



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

### № 009-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

**646740, Омская обл., р.п. Полтавка, ул. 1-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 7 листах.

Заместитель директора по метрологии



С.П. Волков

72859

**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-24 от 12 апреля 2024 г.  
на 7 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	Молоко коровье сырое	Отбор проб	ГОСТ 31449-2013 «Молоко коровье сырое. Технические условия»	ГОСТ 13928-84 «Молоко и сливки заготавливаемые. Правила приемки, методы отбора проб и подготовка их к анализу» 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 31449-2013 «Молоко коровье сырое. Технические условия» п.6.2
		Температура		ГОСТ 26754-85 «Молоко. Методы измерения температуры»
		Титруемая кислотность		ГОСТ Р 54669-2011 «Молоко и продукты переработки молока. Методы определения кислотности»
		Плотность		ГОСТ Р 54758-2011 «Молоко и продукты переработки молока. Методы определения плотности» п.п.1-6, приложения В, Г, Д
		Массовая доля жира		ГОСТ 5867-90 «Молоко и молочные продукты. Методы определения жира» п.п.1-2

1	2	3	4	5
		Массовая доля белка		ГОСТ 23327-98 «Молоко и молочные продукты. Метод измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю и определение массовой доли белка» Методическое руководство FOSS «Определение содержания азота по Кьельдалю с помощью блочного дегидрирования и паровой дистилляции»
		Массовая доля СОМО		ГОСТ Р 54761-2011 «Молоко и молочная продукция. Методы определения массовой доли сухого обезжиренного молочного остатка»
		Группа чистоты		ГОСТ 8218-89 «Молоко. Метод определения чистоты»
		Содержание соматических клеток		ГОСТ 23453-2014 «Молоко сырое. Методы определения соматических клеток» п.6 САП 066.00.00.000 РЭ «Руководство по эксплуатации анализатора молока вискозиметрического «Соматос-Мини»»
		Антибиотики		ГОСТ 32219-2013 «Молоко и молочные продукты. Иммунологические методы определения наличия антибиотиков» п. 5.2.2
		Бактериальная обсемененность		ГОСТ 32901-2014 «Молоко и молочная продукция. Методы микробиологического анализа» п.8.1
2	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		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
		Массовая доля жира		ГОСТ Р 55361-2012 «Жир молочный, масло и паста масляная из коровьего молока. Правила приемки, отбор проб и методы контроля» п. 7.4
		Титруемая кислотность		ГОСТ Р 55361-2012 «Жир молочный, масло и паста масляная из коровьего молока. Правила приемки, отбор проб и методы контроля» п.п.7.15-7.16
		Термоустойчивость		ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия» п.7.5

1	2	3	4	5
3	Продукт полутвердый	<p>Отбор проб</p> <hr/> <p>Органолептические показатели</p> <hr/> <p>Массовая доля влаги</p> <hr/> <p>Массовая доля жира в сухом веществе</p> <hr/> <p>Активная кислотность</p> <hr/> <p>Массовая доля хлористого натрия</p> <hr/> <p>Массовая доля белка</p>	<p>СТО 71063300-020-2018 «Продукт полутвердый» ТУ 10.51.40-001-71063300-2020 «Продукт полутвердый. Технические условия»</p>	<p>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»</p> <hr/> <p>СТО 71063300-020-2018 «Продукт полутвердый» п.3.7.2 ТУ 10.51.40-001-71063300-2020 «Продукт полутвердый. Технические условия» п.2.2.2</p> <hr/> <p>ГОСТ Р 55063-2012 «Сыры и сыры плавленые. Правила приемки, отбор проб и методы контроля» п.7.7</p> <hr/> <p>ГОСТ Р 55063-2012 «Сыры и сыры плавленые. Правила приемки, отбор проб и методы контроля» п.7.8</p> <hr/> <p>ГОСТ 32892-2014 «Молоко и молочная продукция. Метод измерения активной кислотности. Метод измерения активной кислотности»</p> <hr/> <p>ГОСТ Р 55063-2012 «Сыры и сыры плавленые. Правила приемки, отбор проб и методы контроля» п.7.10</p> <hr/> <p>ГОСТ Р 54662-2011 «Сыры и сыры плавленые. Определение массовой доли белка методом Кьельдаля» Методическое руководство FOSS «Определение содержания азота по Кьельдалю с помощью блочного дегидрирования и паровой дистилляции»</p>
4	Сыр полутвердый	<p>Отбор проб</p> <hr/> <p>Органолептические показатели</p> <hr/> <p>Массовая доля влаги</p> <hr/> <p>Массовая доля жира в сухом веществе</p> <hr/> <p>Активная кислотность</p> <hr/> <p>Массовая доля хлористого натрия</p>	<p>СТО 71063300-007-2014 «Сыр полутвердый» ГОСТ 32260-2013 «Сыры полутвердые. Технические условия»</p>	<p>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»</p> <hr/> <p>ГОСТ 32260-2013 «Сыры полутвердые. Технические условия» п.7 5, приложение А</p> <hr/> <p>ГОСТ Р 55063-2012 «Сыры и сыры плавленые. Правила приемки, отбор проб и методы контроля» п.7.7</p> <hr/> <p>ГОСТ Р 55063-2012 «Сыры и сыры плавленые. Правила приемки, отбор проб и методы контроля» п.7.8</p> <hr/> <p>ГОСТ 32892-2014 «Молоко и молочная продукция. Метод измерения активной кислотности»</p> <hr/> <p>ГОСТ Р 55063-2012 «Сыры и сыры плавленые. Правила приемки, отбор проб и методы контроля» п.7.10</p>

1	2	3	4	5
		Массовая доля белка		ГОСТ Р 54662-2011 «Сыры и сыры плавленые. Определение массовой доли белка методом Кьельдаля» Методическое руководство FOSS «Определение содержания азота по Кьельдалю с помощью блочного дегидрирования и паровой дистилляции»
5	Сыворотка молочная деминерализованная жидкая	Отбор проб	СТО 71063300-019-2018 «Сыворотка молочная деминерализованная»	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		СТО 71063300-019-2018 «Сыворотка молочная деминерализованная» п.5.1.2 ГОСТ 29245-91 «Консервы молочные. Методы определения физических и органолептических показателей» п.3
		Массовая доля жира		ГОСТ 5867-90 «Молоко и молочные продукты. Методы определения жира» п.п.1-2
		Массовая доля влаги		ГОСТ 30305.1-95 «Консервы молочные сгущенные. Методики выполнения измерений массовой доли влаги»
		Массовая доля белка		ГОСТ 23327-98 «Молоко и молочные продукты. Метод измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю и определение массовой доли белка» Методическое руководство FOSS «Определение содержания азота по Кьельдалю с помощью блочного дегидрирования и паровой дистилляции»
		Титруемая кислотность		ГОСТ 30305.3-95 «Консервы молочные сгущенные и продукты молочные сухие. Титриметрические методики выполнения измерений кислотности» п.5
		Активная кислотность		ГОСТ 32892-2014 «Молоко и молочная продукция. Метод измерения активной кислотности»
		Группа чистоты		ГОСТ 29245-91 «Консервы молочные. Методы определения физических и органолептических показателей» п.7
6	Сыворотка молочная деминерализованная сухая	Отбор проб	СТО 71063300-019-2018 «Сыворотка молочная деминерализованная»	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		СТО 71063300-019-2018 «Сыворотка молочная деминерализованная» п.5.1.2 ГОСТ 29245-91 «Консервы молочные. Методы определения физических и органолептических показателей» п.3

1	2	3	4	5
		Массовая доля жира		ГОСТ 29247-91 «Консервы молочные. Методы определения жира» п.4
		Массовая доля влаги		ГОСТ 29246-91 «Консервы молочные сухие. Методы определения влаги» п.3.2
		Массовая доля белка		ГОСТ 30648.2-99 «Продукты молочные для детского питания. Методы определения общего белка» п.4 Методическое руководство FOSS «Определение содержания азота по Кьельдалю с помощью блочного дегидрирования и паровой дистилляции»
		Титруемая кислотность		ГОСТ 30305.3-95 «Консервы молочные сгущенные и продукты молочные сухие. Титриметрические методики выполнения измерений кислотности» п.5
		Активная кислотность		ГОСТ 30648.5-99 «Межгосударственный стандарт. Продукты молочные для детского питания. Метод определения активной кислотности»
		Индекс растворимости		ГОСТ 30305.4-95 «Продукты молочные сухие. Методика выполнения измерений индекса растворимости»
		Группа чистоты		ГОСТ 29245-91 «Консервы молочные. Методы определения физических и органолептических показателей» п.7
		Массовая доля золы		ГОСТ Р 56833-2015 «Сыворотка молочная деминерализованная. Технические условия» п.8.22
7	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		ГОСТ 29245-91 «Консервы молочные. Методы определения физических и органолептических показателей» п.3
		Массовая доля жира		ГОСТ 29247-91 «Консервы молочные. Методы определения жира» п.4
		Массовая доля влаги		ГОСТ 29246-91 «Консервы молочные сухие. Методы определения влаги» п.3.2
		Массовая доля белка		ГОСТ 30648.2-99 «Продукты молочные для детского питания. Методы определения общего белка» п.4 Методическое руководство FOSS «Определение содержания азота по Кьельдалю с помощью блочного дегидрирования и паровой дистилляции»

1	2	3	4	5
		Кислотность		ГОСТ 30305.3-95 «Консервы молочные сгущенные и продукты молочные сухие. Титриметрические методики выполнения измерений кислотности» п.5
		Индекс растворимости		ГОСТ 30305.4-95 «Продукты молочные сухие. Методика выполнения измерений индекса растворимости»
		Группа чистоты		ГОСТ 29245-91 «Консервы молочные. Методы определения физических и органолептических показателей» п.7
8	Сливки-сырье	Отбор проб	ГОСТ 34355-2017 «Сливки-сырье. Технические условия»	ГОСТ 13928-84 «Молоко и сливки заготавливаемые. Правила приемки, методы отбора проб и подготовка их к анализу» 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 34355-2017 «Сливки-сырье. Технические условия» п.7.2
		Температура		ГОСТ 26754-85 «Молоко. Методы измерения температуры»
		Титруемая кислотность		ГОСТ Р 54669-2011 «Молоко и продукты переработки молока. Методы определения кислотности» п.7
		Плотность		ГОСТ Р 54758-2011 «Молоко и продукты переработки молока. Методы определения плотности» п.6
		Массовая доля жира		ГОСТ 5867-90 «Молоко и молочные продукты. Методы определения жира» п.2
		Массовая доля белка		ГОСТ 23327-98 «Молоко и молочные продукты. Метод измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю и определение массовой доли белка» Методическое руководство FOSS «Определение содержания азота по Кьельдалю с помощью блочного дегидрирования и паровой дистилляции»
		Массовая доля СОМО		ГОСТ Р 54761-2011 «Молоко и молочная продукция. Методы определения массовой доли сухого обезжиренного молочного остатка»
		Группа чистоты		ГОСТ 8218-89 «Молоко. Метод определения чистоты»
9	Спред растительно-жировой	Отбор проб	ГОСТ 34178-2017 «Спреды и смеси топленые. Общие технические условия»	ГОСТ 32189-2013 «Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приемки и методы контроля» п.5.1
		Органолептические показатели		ГОСТ 32189-2013 «Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приемки и методы контроля» п.5.2

1	2	3	4	5
		Активная кислотность		ГОСТ 32189-2013 «Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приемки и методы контроля» п.5.30, приложение Б
		Массовая доля жира		ГОСТ 5867-90 «Молоко и молочные продукты. Методы определения жира» п.п.1-2
		Массовая доля влаги		ГОСТ 32189-2013 «Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приемки и методы контроля» п.5.6
10	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
		Массовая доля влаги		ГОСТ Р 55063-2012 «Сыры и сыры плавленые. Правила приемки, отбор проб и методы контроля» п.7.7
		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»
11	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 Методическое руководство «Определения концентрации моющих и дезинфицирующих растворов»
12	Вода после ополаскивания на остаточность моющих средств	pH (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 измерений pH проб вод потенциометрическим методом» (Издание 2018)

Заместитель директора по метрологии



С.П. Волков