛИЗА» 20.03.2020)
		Кислотность		ГОСТ 5898-2022 Изделия кондитерские. Методы определения кислотности и щелочности (п. 7)
		Массовая доля сахара (редуцирующих веществ)		ГОСТ 5903-89 Изделия кондитерские. Методы определения сахара (п. 5)
6.	Патока	Отбор проб	ГОСТ 33917-2016 Патока крахмальная. Общие технические условия	ГОСТ 33917-2016 Патока крахмальная. Общие технические условия (п. 6.2)
		Маркировка и упаковка		ГОСТ 33917-2016 Патока крахмальная. Общие технические условия (п. 4.3, п. 4.4, п. 5)
		Органолептические показатели: прозрачность, запах, вкус		ГОСТ 33917-2016 Патока крахмальная. Общие технические условия (п. 6.3, п. 6.4, п. 6.5)
		Масса нетто		ГОСТ 33917-2016 Патока крахмальная. Общие технические условия

1	2	3	4	5
		Массовая доля сухого вещества		условия (п. 6.6)
		Кислотность		ГОСТ 33917-2016 Патока крахмальная. Общие технические условия (п. 6.14)
		Массовая доля сахара (редуцирующих веществ)		ГОСТ 33917-2016 Патока крахмальная. Общие технические условия (п. 6.9)
		Водородный показатель, рН		ГОСТ 33917-2016 Патока крахмальная. Общие технические условия (п. 6.13)
7.	Сахар-песок	Отбор и подготовка проб	ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия	ГОСТ 12569-2016 Сахар. Правила приемки и методы отбора проб
		Маркировка и упаковка		ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия (п. 4.3, п. 4.4)
		Органолептические показатели: цвет, внешний вид, запах		ГОСТ 12576-2014 Сахар. Методы органолептического анализа (п. 8)
8.	Молоко сухое обезжиренное	Отбор и подготовка проб	ГОСТ Р 52791-2007 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 (п. 3, п. 4)
		Маркировка и упаковка		ГОСТ 29245-91 Консервы молочные. Методы определения физических и органолептических показателей (п. 3)
		Кислотность		ГОСТ 30305.3-95 Консервы молочные сгущенные и продукты молочные сухие. Титриметрические методики выполнения измерений кислотности (п. 5)
9.	Молоко сухое цельное	Отбор и подготовка проб	ГОСТ Р 52791-2007 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 (п. 3, п. 4)
		Маркировка и упаковка		ГОСТ 29245-91 Консервы молочные. Методы определения физических и органолептических показателей (п. 3)
		Кислотность		ГОСТ 30305.3-95 Консервы молочные сгущенные и продукты молочные сухие. Титриметрические методики выполнения измерений кислотности (п. 5)
10.	Молоко сгущенное	Отбор и подготовка проб	ГОСТ 31688-2012 Консервы молочные. Молоко и сливки	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

1	2	3	4	5
			сгущенные с сахаром. Технические условия	продукты (п. 3, п. 4)
		Маркировка и упаковка		ГОСТ 29245-91 Консервы молочные. Методы определения физических и органолептических показателей (п. 5)
		Кислотность		ГОСТ 30305.3-95 Консервы молочные сгущенные и продукты молочные сухие. Титриметрические методики выполнения измерений кислотности (п. 5)
11.	Маргарин	Отбор проб	ГОСТ 32188-2013 Маргарины. Общие технические условия	ГОСТ 32189-2013 Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правило приемки (п. 5.1)
		Маркировка и упаковка		ГОСТ 32189-2013 Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правило приемки (п. 4)
		Органолептические показатели: цвет, запах, вкус		ГОСТ 32189-2013 Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правило приемки (п. 5.2)
12.	Заменитель масла какао	Отбор проб	ГОСТ 28931-91 Заменители масла какао. Технические условия	ГОСТ 32189-2013 Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приемки и методы контроля (п. 5.1)
		Маркировка и упаковка		ГОСТ 28931-91 Заменители масла какао. Технические условия (п. 4)
		Органолептические показатели: цвет, запах, вкус		ГОСТ 32189-2013 Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приемки и методы контроля (п. 5.2)
13.	Жир кондитерский	Отбор проб	ГОСТ 28414-89 Жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности. Общие технические условия	ГОСТ 32189-2013 Маргарины, жиры для кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приемки, методы контроля (п. 5.1)
		Маркировка и упаковка		ГОСТ 28414-89 Жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности. Общие технические условия (п. 2.3, п. 2.4)
		Органолептические показатели: цвет, запах, вкус		ГОСТ 32189-2013 Маргарины, жиры для кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приемки, методы контроля (п. 5.2)
14.	Заменитель молочного жира	Отбор проб	ГОСТ 31648-2022 Заменитель молочного жира. Технические условия	ГОСТ 32189-2013 Маргарины, жиры для кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приемки, методы контроля (п. 5.1)

1	2	3	4	5
		Маркировка и упаковка		ГОСТ 31648-2022 Заменитель молочного жира. Технические условия (п. 4.4, п. 4.5)
		Органолептические показатели: цвет, запах, вкус		ГОСТ 32189-2013 Маргарины, жиры для кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приемки, методы контроля (п. 5.2)
15.	Белок яичный сухой	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 (п. 4, п. 5)
		Маркировка и упаковка		ГОСТ 30363-2013 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия (п. 4.4, п. 4.5)
16.	Мука пшеничная	Отбор проб	ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия	ГОСТ 27668-88 Мука и отруби. Приемка и методы отбора проб
		Маркировка и упаковка		ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия (п. 4.8, п. 4.9)
		Органолептические показатели: цвет, вкус, запах, хруст		ГОСТ 27558-2022 Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста (п. 6.2, п. 6.3)
		Влажность		Руководство по выполнению измерений на анализаторе влажности «ЭЛВИЗ-2». ЭЛ001.00.00.000-01РИ (утверждено ООО НПП «ЭЛИЗА» 08.07.2013)
		Количество клейковины		ГОСТ 27839-2013 Мука пшеничная. Методы определения количества и качества клейковины (п. 8, п. 9.2)
17.	Крупа манная	Отбор проб	ГОСТ 7022-2019 Крупа манная. Технические условия	ГОСТ 26312.1-84 Крупа. Правила приемки и методы отбора проб
		Маркировка и упаковка		ГОСТ 7022-2019 Крупа манная. Технические условия (п. 4.7, п. 4.8)
		Органолептические показатели: цвет, запах, вкус		ГОСТ 26312.2-84 Крупа. Методы определения органолептических показателей, развариваемости гречневой крупы и овсяных хлопьев
		Влажность		Руководство по выполнению измерений на анализаторе влажности «ЭЛВИЗ-2». ЭЛ001.00.00.000-01РИ (утверждено ООО НПП «ЭЛИЗА» 08.07.2013)
18.	Пюре яблочное	Отбор проб	ГОСТ 32742-2014 Полуфабрикаты. Пюре фруктовые и овощные, консервированные асептическим способом.	ГОСТ 26313-2014 Продукты переработки фруктов и овощей. Правила приемки и методы отбора проб
		Маркировка и упаковка		ГОСТ 8756.18-2017 Консервы. Методы определения внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности упаковки

1	2	3	4	5
			Технические условия	
19.	Пектин	Отбор проб	ГОСТ 29186-91 Пектин. Технические условия	ГОСТ 29186-91 Пектин. Технические условия (п. 3.1)
		Маркировка и упаковка		ГОСТ 29186-91 Пектин. Технические условия (п. 1.8, п.1.9)
		Органолептические показатели: внешний вид, вкус, запах, цвет		ГОСТ 29186-91 Пектин. Технические условия (п. 3.2)
20.	Агар пищевой	Отбор проб	ГОСТ 16280-2002 Агар пищевой. Технические условия	ГОСТ 31413-2010 Водоросли, травы морские и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб
		Маркировка и упаковка		ГОСТ 31413-2010 Водоросли, травы морские и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб
		Органолептические показатели: внешний вид, вкус, запах, цвет		ГОСТ 31412-2010 Водоросли, травы морские и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей
21.	Кислота лимонная	Отбор и подготовка проб	ГОСТ 908-2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия	ГОСТ 908-2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия (п. 7.1, п. 7.2)
		Маркировка и упаковка		ГОСТ 908-2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия (п. 3.3, п. 3.4)
		Массовая доля лимонной кислоты моногидрата		ГОСТ 908-2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия (п. 7.6)
		Идентификация лимонной кислоты		ГОСТ 908-2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия (п. 7.5)
22.	Кислота молочная	Отбор и подготовка проб	ГОСТ 490-2006 Добавки пищевые. Кислота молочная E270. Технические условия	ГОСТ 490-2006 Добавки пищевые. Кислота молочная E270. Технические условия (п. 7.1)
		Маркировка и упаковка		ГОСТ 490-2006 Добавки пищевые. Кислота молочная E270. Технические условия (п. 3.3, п. 3.4)
		Органолептические показатели: внешний вид, цвет, вкус, запах		ГОСТ 490-2006 Добавки пищевые. Кислота молочная E270. Технические условия (п. 7.3, п. 7.4, п. 7.5)
23.	Ароматизаторы пищевые	Отбор проб	ГОСТ 32049-2013 Ароматизаторы пищевые. Общие технические условия	ГОСТ 32049-2013 Ароматизаторы пищевые. Общие технические условия (п. 8.2)
		Маркировка и упаковка		ГОСТ 32049-2013 Ароматизаторы пищевые. Общие технические условия (п. 5.3, п. 5.4, п. 7.2.1, п. 8.1)

1	2	3	4	5
		Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах		ГОСТ 32049-2013 Ароматизаторы пищевые. Общие технические условия (п. 8.4, п. 8.5)
24.	Ванилин	Отбор проб	ГОСТ 16599-71 Ванилин. Технические условия	ГОСТ 16599-71 Ванилин. Технические условия (п. 2.1) ГОСТ 14618.0-78 Масла эфирные, вещества душистые и полупродукты их синтеза. Правила приемки, отбор проб и методы органолептических исследований (п. 2)
		Маркировка и упаковка		ГОСТ 16599-71 Ванилин. Технические условия (п. 3.1, п. 3.2)
		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 (п. 3)
25.	Какао-порошок	Отбор и подготовка проб	ГОСТ 108-2014 Какао-порошок. Технические условия	ГОСТ 5904-2019 Изделия кондитерские. Правила приемки и методы отбора проб
		Маркировка и упаковка		ГОСТ 108-2014 Какао-порошок. Технические условия (п. 4.3, п. 4.4)
		Массовая доля влаги		Руководство по выполнению измерений на анализаторе влажности «ЭЛВИЗ-2С». ЭЛ001.00.00.000-01РИ (утверждено ООО НПП «ЭЛИЗА» 20.03.2020)
26.	Соль	Отбор и подготовка 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)
		Маркировка и упаковка		ГОСТ Р 51574-2018 Соль пищевая. Общие технические условия (п. 4.2, п. 4.3)
		Органолептические показатели: внешний вид, вкус, запах		ГОСТ 33770-2016 Соль пищевая. Отбор проб и подготовка проб. Определение органолептических показателей (п. 4)
27.	Соль углеаммонийная	Отбор проб	ГОСТ 9325-79 Соли углеаммонийные. Технические условия	ГОСТ 9325-79 Соли углеаммонийные. Технические условия (п. 4.1)
		Маркировка и упаковка		ГОСТ 9325-79 Соли углеаммонийные. Технические условия (п. 5)
		Внешний вид		ГОСТ 9325-79 Соли углеаммонийные. Технические условия (п. 4.2)
28.	Красители пищевые	Отбор и подготовка проб	ГОСТ 32745-2014 Добавки пищевые. Красители триарилметановые.	ГОСТ 32745-2014 Добавки пищевые. Красители триарилметановые. Технические условия (п. 6.1)
		Маркировка и упаковка		ГОСТ 32745-2014 Добавки пищевые. Красители триарилметановые. Технические условия (п. 3.2, п. 3.3)

1	2	3	4	5
		Внешний вид, цвет	Технические условия	ГОСТ 32745-2014 Добавки пищевые. Красители триарилметановые. Технические условия (п. 6.2)
29.	Натрий двууглекислый	Отбор проб	ГОСТ 2156-76 Натрий двууглекислый. Технические условия ГОСТ Р 55580-2013 Добавки пищевые. Аммония карбонаты E503. Общие технические условия	ГОСТ 2156-76 Натрий двууглекислый. Технические условия (п. 3.1, п. 3.2) ГОСТ Р 55580-2013 Добавки пищевые. Аммония карбонаты E503. Общие технические условия (п. 7.1)
		Маркировка и упаковка		ГОСТ 2156-76 Натрий двууглекислый. Технические условия (п. 4) ГОСТ Р 55580-2013 Добавки пищевые. Аммония карбонаты E503. Общие технические условия (п. 4.3, п. 4.4)
		Внешний вид		ГОСТ 2156-76 Натрий двууглекислый. Технические условия (п. 3.3) ГОСТ Р 55580-2013 Добавки пищевые. Аммония карбонаты E503. Общие технические условия (п. 7.2)
30.	Глицерин	Отбор проб	ГОСТ 6824-96 Глицерин дистиллированный. Общие технические условия	ГОСТ 7482-96 Глицерин. Правила приемки и методы испытаний (п. 4.1)
		Маркировка и упаковка		ГОСТ 6824-96 Глицерин дистиллированный. Общие технические условия (п. 4.4, п. 4.5)
31.	Лецитин	Отбор проб	ГОСТ 32052-2013 Добавки пищевые. Лецитины E322. Общие технические условия	ГОСТ 32052-2013 Добавки пищевые. Лецитины E322. Общие технические условия (п. 8.1)
		Маркировка и упаковка		ГОСТ 32052-2013 Добавки пищевые. Лецитины E322. Общие технические условия (п. 5.3, п. 5.4)
32.	Цитрат натрия	Отбор проб	ГОСТ 31227-2013 Добавки пищевые. Натрия цитраты E331. Общие технические условия	ГОСТ 31227-2013 Добавки пищевые. Натрия цитраты E331. Общие технические условия (п. 7.1)
		Маркировка и упаковка		ГОСТ 31227-2013 Добавки пищевые. Натрия цитраты E331. Общие технические условия (п. 4.3, п. 4.4)
33.	Сорбат калия	Отбор проб	ГОСТ Р 55583-2013 Добавки пищевые. Калия сорбат E202. Технические условия	ГОСТ Р 55583-2013 Добавки пищевые. Калия сорбат E202. Технические условия (п. 6.1)
		Маркировка и упаковка		ГОСТ Р 55583-2013 Добавки пищевые. Калия сорбат E202. Технические условия (п. 3.3, п. 3.4)

Заместитель директора по метрологии

М.П.



С.П. Волков