



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

№ 009-ИЛ-23

Выдано 17 апреля 2023 г.

Действительно до 17 апреля 2026 г.

Настоящее заключение удостоверяет, что

Производственно-технологическая лаборатория

наименование лаборатории

644105, г. Омск, ул. 22 Партсъезда, д. 51

место нахождения лаборатории

ОАО "Сладонез"

наименование юридического лица

644105, г. Омск, ул. 22 Партсъезда, д. 51

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



С.П. Волков

45603

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

ПЕРЕЧЕНЬ ОБЪЕКТОВ И КОНТРОЛИРУЕМЫХ В НИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ

Производственно-технологическая лаборатория ОАО «Сладонезж»

(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
1.	Мука пшеничная хлебопекарная	Отбор проб	ГОСТ 26574-2017 «Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия»	ГОСТ 27668-88 «Мука и отруби. Приемка и методы отбора проб» п.1.2, п.2.2.1, п.2.2.2
		Загрязненность зараженностью вредителями хлебных запасов		ГОСТ 27559-87 «Мука и отруби. Метод определения зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов»
		Цвет, запах, вкус и хруст		ГОСТ 27558-2022 «Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста»
		Влажность		ГОСТ 9404-88 «Мука и отруби. Метод определения влажности»
		Количество и качество клейковины		ГОСТ 27839-2013 «Мука пшеничная. Методы определения количества и качества клейковины» п.9.2, п.9.4
		Крупность		ГОСТ 27560-87 «Мука и отруби. Метод определения крупности»

1	2	3	4	5
2.	Мука ржаная, соевая, овсяная, гречневая, отруби	Отбор проб	ГОСТ 7045-2017 «Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия» ГОСТ 3898-56 «Мука соевая дезодорированная. Технические условия»	ГОСТ 27668-88 «Мука и отруби. Приемка и методы отбора проб»
		Загрязненность зараженность вредителями хлебных запасов	ТУ 9293-002-63398104-2011 «Мука овсяная. Технические условия» ТУ 9293-038-00934642-2004 «Мука овсяная. Технические условия»	ГОСТ 27559-87 «Мука и отруби. Метод определения зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов»
		Цвет, запах, вкус и хруст	ТУ 9293-001-84754362-2005 «Мука из зерновых культур. Технические условия»	ГОСТ 27558-87 «Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста»
		Влажность	ГОСТ 7169-2017 «Отруби пшеничные. Технические условия»	ГОСТ 9404-88 «Мука и отруби. Метод определения влажности»
		Крупность	СТО 50765127-020-2013 «Отруби очищенные пшеничные, ржаные и овсяные»	ГОСТ 27560-87 «Мука и отруби. Метод определения крупности»
3.	Сахар	Отбор проб	ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия»	ГОСТ 12576-2014 «Сахар. Методы органолептического анализа» п.6
		Внешний вид, запах, вкус и чистоты раствора		ГОСТ 12576-2014 «Сахар. Методы органолептического анализа» п.8
		Влага и сухие вещества		ГОСТ Р 54642-11 «Сахар. Методы определения влаги и сухих веществ»
		Наличие ферропримесей		ГОСТ 12573-2013 «Сахар. Методы определения ферропримесей»
4.	Соль поваренная пищевая	Отбор проб	ГОСТ Р 51574-2018 «Соль поваренная пищевая. Технические условия»	ГОСТ 13685-84 «Соль поваренная. Методы испытаний» п.1.1.4
		Внешний вид, цвет, запах		ГОСТ 13685-84 «Соль поваренная. Методы испытаний» п.2.1
5.	Масла растительные: подсолнечное, кокосовое, кукурузное	Отбор проб	ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия»	ГОСТ 32190-2013 «Масла растительные. Правила приемки и методы отбора проб» п.6.5
		Запах, цвет, вкус, прозрачность	ГОСТ 10766-1964 «Масло кокосовое. Технические условия» ГОСТ 8808-2000 «Масло кукурузное. Технические условия»	ГОСТ 5472-50 «Масла растительные. Определение запаха, цвета и прозрачности» п.3
		Кислотное число	ТУ 9142-001-74797385-2005 «Масла растительные»	ГОСТ 31933-2012 «Масла растительные. Методы определения кислотного числа» п.7.1

1	2	3	4	5
6.	Маргарины	Отбор проб	ГОСТ 32188-2013 «Маргарины. Общие технические условия»	ГОСТ 32189-2013 «Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приемки и методы контроля» п.4.4, п.5.1
		Вкус, запах, цвет, консистенция		ГОСТ 32189-2013 «Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приемки и методы контроля» п.5.2
		Массовая доля влаги		ГОСТ 32189-2013 «Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приемки и методы контроля» п.5.6
7.	Жиры для кондитерской промышленности, заменители масла какао	Отбор проб	28414-1989 «Жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности. Общие технические условия»	ГОСТ 32189-2013 «Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приемки и методы контроля» п.4.4, п.5.1
		Цвет, запах, консистенция		ГОСТ 32189-2013 «Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приемки и методы контроля» п.5.1, п.5.2
8.	Заменители молочного жира	Отбор проб	ГОСТ 31648-2022 «Заменители молочного жира. Технические условия»	ГОСТ 32189-2013 «Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приемки и методы контроля» п.4.4, п.5.1
		Цвет, запах, консистенция		ГОСТ 32189-2013 «Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приемки и методы контроля» п.5.2
9.	Яичные продукты жидкие и сухие (меланж, белок, яичный порошок)	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.4.2.8, п.4.2.12
		Внешний вид, консистенция, цвет		ГОСТ 31720-2012 «Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы. Методы отбора проб и органолептического анализа» п.5
		Массовая доля сухих веществ		ГОСТ 31469-2012 «Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы. Методы физико-химического анализа» п.6

1	2	3	4	5
10.	Молоко и молочные продукты (консервы молочные, продукты молочные сухие, сгущенные молочные)	Отбор проб	ГОСТ 33629-2015 «Консервы молочные. Молоко сухое» ГОСТ Р 54661-2011 «Консервы молочные. Сливки сухие»	ГОСТ 26809-2014 «Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб к анализу» п.4.8, п.4.9
Внешний вид, консистенция. Вкус, запах, цвет		ГОСТ Р 53492-2009 «Консервы молочные. Сыворотка молочная сухая»	ГОСТ 29245-91 «Консервы молочные. Методы определения физических и органолептических показателей» п.2, п.3	
Кислотность		ГОСТ 33922-2016 «Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия»	ГОСТ 30305.3-95 «Консервы молочные сгущенные и сухие. Титриметрические методики выполнения измерений кислотности» п.5	
Массовая доля влаги		ГОСТ Р 52791-2007 «Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия» ГОСТ Р 56833-2015 «Сыворотка молочная деминерализованная. Технические условия» ТУ 9227-002-00417591-2016 «Консервы молочные составные. Молоко сгущенное с сахаром. Технические условия» ТУ 10.51.55-199-05268977-2018 «Сыворотка молочная деминерализованная. Технические условия» СТО 71063300-019-2018 «Сыворотка молочная деминерализованная. Технические условия» СТО 78805029-006-2015 «Смесь молочная с заменителем молочного жира сухая» ГОСТ 31703-2012 «Консервы молочкосодержащие сгущенные с сахаром. Технические условия» ГОСТ 33921-2016 «Консервы молочные. Молоко сгущенное с сахаром вареное. Технические условия»	ГОСТ 29246-91 «Консервы молочные сухие. Метод определения влаги» п.2 ГОСТ 30305.1-95 «Консервы молочные сгущенные. Методики выполнения измерений массовой доли влаги» п.4	
11.	Крахмал	Отбор проб	ГОСТ 32159-2013 «Крахмал кукурузный. Общие технические условия»	ГОСТ 7698-93 «Крахмал. Правила приемки и методы анализа» п.2.1
Внешний вид, запах, цвет		ГОСТ 31935-2012 «Крахмал пшеничный. Технические условия»	ГОСТ 7698-93 «Крахмал. Правила приемки и методы анализа» п.2.2	

1	2	3	4	5
		Массовая доля влаги		ГОСТ 7698-93 «Крахмал. Правила приемки и методы анализа» п.2.4
12.	Патока крахмальная	Отбор проб	ГОСТ 33917-2016 «Патока крахмальная. Общие технические условия»	ГОСТ 33917-2016 «Патока крахмальная. Общие технические условия» п.6.2
		Внешний вид, запах, цвет		ГОСТ 33917-2016 «Патока крахмальная. Общие технические условия» п.6.3, п.6.4
		Массовая доля сухого вещества		ГОСТ 33917-2016 «Патока крахмальная. Общие технические условия» п.6.6
13.	Сухофрукты	Отбор проб	ГОСТ 6882-88 «Виноград сушеный. Технические условия»	ГОСТ 1750-86 «Фрукты сушеные. Правила приемки, методы испытаний» п.1.3, п.1.4, п.1.5, п.1.8
		Внешний вид, цвет, вкус, запах		ГОСТ 1750-86 «Фрукты сушеные. Правила приемки, методы испытаний» п.2.7
14.	Пюре	Отбор проб	ГОСТ Р 54681-2011 «Консервы. Фрукты протертые или дробленые. Общие технические условия»	ГОСТ 26313-2014 «Продукты переработки фруктов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб» п.4, п.5, п.6
		Внешний вид, цвет, консистенция		ГОСТ Р 54681-2011 «Консервы. Фрукты протертые или дробленые. Общие технические условия» п.5.2.1 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 растворимых сухих веществ		ГОСТ ISO 2173-2013 «Продукты переработки фруктов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ»
15.	Кислота лимонная моногидрат пищевая	Отбор проб	ГОСТ 908-2004 «Кислота лимонная пищевая. Технические условия»	ГОСТ 908-2004 «Кислота лимонная пищевая. Технические условия» п.7.1, п.7.2, п.7.3
		Внешний вид, цвет, запах		ГОСТ 908-2004 «Кислота лимонная пищевая. Технические условия» п.7.4
16.	Ванилин	Отбор проб Внешний вид, цвет, запах	ГОСТ 16599-71 «Ванилин. Технические условия»	ГОСТ 16599-71 «Ванилин. Технические условия» п.1.2., 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, п.3

1	2	3	4	5
17.	Какао-порошок	Отбор проб	ГОСТ 108-2014 «Какао-порошок. Технические условия»	ГОСТ 5904-19 «Изделия кондитерские. Правила приемки и методы отбора проб» п.6.5
		Внешний вид, вкус и аромат		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» п.7
		Металломагнитная примесь		ГОСТ 5901-2014 «Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли золы и металломагнитной примеси.» п.10
18.	Ящики из гофрированного картона	Отбор проб Внешний вид	ГОСТ 9142-2014 «Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия»	ГОСТ 9142-2014 «Ящики из гофрированного картона» п.7.7, 8.2
		Внутренние размеры		ГОСТ 9142-2014 «Ящики из гофрированного картона» п.8.3
19.	Тара из картона	Отбор проб Внешний вид	ГОСТ 34033-2016 «Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия»	ГОСТ 34033-2016 «Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия» п.7 п.8.3 ГОСТ 9142-2014 «Ящики из гофрированного картона» п.7.7, 8.2
		Внутренние размеры		ГОСТ 34033-2016 «Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия» п.8.4, п.8.5, п.8.6 ГОСТ 9142-2014 «Ящики из гофрированного картона» п.8.3
20.	Изделия кондитерские пастильные	Отбор проб	ТУ 10.82.23-004-00351231-2014 «Изделия кондитерские пастильные. Технические условия»	ГОСТ 5904-19 «Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб» » п.5.2, п.5.3, п.5.4, п.5.5, п.5.6, п.6.6
		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
		Массовая доля влаги		ГОСТ 5900-2014 «Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ» п.7

1	2	3	4	5
21.	Конфеты	Отбор проб Вкус, запах, форма, поверхность Массовая доля жира Массовая доля влаги	ТУ 9120-005-00351231-2014 «Конфеты. Технические условия»	ГОСТ 5904-19 «Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб» п.5.1, п.5.2, п.5.3, п.5.4, п.5.5, п.5.6, п.6.8 ГОСТ 5897-90 «Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей» п.2 ГОСТ 31902-2012 «Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли жира» п.9 ГОСТ 5900-2014 «Методы определения влаги и сухих веществ» п.7.
22.	Печенье	Отбор и подготовка проб Форма, поверхность, цвет, вкус и запах, вид в изломе Массовая доля жира (в пересчете на сухое вещество) Массовая доля общего сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество Щелочность Массовая доля влаги Намокаемость	ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия» ТУ 10.72.12-006-00351231-2014 «Печенье. Технические условия»	ГОСТ 5904-19 «Изделия кондитерские. Правила приемки и методы отбора проб» п.5.2, п.5.3, п.5.4, п.5.5, п.5.6, п.6.8 ГОСТ 5897-90 «Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей» п.2 ГОСТ 31902-2012 «Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли жира» п.9 ГОСТ 5903-89 «Изделия кондитерские. Методы определения сахара» п.6.2 ГОСТ 5898-2022 «Изделия кондитерские. Методы определения кислотности и щелочности» п.8 ГОСТ 5900-2014 «Методы определения влаги и сухих веществ» п.7 ГОСТ 10114-80 «Изделия кондитерские мучные. Метод определения намокаемости»
23.	Вафли	Отбор и подготовка проб	ГОСТ 14031-2014 «Вафли. Общие технические условия» ТУ 10.72.12-001-00351231-2014 «Вафли.	ГОСТ 5904-19 «Изделия кондитерские. Правила приемки и методы отбора проб» п.5.2, п.5.3, п.5.4, п.5.5, п.5.6, п.6.8

1	2	3	4	5
		Вкус, запах, внешний вид, цвет, поверхность, форма, строение в изломе, качество начинки	Технические условия»	ГОСТ 5897-90 «Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей» п.2
Массовая доля жира (в пересчете на сухое вещество)	ГОСТ 31902-2012 «Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли жира» п.9			
Массовая доля общего сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество	ГОСТ 5903-89 «Изделия кондитерские. Методы определения сахара» п.6.2			
Массовая доля влаги	ГОСТ 5900-2014 «Изделия кондитерские. Метод определения влаги и сухих веществ» п.7			
Масса нетто изделия	ГОСТ 5897-90 «Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей» п. 4			
24.	Изделия вафельные	Отбор и подготовка проб	ТУ 10.72.12-002-00351231-2014 «Изделия вафельные. Технические условия»	ГОСТ 5904-19 «Изделия кондитерские. Правила приемки и методы отбора проб» п.5.2, п.5.3, п.5.4, п.5.5, п.5.6, п.6.8
Вкус и запах, внешний вид, форма, цвет, строение в изломе, качество начинки	ГОСТ 5897-90 «Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей»			
Массовая доля влаги	ГОСТ 5900-2014 «Метод определения влаги и сухих веществ» п.7			
Массовая доля жира (в пересчете на сухое вещество) Массовая доля общего сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество	ГОСТ 31902-2012 «Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли жира» п.9 ГОСТ 5903-89 «Изделия кондитерские. Методы определения сахара» п.6.2			
25.	Глазурь	Отбор и подготовка проб	ГОСТ Р 53897-2010 «Глазурь. Общие технические условия»	ГОСТ 5904-19 «Изделия кондитерские. Правила приемки и методы отбора проб» п.5.2, п.5.6
Консистенция, цвет, вкус и запах	ТУ 9125-005-39616421-2010 «Полуфабрикат «Глазурь кондитерская» ТУ 10.82.22-001-25157317-2018 «Полуфабрикат «Глазурь кондитерская	ГОСТ 5897-90 «Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей» п.2		

1	2	3	4	5
		Массовая доля жира (в пересчете на сухое вещество)	какаоосодержащая» ТУ 10.82.21-009-51070597-2017 «Глазурь кондитерская «Классика» 149»	ГОСТ 31902-2012 «Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли жира» п.9
		Массовая доля общего сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество)	ТУ 9125-009-74797385-2014 «Глазурь молочная кондитерская «MASTERLINE Kondi Optima 513 L»	ГОСТ 5903-89 «Изделия кондитерские. Методы определения сахара» п.6.2
		Массовая доля влаги	ТУ 9125-003-78627645-2015 «Глазурь «Стимул»	ГОСТ 5900-2014 «Изделия кондитерские. Метод определения влаги и сухих веществ» п.7
		Степень измельчения		ГОСТ 5902-80 «Изделия кондитерские. Методы определения степени измельчения и плотности пористых изделий» п.2

Заместитель директора ФБУ «Омский ЦСМ»



С. П.Волков