



**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](mailto:info@ocsm.omsk.ru)

# ЗАКЛЮЧЕНИЕ

## о состоянии измерений в лаборатории

### № 008-ИЛ-24

Выдано 12 апреля 2024 г.

Действительно до 12 апреля 2027 г.

Настоящее заключение удостоверяет, что

**Сектор качества и безопасности продукции  
(испытательная производственная лаборатория)**

наименование лаборатории

**644047, г. Омск, ул. 11-я Восточная, 3**

место нахождения лаборатории

**ООО «Ястро-Переработка»**

наименование юридического лица

**644047, г. Омск, ул. 11-я Восточная, 3**

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 10 листах.

Заместитель директора по метрологии



С.П. Волков

72866

**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-24 от 12 апреля 2024 г.  
на 10 листах, лист 1

**ПЕРЕЧЕНЬ ОБЪЕКТОВ И КОНТРОЛИРУЕМЫХ В НИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ**

**Сектор качества и безопасности продукции (испытательная производственная лаборатория)**  
**ООО «Ястро-Переработка»**

*(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.    | Сыр нежирный                               | Отбор проб   | ГОСТ Р 54663-2011 «Продукты сыроделия для переработки. 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   |  | ГОСТ Р 54663-2011 «Продукты сыроделия для переработки. Технические условия» п.8.2, п.8.5   |
|       |  | Активная кислотность   |  | ГОСТ 32892-2014 «Молоко и молочная продукция. Метод измерения активной кислотности»  |
|       |  | Массовая доля влаги  |  | ГОСТ Р 55063-2012 «Сыры и сыры плавленые. Правила приемки, отбор проб и методы контроля» п.7.7<br>Руководство по эксплуатации устройства для определения влажности пищевого сырья и продуктов «КВАРЦ-21М33»<br>Инструкция по эксплуатации и устройству прибора «ЭЛЕКС 7» |
|       |  | Массовая доля жира в сухом веществе                                  |  | ГОСТ Р 55063-2012 «Сыры и сыры плавленые. Правила приемки, отбор проб и методы контроля» п.7.8   |

| 1                                   | 2                         | 3  | 4  | 5   |
|-------------------------------------|---------------------------|--|--|---|
| 2.                                  | 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        |                           | ГОСТ 32260-2013 «Сыры полутвердые. Технические условия» п.7.5, приложение А  |  |   |
| Массовая доля влаги                 |                           | ГОСТ Р 55063-2012 «Сыры и сыры плавленые. Правила приемки, отбор проб и методы контроля» п.7.7<br>Руководство по эксплуатации устройства для определения влажности пищевого сырья и продуктов «КВАРЦ-21М33»<br>Инструкция по эксплуатации и устройству прибора «ЭЛЕКС 7» |  |   |
| Массовая доля жира в сухом веществе |                           | ГОСТ Р 55063-2012 «Сыры и сыры плавленые. Правила приемки, отбор проб и методы контроля» п.7.8   |  |   |
| Активная кислотность                |                           | ГОСТ 32892-2014 «Молоко и молочная продукция. Метод измерения активной кислотности»  |  |   |
| 3.                                  | Продукт полутвердый       | Отбор проб   | ТУ 10.51.40-001-71063300-2020 «Продукт полутвердый. 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        |                           | ТУ 10.51.40-001-71063300-2020 «Продукт полутвердый. Технические условия» п.2.2.2   |  |   |
| Массовая доля влаги                 |                           | ГОСТ Р 55063-2012 «Сыры и сыры плавленые. Правила приемки, отбор проб и методы контроля» п.7.7<br>Руководство по эксплуатации устройства для определения влажности пищевого сырья и продуктов «КВАРЦ-21М33»<br>Инструкция по эксплуатации и устройству прибора «ЭЛЕКС 7» |  |   |
| Массовая доля жира в сухом веществе |                           | ГОСТ 5867-90 «Молоко и молочные продукты. Методы определения жира» п.2   |  |   |
| Активная кислотность                |                           | ГОСТ 32892-2014 «Молоко и молочная продукция. Метод измерения активной кислотности»  |  |   |
| 4.                                  | Молоко сухое обезжиренное | 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        |                           | ГОСТ 29245-91 «Консервы молочные. Методы определения физических и органолептических показателей» п.3   |  |   |
| Массовая доля влаги                 |                           | ГОСТ 29246-91 «Консервы молочные сухие. Методы определения влаги» п.3.2  |  |   |

| 1  | 2                        | 3                            | 4   | 5  |
|----|--------------------------|------------------------------|---|--|
|    |                          | Кислотность                  |   | ГОСТ 30305.3-95 «Консервы молочные сгущенные и продукты молочные сухие. Титриметрические методики выполнения измерений кислотности» п.5  |
|    |                          | Группа чистоты               |   | ГОСТ 29245-91 «Молоко. Метод определения чистоты» п.7  |
| 5. | Сливки-сырье             | Отбор проб                   | ГОСТ 34355-2017 «Сливки-сырье. 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»<br>ГОСТ 13928-84 «Молоко и сливки заготавливаемые. Правила приемки, методы отбора проб и подготовка их к анализу»<br>ГОСТ 34355-2017 «Сливки-сырье. Технические условия» п.7.2 |
|    |                          | Органолептические показатели |   | ГОСТ Р 54669-2011 «Молоко и продукты переработки молока. Методы определения кислотности» п.7   |
|    |                          | Титруемая кислотность        |   | ГОСТ 5867-90 «Молоко и молочные продукты. Методы определения жира» п.2   |
|    |                          | Массовая доля жира           |   | ГОСТ 26754-85 «Молоко. Методы измерения температуры»   |
|    |                          | Температура                  |   | 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»  |
| 6. | Масло сливочное          | Отбор проб                   | ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия»          | ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия» п.7.4, приложение А   |
|    |                          | Органолептические показатели |   | ГОСТ Р 55361-2012 «Жир молочный, масло и паста масляная из коровьего молока. Правила приемки, отбор проб и методы контроля» п.7.7  |
|    |                          | Массовая доля влаги          |   |  |
| 7. | Сыворотка сухая молочная | Отбор проб                   | ГОСТ 33958-2016 «Сыворотка молочная сухая. 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 молосодержащие продукты»   |
|    |                          | Органолептические показатели |   | ГОСТ 33958-2016 «Сыворотка молочная сухая. Технические условия» п.7.3<br>ГОСТ 29245-91 «Консервы молочные. Методы определения физических и органолептических показателей» п.3  |
|    |                          | Титруемая кислотность        |   | ГОСТ 30305.3-95 «Консервы молочные сгущенные и продукты молочные сухие. Титриметрические методики выполнения измерений кислотности» п.5  |

| 1   | 2  | 3                            | 4  | 5   |
|-----|--|------------------------------|--|---|
|     |  | Массовая доля влаги          |  | ГОСТ 29246-91 «Консервы молочные сухие. Методы определения влаги» п.3.2   |
|     |  | Группа чистоты               |  | ГОСТ 29245-91 «Консервы молочные. Методы определения физических и органолептических показателей» п.7  |
| 8.  | Сыворотка молочная деминерализованная сухая  | Отбор проб                   | ГОСТ Р 56833-2015 «Сыворотка молочная 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 молочносодержащие продукты» |
|     |  | Органолептические показатели |  | ГОСТ Р 56833-2015 «Сыворотка молочная деминерализованная. Технические условия» п.8.2  |
|     |  | Активная кислотность         |  | ГОСТ 29245-91 «Консервы молочные. Методы определения физических и органолептических показателей» п.3  |
|     |  | Массовая доля влаги          |  | ГОСТ 30648.5-99 «Продукты молочные для детского питания. Метод определения активной кислотности»  |
|     |  | Группа чистоты               |  | ГОСТ 29246-91 «Консервы молочные сухие. Методы определения влаги» п.3.2   |
|     |  |                              |  | ГОСТ 29245-91 «Консервы молочные. Методы определения физических и органолептических показателей» п.7  |
| 9.  | Сыворотка молочная деминерализованная жидкая | Отбор проб                   | СТО 71063300-019-2018 «Сыворотка сгущенная полуфабрикат. 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 молочносодержащие продукты» |
|     |  | Органолептические показатели |  | ГОСТ 29245-91 «Консервы молочные. Методы определения физических и органолептических показателей» п.3  |
|     |  | Кислотность                  |  | СТО 71063300-019-2018 «Сыворотка сгущенная полуфабрикат. Технические условия» п.5   |
|     |  | Активная кислотность         |  | ГОСТ 30305.3-95 «Консервы молочные сгущенные и продукты молочные сухие. Титриметрические методики выполнения измерений кислотности» п.4   |
|     |  | Температура                  |  | ГОСТ 32892-2014 «Молоко и молочная продукция. Метод измерения активной кислотности»   |
|     |  |                              |  | ГОСТ 26754-85 «Молоко. Методы измерения температуры»  |
| 10. | 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   |

| 1   | 2                       | 3                            | 4  | 5  |
|-----|-------------------------|------------------------------|--|--|
|     |                         | Органолептические показатели |  | ГОСТ 32189-2013 «Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приемки и методы контроля» п.5.2              |
| 11. | Крахмал                 | Отбор проб                   | ГОСТ 32159-2013 «Крахмал кукурузный. Общие технические условия»            | ГОСТ 33444-2015 «Крахмал и крахмалопродукты. Методы отбора проб»   |
|     |                         | Органолептические показатели |  | ГОСТ 32159-2013 «Крахмал кукурузный. Общие технические условия» п.6.2.1<br>ГОСТ 7698-93 «Крахмал. Правила приемки и методы анализа» п.2.2                    |
| 12. | Рисовая мука            | Отбор проб                   | ГОСТ 31645-2012 «Мука для продуктов детского питания. Технические условия» | ГОСТ 27668-88 «Мука и отруби. Приемка и методы отбора проб»  |
|     |                         | Органолептические показатели |  | ГОСТ 27558-2022 «Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста»  |
| 13. | Мясные продукты         | Отбор проб                   | ГОСТ 31790-2012 «Продукты из свинины вареные. Технические условия»         | ГОСТ 9792-73 «Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб» |
|     |                         | Органолептические показатели |  | ГОСТ 9959-2015 «Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки» п.8   |
| 14. | Сахар                   | Отбор проб                   | ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия»                         | ГОСТ 12569-2016 «Сахар. Правила приемки и методы отбора проб»  |
|     |                         | Органолептические показатели |  | ГОСТ 12576-2014 «Сахар. Методы органолептического анализа»   |
| 15. | Соль поваренная 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 |  | ГОСТ 33770-2016 «Соль пищевая. Отбор проб и подготовка проб. Определение органолептических показателей» п.4  |
| 16. | Какао-порошок           | Отбор проб                   | ГОСТ 108-2014 «Какао-порошок. Технические условия»                         | ГОСТ 5904-2019 «Изделия кондитерские. Правила приемки и методы отбора проб»  |
|     |                         | Органолептические показатели |  | ГОСТ 5897-90 «Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей» п.2                 |
|     |                         | Активная кислотность         |  | ГОСТ 5898-2022 «Изделия кондитерские. Методы определения кислотности и щелочности» п.10  |
| 17. | Ароматизаторы пищевые   | Отбор проб                   | ГОСТ 32049-2013 «Ароматизаторы пищевые. Общие технические условия»         | ГОСТ 32049-2013 «Ароматизаторы пищевые. Общие технические условия» п.8.2   |
|     |                         | Органолептические показатели |  | ГОСТ 32049-2013 «Ароматизаторы пищевые. Общие технические условия» п.8.4, п.8.5  |

| 1   | 2                  | 3                            | 4   | 5  |
|-----|--------------------|------------------------------|---|--|
| 18. | Красители          | Отбор проб                   | ГОСТ 32745-2014 «Добавки пищевые. Красители триарилметановые. Технические условия»<br>ТУ 20.12.22-030-13740224-2018 «Комплексные пищевые добавки. Красители. Технические условия» | ГОСТ 32745-2014 «Добавки пищевые. Красители триарилметановые. Технические условия» п.6.1<br>ТУ 20.12.22-030-13740224-2018 «Комплексные пищевые добавки. Красители. Технические условия» п.6.3<br>ТУ 10.89.19-008-96785767-2021 «Добавки пищевые комплексные «Михромовые». Технические условия» п.6.3 |
|     |                    | Органолептические показатели | ТУ 10.89.19-008-96785767-2021 «Добавки пищевые комплексные «Михромовые». Технические условия»   | ГОСТ 32745-2014 «Добавки пищевые. Красители триарилметановые. Технические условия» п.6.2<br>ТУ 20.12.22-030-13740224-2018 «Комплексные пищевые добавки. Красители. Технические условия» п.2.2<br>ТУ 10.89.19-008-96785767-2021 «Добавки пищевые комплексные «Михромовые». Технические условия» п.6.7 |
| 19. | Соли-плавители     | Отбор проб                   | ТУ 10.84.12-003-56746846-14 «Комплексные пищевые добавки многофункциональные»   | ТУ 10.84.12-003-56746846-14 «Комплексные пищевые добавки многофункциональные» п.6.1  |
|     |                    | Внешний вид                  |   | ТУ 10.84.12-003-56746846-14 «Комплексные пищевые добавки многофункциональные» п.2.2  |
| 20. | Сорбиновая кислота | Отбор проб                   | ГОСТ 32779-2014 «Добавки пищевые. Кислота сорбиновая Е 200. Технические условия»  | ГОСТ 32779-2014 «Добавки пищевые. Кислота сорбиновая Е 200. Технические условия» п.6.1   |
|     |                    | Внешний вид                  |   | ГОСТ 32779-2014 «Добавки пищевые. Кислота сорбиновая Е 200. Технические условия» п.6.2   |
| 21. | Стабилизаторы      | Отбор проб                   | ГОСТ 33333-2015 «Добавки пищевые. Камедь ксантановая Е415. Технические условия»   | ГОСТ 33333-2015 «Добавки пищевые. Камедь ксантановая Е415. Технические условия» п.6.1  |
|     |                    | Внешний вид                  |   | ГОСТ 33333-2015 «Добавки пищевые. Камедь ксантановая Е415. Технические условия» п.6.5  |
| 22. | Кислота лимонная   | Отбор проб                   | ГОСТ 908-2004 «Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия»  | ГОСТ 908-2004 «Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия» п.7.1   |
|     |                    | Органолептические показатели |   | ГОСТ 908-2004 «Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия» п.7.4   |
| 23. | Оболочка колбасная | Отбор проб                   | ТУ 2291-008-53398899-2016 «Оболочка колбасная. Технические условия»   | ТУ 2291-008-53398899-2016 «Оболочка колбасная. Технические условия» п.1.1  |
|     |                    | Внешний вид                  |   | ТУ 2291-008-53398899-2016 «Оболочка колбасная. Технические условия» п.1.2.1  |
|     |                    | Технические параметры        |   | ТУ 2291-008-53398899-2016 «Оболочка колбасная. Технические условия» п.1.2  |

| 1   | 2  | 3                     | 4   | 5   |
|-----|--|-----------------------|---|---|
| 24. | Пакеты многослойные.<br>Пакеты термоусадочные  | Отбор проб            | ТУ 2245-001-56656267-2003 «Многослойные и комбинированные материалы на основе полимерных барьерных пленок, бумаги и фольги» | ТУ 2245-001-56656267-2003 «Многослойные и комбинированные материалы на основе полимерных барьерных пленок, бумаги и фольги» п.5.1 |
|     |  | Внешний вид           |   | ТУ 2245-001-56656267-2003 «Многослойные и комбинированные материалы на основе полимерных барьерных пленок, бумаги и фольги» п.5.2 |
|     |  | Технические параметры |   | ТУ 2245-001-56656267-2003 «Многослойные и комбинированные материалы на основе полимерных барьерных пленок, бумаги и фольги» п.3.2 |
| 25. | Пленка упаковочная   | Отбор проб            | ТУ 22.21.30-001-93711900-2020 «Материалы многослойные на основе полимерных пленок. Технические условия»                     | ТУ 22.21.30-001-93711900-2020 «Материалы многослойные на основе полимерных пленок. Технические условия» п.6.4.1                   |
|     |  | Внешний вид           |   | ТУ 22.21.30-001-93711900-2020 «Материалы многослойные на основе полимерных пленок. Технические условия» п.7                       |
|     |  | Технические параметры |   | ТУ 22.21.30-001-93711900-2020 «Материалы многослойные на основе полимерных пленок. Технические условия» п.3.2                     |
| 26. | Тара упаковочная разового использования.<br>Упаковка потребительская полимерная.<br>Полимерные укупорочные средства крышки | Отбор проб            | ГОСТ Р 50962-96 «Посуда и изделия хозяйственного назначения из пластмасс. Общие технические условия»                        | ГОСТ Р 50962-96 «Посуда и изделия хозяйственного назначения из пластмасс. Общие технические условия» п.4.2                        |
|     |  | Внешний вид           |   | ГОСТ Р 50962-96 «Посуда и изделия хозяйственного назначения из пластмасс. Общие технические условия» п.5.2                        |
|     |  | Технические параметры |   | ГОСТ Р 50962-96 «Посуда и изделия хозяйственного назначения из пластмасс. Общие технические условия» п.5.3                        |
| 27. | Фольга алюминиевая   | Отбор проб            | ГОСТ 745-2014 «Фольга алюминиевая для упаковки. Технические условия»  | ГОСТ 745-2014 «Фольга алюминиевая для упаковки. Технические условия» п.6  |
|     |  | Внешний вид           |   | ГОСТ 745-2014 «Фольга алюминиевая для упаковки. Технические условия» п.7  |
|     |  | Технические параметры |   | ГОСТ 745-2014 «Фольга алюминиевая для упаковки. Технические условия» п.7  |
| 28. | Клипсы   | Отбор проб            | ТУ 1811-001-53987182-2004 «Скрепка непрерывная алюминиевая на катушках к автоматическим клипсаторам. Технические условия»   | ТУ 1811-001-53987182-2004 «Скрепка непрерывная алюминиевая на катушках к автоматическим клипсаторам. Технические условия» п.3.4.1 |
|     |  | Внешний вид           |   | ТУ 1811-001-53987182-2004 «Скрепка непрерывная алюминиевая на катушках к автоматическим клипсаторам. Технические условия» п.4.5   |

| 1   | 2   | 3                     | 4   | 5   |
|-----|---|-----------------------|---|---|
|     |   | Технические параметры |   | ТУ 1811-001-53987182-2004 «Скрепка непрерывная алюминиевая на катушках к автоматическим клипсаторам. Технические условия» п.4.1   |
| 29. | Петли   | Отбор проб            | ТУ 2272-002-23434391-2007 «Петля веревочная к автоматическим и ручным клипсаторам»                                    | ТУ 2272-002-23434391-2007 «Петля веревочная к автоматическим и ручным клипсаторам» п.4.4.2  |
|     |   | Внешний вид           |   | ТУ 2272-002-23434391-2007 «Петля веревочная к автоматическим и ручным клипсаторам» п.5.1  |
|     |   | Технические параметры |   | ТУ 2272-002-23434391-2007 «Петля веревочная к автоматическим и ручным клипсаторам» п.1.2  |
| 30. | Средства укупорочные из фольги                  | Отбор проб            | СТО 54710011-001-2013 «Платинка из алюминиевой фольги для упаковки пищевой продукции. Технические условия»            | СТО 54710011-001-2013 «Платинка из алюминиевой фольги для упаковки пищевой продукции. Технические условия» п.6.1                  |
|     |   | Внешний вид           |   | СТО 54710011-001-2013 «Платинка из алюминиевой фольги для упаковки пищевой продукции. Технические условия» п.6.1                  |
|     |   | Технические параметры |   | СТО 54710011-001-2013 «Платинка из алюминиевой фольги для упаковки пищевой продукции. Технические условия» п.3                    |
| 31. | Коробки из картона                              | Отбор проб            | ГОСТ 33781-2016 «Упаковка потребительская из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия» | ГОСТ 33781-2016 «Упаковка потребительская из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия» п.8.7       |
|     |   | Внешний вид           |   | ГОСТ 33781-2016 «Упаковка потребительская из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия» п.9.1       |
|     |   | Технические параметры |   | ГОСТ 33781-2016 «Упаковка потребительская из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия» п.п.9.3-9.9 |
| 32. | Обандероливающая лента.<br>Этикетки.<br>Стикеры | Отбор проб            | ТУ 17.29.11-001-64802470-2021 «Этикетки самоклеящиеся. Технические условия»   | ТУ 17.29.11-001-64802470-2021 «Этикетки самоклеящиеся. Технические условия» п.3.3   |
|     |   | Внешний вид           |   | ТУ 17.29.11-001-64802470-2021 «Этикетки самоклеящиеся. Технические условия» п.4.2   |
|     |   | Технические параметры |   | ТУ 17.29.11-001-64802470-2021 «Этикетки самоклеящиеся. Технические условия» п.1.1   |
| 33. | Сплав для покрытия сыров                        | Отбор проб            | ГОСТ 23683-2021 «Парафины нефтяные твердые. Технические условия»  | ГОСТ 2517-2012 «Нефть и нефтепродукты. Методы отбора проб» п.4.14   |
|     |   | Запах                 |   | ГОСТ 23683-2021 «Парафины нефтяные твердые. Технические условия» приложение Б   |
|     |   | Внешний вид           |   | ГОСТ 23683-2021 «Парафины нефтяные твердые. Технические условия» п.8.2  |

| 1   | 2   | 3                                   | 4  | 5   |
|---|---|-------------------------------------|--|---|
| 34.   | Ящики из гофрированного картона                     | Отбор проб                          | ГОСТ 9142-2014 «Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия»  | ГОСТ 9142-2014 «Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия» п.7.7   |
|   |   | Внутренние размеры                  |  | ГОСТ 9142-2014 «Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия» п.8.3   |
| 35.   | Щепа для копчения из лиственных пород               | Отбор проб                          | ТУ 16.10.23-001-81002883-2020 «Щепа для копчения. Технические условия»   | ТУ 16.10.23-001-81002883-2020 «Щепа для копчения. Технические условия» п.7.1  |
|   |   | Внешний вид                         |  | ТУ 16.10.23-001-81002883-2020 «Щепа для копчения. Технические условия» п.7.2  |
|   |   | Технические параметры               |  | ТУ 16.10.23-001-81002883-2020 «Щепа для копчения. Технические условия» п.1.3  |
| <b>Контроль при производстве: полуфабрикаты плавные</b> |   |                                     |  |   |
| 1   | Полуфабрикат: Продукты плавные с сыром Сыры плавные | Массовая доля влаги                 | ТУ 10.51.40-002-71063300-2020 «Продукты плавные с сыром. Технические условия»<br>СТО 71063300-003-2012 «Сыры плавные»<br>ГОСТ 31690-2013 «Сыры плавные. Общие технические условия» | ГОСТ Р 55063-2012 «Сыры и сыры плавные. Правила приемки, отбор проб и методы контроля» п.7.7.3, п.7.8<br>Руководство по эксплуатации устройства для определения влажности пищевого сырья и продуктов «КВАРЦ-21М33»<br>Инструкция по эксплуатации и устройству прибора «ЭЛЕКС 7» |
|   |   | Массовая доля жира в сухом веществе |  | ГОСТ 5867-90 «Молоко и молочные продукты. Методы определения жира» п.2  |
|   |   | Активная кислотность                |  | ГОСТ 32892-2014 «Молоко и молочная продукция. Метод измерения активной кислотности»<br>ГОСТ Р 55063-2012 «Сыры и сыры плавные. Правила приемки, отбор проб и методы контроля» п.7.15  |
|   |   | Органолептические показатели        |  | ТУ 10.51.40-002-71063300-2020 «Продукты плавные с сыром. Технические условия» п.2.2.2<br>СТО 71063300-003-2012 «Сыры плавные» п.7.2<br>ГОСТ 31690-2013 «Сыры плавные. Общие технические условия» п.7.3  |
| 2   | Моющие и дезинфицирующие растворы                   | Концентрация                        | Паспорт  | Р 4.2.2643-10 «Методы лабораторных исследований и испытаний дезинфекционных средств для оценки их эффективности и безопасности» гл.4<br>Методическое руководство «Определения концентрации моющих и дезинфицирующих растворов»  |

| 1                                 | 2   | 3   | 4  | 5  |
|-----------------------------------|---|---|--|--|
| 3                                 | Вода после ополаскивания на остаточность моющих средств | рН (водородный показатель)  | СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» | ПНД Ф 14.1:2:3:4.121-97 «Количественный химический анализ вод. Методика выполнения измерений рН в водах потенциометрическим методом»   |
| <b>Контроль готовой продукции</b> |   |   |  |  |
| 1.                                | Продукты плавленые с сыром<br>Сыры плавленые            | Внешний вид, цвет, форма, качество упаковки и правильность нанесения маркировки | ТУ 10.51.40-002-71063300-2020 «Продукты плавленые с сыром. Технические условия»<br>СТО 71063300-003-2012 «Сыры плавленые»                      | ГОСТ 31690-2013 «Сыры плавленые. Общие технические условия» п.7.2<br>ГОСТ Р 55063-2012 «Сыры и сыры плавленые. Правила приемки, отбор проб и методы контроля» п.7.1  |
|                                   |   | Массовая доля влаги   | ГОСТ 31690-2013 «Сыры плавленые. Общие технические условия»  | ГОСТ Р 55063-2012 «Сыры и сыры плавленые. Правила приемки, отбор проб и методы контроля» п.7.7<br>Руководство по эксплуатации устройства для определения влажности пищевого сырья и продуктов «КВАРЦ-21М33»<br>Инструкция по эксплуатации и устройству прибора «ЭЛЕКС 7» |
|                                   |   | Массовая доля жира в сухом веществе   |  | ГОСТ 5867-90 «Молоко и молочные продукты. Методы определения жира» п.2   |
|                                   |   | Активная кислотность  |  | ГОСТ 32892-2014 «Молоко и молочная продукция. Метод измерения активной кислотности»<br>ГОСТ Р 55063-2012 «Сыры и сыры плавленые. Правила приемки, отбор проб и методы контроля» п.7.15   |
|                                   |   | Органолептические показатели  |  | ТУ 10.51.40-002-71063300-2020 «Продукты плавленые с сыром. Технические условия» п.2.2.2<br>СТО 71063300-003-2012 «Сыры плавленые» п.7.2<br>ГОСТ 31690-2013 «Сыры плавленые. Общие технические условия» п.7.3   |

Заместитель директора по метрологии

М.П.



*(Handwritten signature)*

С.П. Волков