



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

# ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о состоянии измерений в лаборатории

**№ 011-ИЛ-23**

Выдано 27 апреля 2023 г.

Действительно до 27 апреля 2026 г.

Настоящее заключение удостоверяет, что

## Лаборатория

наименование лаборатории

**644018, Омская обл., г. Омск, ул. 5-я Кордная, д. 65В**

место нахождения лаборатории

## ООО "Созвездие"

наименование юридического лица

**644018, Омская обл., г. Омск, ул. 5-я Кордная, д. 65В, оф. 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 12 листах.

Заместитель директора по метрологии



М.П.

С.П. Волков

58352

**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  
№ 011-ИЛ-23 от 27.04.2023 года  
на 12 листах, лист 1

**ПЕРЕЧЕНЬ ОБЪЕКТОВ И КОНТРОЛИРУЕМЫХ В НИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ**

**Лаборатория ООО «Созвездие»**

*(наименование лаборатории и организации-заявителя)*

| №<br>п/п                         | Наименование<br>объекта<br>испытаний<br>(измерений) | Наименование<br>определяемого<br>(измеряемого)<br>показателя<br>(характеристики)  | Нормативные правовые акты и документы по стандартизации<br>(№ и наименование)  |  |
|----------------------------------|---|---|--|--|
|                                  |   |   | регламентирующие требования к<br>измеряемому (контролируемому)<br>показателю объекта   | регламентирующие методики (методы) измерений<br>и (или) методы испытаний                             |
| 1                                | 2   | 3   | 4  | 5  |
| 1                                | Рыба мороженая                                      | Отбор проб  | ГОСТ 7631-2008 «Рыба, нерыбные<br>объекты и продукция из них.<br>Методы определения<br>органолептических и физических<br>показателей»<br>ГОСТ 1368-2003 «Рыба. Длина и<br>масса» | ГОСТ 31339-2006 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них.<br>Правила приемки и методы отбора проб» |
| Органолептические<br>показатели: |   | ГОСТ 7631-2008 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них.<br>Методы определения органолептических и физических<br>показателей», п. 6.1.1           |  |  |
| - внешний вид                    |   | ГОСТ 7631-2008 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них.<br>Методы определения органолептических и физических<br>показателей», п. 6.6.2           |  |  |
| - запах                          |   | ГОСТ 7631-2008 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них.<br>Методы определения органолептических и физических<br>показателей», п. 6.1.1, п. 6.1.2 |  |  |
| - цвет                           |   | ГОСТ 7631-2008 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них.<br>Методы определения органолептических и физических<br>показателей», п. 6.6.2.5         |  |  |
|                                  | - вкус (после<br>отваривания)                       |   |  |  |

| 1 | 2   | 3  | 4  | 5   |
|---|---|--|--|---|
|   |   | Длина и масса  |  | ГОСТ 7631-2008 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей», п. 7.2.1-7.2.3<br>ГОСТ 1368-2003 «Рыба. Длина и масса», п. 10.1. 10.2, 10.3  |
| 2 | Филе рыбное мороженое                                   | Отбор проб<br>Органолептические показатели:<br>- внешний вид<br>- запах<br>- цвет<br>- вкус (после отваривания)<br>Длина и масса | ГОСТ 7631-08 «Рыба, нерыбные объекты и продукты из них. Методы определения органолептических и физических показателей»<br>ГОСТ 1368-2003 «Рыба. Длина и масса» | ГОСТ 31339-2006 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб»<br>ГОСТ 7631-2008 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей», п. 6.1.1<br>ГОСТ 7631-2008 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей», п. 6.6.2<br>ГОСТ 7631-2008 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей», п. 6.1.1, п. 6.1.2<br>ГОСТ 7631-2008 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей», п. 6.6.2.5<br>ГОСТ 1368-2003 «Рыба. Длина и масса», п. 10.1. 10.2, 10.3<br>ГОСТ 7631-2008 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей», п. 7.2.1-7.2.3 |
| 3 | Рыбные кулинарные полуфабрикаты охлажденные и мороженые | Отбор проб<br>Органолептические показатели:<br>- внешний вид<br>- запах<br>- цвет  | ТУ 10.20.25-018-46973989-2018 «Рыбные кулинарные полуфабрикаты охлажденные и мороженые. Технические условия»   | ГОСТ 31339-2006 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб»<br>ГОСТ 7631-2008 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей», п. 6.1.1<br>ГОСТ 7631-2008 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей», п. 6.6.2<br>ГОСТ 7631-2008 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей», п. 6.1.1, п. 6.1.2  |

| 1 | 2                             | 3                               | 4   | 5   |
|---|-------------------------------|---------------------------------|---|---|
|   |                               | - вкус (после отваривания)      |   | ГОСТ 7631-2008 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей», п. 6.6.2.5         |
|   |                               | - консистенция                  |   | ГОСТ 7631-2008 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей», п. 6.5.1           |
|   |                               | Наличие посторонних примесей    |   | ГОСТ 7631-2008 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей», п. 6.4             |
| 4 | Рыба солёная и пряного посола | Отбор проб                      | ТУ 10.20.23-136-00472093-2017 «Рыба солёная и пряного посола в полимерной таре. Технические условия»        | ГОСТ 31339-2006 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб»   |
|   |                               | Органолептические показатели:   |   |   |
|   |                               | - внешний вид                   |   | ГОСТ 7631-2008 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей», п. 6.1.1           |
|   |                               | - запах                         |   | ГОСТ 7631-2008 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей», п. 6.6.4           |
|   |                               | - цвет                          |   | ГОСТ 7631-2008 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей», п. 6.1.1, п. 6.1.2 |
|   |                               | - вкус                          |   | ГОСТ 7631-2008 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей», п. 6.7.2           |
|   |                               | - консистенция                  |   | ГОСТ 7631-2008 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей», п. 6.5.4           |
|   |                               | Наличие посторонних примесей    |   | ГОСТ 7631-2008 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей», п. 6.4             |
|   |                               | Массовая доля хлористого натрия |   | ГОСТ 7636-85 «Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа», п. 3.5.2                        |
|   |                               | Масса нетто                     | ГОСТ 31339-2006 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб», п. 4.3.1 |   |
| 5 | Рыба холодного копчения       | Отбор проб                      | ТУ 10.20.24.-129-00472093-2017 «Продукты рыбные холодного   | ГОСТ 31339-2006 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб»   |

| 1 | 2                      | 3                               | 4   | 5   |
|---|------------------------|---------------------------------|---|---|
|   |                        | Органолептические показатели:   | копчения. Технические условия»  |   |
|   |                        | - внешний вид                   |   | ГОСТ 7631-2008 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей», п. 6.1.1           |
|   |                        | - запах                         |   | ГОСТ 7631-2008 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей», п. 6.6.4           |
|   |                        | - цвет                          |   | ГОСТ 7631-2008 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей», п. 6.1.1, п. 6.1.2 |
|   |                        | - вкус                          |   | ГОСТ 7631-2008 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей», п. 6.7.2           |
|   |                        | - консистенция                  |   | ГОСТ 7631-2008 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей», п. 6.5.4           |
|   |                        | Массовая доля хлористого натрия |   | ГОСТ 7636-85 «Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа», п. 3.5.2                        |
|   |                        | Массовая доля воды              |   | ГОСТ 7636-85 «Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа», п. 3.3.4                        |
|   |                        | Масса нетто                     | ГОСТ 31339-2006 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб», п. 4.3.1                                   |   |
| 6 | Рыба горячего копчения | Отбор проб                      | ТУ 10.20.24.-013-46973989-2017 «Продукты рыбные горячего копчения. Технические условия»   | ГОСТ 31339-2006 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб»   |
|   |                        | Органолептические показатели:   |   |   |
|   |                        | - внешний вид                   |   | ГОСТ 7631-2008 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей», п. 6.1.1           |
|   |                        | - запах                         |   | ГОСТ 7631-2008 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей», п. 6.6.4           |
|   |                        | - цвет                          | ГОСТ 7631-2008 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей», п. 6.1.1, п. 6.1.2 |   |

| 1 | 2                                   | 3                               | 4   | 5   |
|---|-------------------------------------|---------------------------------|---|---|
|   |                                     | - вкус                          |   | ГОСТ 7631-2008 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей», п. 6.7.2   |
|   |                                     | - консистенция                  |   | ГОСТ 7631-2008 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей», п. 6.5.4   |
|   |                                     | Массовая доля хлористого натрия |   | ГОСТ 7636-85 «Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа», п. 3.5.2  |
|   |                                     | Массовая доля воды              |   | ГОСТ 7636-85 «Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа», п. 3.3.4  |
|   |                                     | Масса нетто                     |   | ГОСТ 31339-2006 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб», п. 4.3.1   |
| 7 | Пресервы из рыбы в соусах и заливка | Отбор проб                      | ТУ 10.20.25-002-46973989-2017 «Пресервы из рыбы в соусах и заливках. Технические условия» | ГОСТ 31339-2006 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб»<br>ГОСТ 8756.0-70 «Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию» |
|   |                                     | Органолептические показатели:   |   |   |
|   |                                     | - внешний вид                   |   | ГОСТ 26664-85 «Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей», п. 2.4.3                           |
|   |                                     | - запах                         |   | ГОСТ 26664-85 «Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей», п. 2.4.4                           |
|   |                                     | - цвет                          |   | ГОСТ 26664-85 «Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей», п. 2.4.5                           |
|   |                                     | - консистенция                  |   | ГОСТ 26664-85 «Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей», п. 2.4.6                           |
|   |                                     | - вкус                          |   | ГОСТ 26664-85 «Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей», п. 2.4.7                           |
|   |                                     | Массовая доля поваренной соли   |   | ГОСТ 27207-87 «Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли»  |

| 1                               | 2   | 3           | 4   | 5   |
|---------------------------------|---|-------------|---|---|
|                                 |   | Масса нетто |   | ГОСТ 26664-85 «Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей», п. п. 4.3.1                        |
| 8                               | Салаты из морской капусты   | Отбор проб  | ТУ 10.20.25-060-00472093-2017 «Салаты из рыбы и морепродуктов. Технические условия»<br>ГОСТ 8756.0-70 «Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию» | ГОСТ 31339-2006 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб»<br>ГОСТ 8756.0-70 «Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию» |
| Органолептические показатели:   |   |             |   |   |
| - внешний вид                   | ГОСТ 7631-2008 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей», п. 6.1.1           |             |   |   |
| - запах                         | ГОСТ 7631-2008 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей», п. 6.6.4           |             |   |   |
| - цвет                          | ГОСТ 7631-2008 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей», п. 6.1.1, п. 6.1.2 |             |   |   |
| - консистенция                  | ГОСТ 7631-2008 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей», п. 6.7.2           |             |   |   |
| - вкус                          | ГОСТ 7631-2008 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей», п. 6.5.4           |             |   |   |
| Массовая доля хлористого натрия | ГОСТ 7636-85 «Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа», п. 3.5.2                        |             |   |   |
| Масса нетто                     | ГОСТ 31339-2006 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб», п. 4.3.1                                   |             |   |   |
| Активная кислотность (рН)       | ГОСТ 28972-91 «Консервы и продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла. Метод определения активной кислотности (рН)»                         |             |   |   |
| 9                               | Рыба вяленая и сушеная  | Отбор проб  | ТУ 10.20.23-207-00472093-2017 «Продукты вяленые и сушёные из рыбы, икры и молок. Технические условия»   | ГОСТ 31339-2006 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб»   |
| Органолептические показатели:   |   |             |   |   |
| - внешний вид                   | ГОСТ 7631-2008 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических                                  |             |   |   |

| 1  | 2                | 3  | 4  | 5  |
|----|------------------|--|--|--|
|    |                  |  |  | показателей», п. 6.1.1   |
|    |                  | - запах  |  | ГОСТ 7631-2008 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей», п. 6.6.4  |
|    |                  | - цвет   |  | ГОСТ 7631-2008 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей», п. 6.1.1-6.1.2  |
|    |                  | - вкус   |  | ГОСТ 7631-2008 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей», п. 6.7.2  |
|    |                  | - консистенция   |  | ГОСТ 7631-2008 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей», п. 6.5.4  |
|    |                  | Массовая доля хлористого натрия  |  | ГОСТ 7636-85 «Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа», п. 3.5.2   |
|    |                  | Массовая доля воды   |  | ГОСТ 7636-85 «Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа», п. 3.3.4   |
|    |                  | Масса нетто  |  | ГОСТ 31339-2006 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб», п. 4.3.1  |
| 10 | Овощи в маринаде | Отбор проб   | ТУ 10.39.18-158-00472093-2018<br>«Овощи в маринаде. Технические условия» | ГОСТ 8756.0 -70 «Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытаниям»   |
|    |                  | Органолептические показатели:<br>-внешний вид<br>-запах<br>-цвет<br>-консистенция<br>-вкус |  | ГОСТ 8756.1-2017 «Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Методы определения органолептических показателей, массовой доли составных частей, массы нетто или объема», п. 5.5 |
|    |                  | Массовая доля хлористого натрия  |  | ГОСТ 26186-84 «Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов»  |
|    |                  | Масса нетто  |  | ГОСТ 8756.1-2017 «Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Методы определения органолептических показателей, массовой доли составных частей, массы нетто или объема», п. 6   |



| 1  | 2  | 3   | 4   | 5  |
|----|--|---|---|--|
| 11 | Пресервы из морепродуктов и аналогов на основе рыбного фарша в соусах и заливках | Отбор проб<br>Органолептические показатели:<br>- внешний вид<br>- запах<br>- цвет<br>- консистенция<br>- вкус<br>Массовая доля поваренной соли<br>Масса нетто | ТУ 10.20.34-008-46973989-2017 «Пресервы из морепродуктов и аналогов на основе рыбного фарша в соусах и заливках. Технические условия» | ГОСТ 31339-2006 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб»<br>ГОСТ 26664-85 «Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей», п. 2.4.3<br>ГОСТ 26664-85 «Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей», п. 2.4.4<br>ГОСТ 26664-85 «Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей», п. 2.4.5<br>ГОСТ 26664-85 «Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей», 2.4.6<br>ГОСТ 26664-85 «Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей», п. 2.4.7<br>ГОСТ 27207-87 «Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли»<br>ГОСТ 26664-85 «Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей», п. 3 |
| 12 | Пряности   | Отбор проб<br>Органолептические показатели:<br>- внешний вид<br>- цвет<br>- аромат и вкус<br>Зараженность вредителями<br>Примеси растительного                | ГОСТ 28875-90 «Пряности. Приемка и методы анализа»  | ГОСТ 28875-90 «Пряности. Приемка и методы анализа», п. 2.1<br>ГОСТ 28875-90 «Пряности. Приемка и методы анализа», п. 3.3<br>ГОСТ 28875-90 «Пряности. Приемка и методы анализа», п. 3.4.2.1<br>ГОСТ 28875-90 «Пряности. Приемка и методы анализа», п. 3.4.2.5   |

| 1  | 2                       | 3   | 4   | 5   |
|----|-------------------------|---|---|---|
|    |                         | происхождения   |   |   |
| 13 | Перец чёрный            | Отбор проб  | ГОСТ 29050-91 «Пряности. Перец чёрный и белый. Технические условия»     | ГОСТ 28875-90 «Пряности. Приемка и методы анализа», п. 2.1  |
|    |                         | Органолептические показатели:<br>- внешний вид<br>- цвет<br>- аромат и вкус                                     |   | ГОСТ 29050-91 «Пряности. Перец чёрный и белый. Технические условия», п. 1.2.3                                     |
| 14 | Сахар белый             | Отбор проб  | ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия»                      | ГОСТ 12569-20116 «Сахар. Правила приемки и методы отбор проб», п. 4.3   |
|    |                         | Органолептические показатели:<br>- запах и вкус<br>- внешний вид<br>- сыпучесть<br>- цвет<br>- чистота раствора |   | ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия», п. 4.1.8  |
| 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. 3.2.2 |
|    |                         | Органолептические показатели:<br>- внешний вид<br>- вкус<br>- запах<br>- цвет                                   |   | ГОСТ Р 51574-2018 «Соль пищевая. Общие технические условия», п. 4.1.1   |
| 16 | Кислота уксусная        | Отбор проб  | ГОСТ Р 32097-2013 «Уксусы из пищевого сырья. Общие технические условия» | ГОСТ Р 32097-2013 «Уксусы из пищевого сырья. Общие технические условия», п. 6.2 -6.5                              |
|    |                         | Органолептические показатели:<br>- внешний вид<br>- запах<br>- вкус<br>- цвет                                   |   | ГОСТ Р 32097-2013 «Уксусы из пищевого сырья. Общие технические условия», п. 5.1.2                                 |
| 17 | Масло подсолнечное      | Отбор проб  | ГОСТ Р 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия»              | ГОСТ 32190-2013 «Масла растительные. Правила приемки и методы отбора проб», п. 6.3.4                              |
|    |                         | Органолептические показатели:   |   | ГОСТ Р 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия», п. 5.2.3  |

| 1  | 2                  | 3  | 4   | 5   |
|----|--------------------|--|---|---|
|    |                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- вкус</li> <li>- запах</li> <li>- прозрачность</li> </ul>  |   |   |
| 18 | Томатная паста     | Отбор проб<br><br>Органолептические показатели:<br><ul style="list-style-type: none"> <li>- вкус</li> <li>- запах</li> <li>- внешний вид</li> <li>- консистенция</li> </ul>              | ГОСТ 3343-2017 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия»               | ГОСТ 26313-2014 «Продукты переработки фруктов и овощей. Правила приемки и методы отбора проб», п. 4.11<br>ГОСТ 3343-2017 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия», п. 5.2.1   |
| 19 | Грибы маринованные | Отбор проб<br><br>Органолептические показатели:<br><ul style="list-style-type: none"> <li>- вкус</li> <li>- запах</li> <li>- внешний вид</li> <li>- консистенция</li> </ul>              | ГОСТ 54677-2011 «Консервы. Грибы маринованные, соленые и отварные. Общие технические условия» | ГОСТ 26313-2014 «Продукты переработки фруктов и овощей. Правила приемки и методы отбора проб», п. 4.11<br>ГОСТ 54677-2011 «Консервы. Грибы маринованные, соленые и отварные. Общие технические условия», п. 6.2<br>ГОСТ 8756.1-2017 «Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Методы определения органолептических показателей, массовой доли составных частей, массы нетто или объема, п. 4<br>ГОСТ 54677-2011 «Консервы. Грибы маринованные, соленые и отварные. Общие технические условия», п. 5.2.2 |
| 20 | Кукуруза           | Отбор проб<br><br>Органолептические показатели:<br><ul style="list-style-type: none"> <li>- вкус</li> <li>- качество заливной жидкости</li> <li>- цвет зерен</li> <li>- запах</li> </ul> | ГОСТ 34114-2017 «Консервы овощные. Кукуруза сахарная. Технические условия»                    | ГОСТ 26313-2014 «Продукты переработки фруктов и овощей. Правила приемки и методы отбора проб», п. 4.11<br>ГОСТ 34114-2017 «Консервы овощные. Кукуруза сахарная. Технические условия», п. 5.2.1  |
| 21 | Яблоки сушеные     | Отбор проб<br><br>Органолептические показатели:<br><ul style="list-style-type: none"> <li>- вкус</li> </ul>  | ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия»                                   | ГОСТ 26313-2014 «Продукты переработки фруктов и овощей. Правила приемки и методы отбора проб», п. 4.11<br>ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия», п. 5.2.1; 7. 2   |

| 1  | 2                       | 3   | 4   | 5  |
|----|-------------------------|---|---|--|
|    |                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- цвет</li> <li>- запах</li> <li>- внешний вид</li> <li>- форма</li> </ul>   |   |  |
| 22 | Лук сушеный             | <p>Отбор проб</p> <p>Органолептические показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- вкус</li> <li>- запах</li> <li>- внешний вид</li> <li>- консистенция</li> <li>- цвет</li> <li>- размер</li> </ul> | ГОСТ 32065-2013 «Овощи сушёные. Общие технические условия»                                | <p>ГОСТ 34125-2017 «Фрукты и овощи сушеные. Правила приемки, отбор и подготовка проб», п. 5.2.3</p> <p>ГОСТ 32065-2013 «Овощи сушёные. Общие технические условия», п. 5.2.1</p>  |
| 23 | Морковь столовая свежая | <p>Отбор проб</p> <p>Органолептические показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- внешний вид</li> <li>- цвет</li> <li>- запах</li> <li>- вкус</li> </ul>   | ГОСТ 33540-2015 Морковь столовая свежая для промышленной переработки Технические условия» | <p>ГОСТ 33540-2015 «Морковь столовая свежая для промышленной переработки Технические условия», п. 8.2; 9.14</p> <p>ГОСТ 33540-2015 Морковь столовая свежая для промышленной переработки Технические условия», п. 5.3</p> |
| 24 | Свекла сушеная          | <p>Отбор проб</p> <p>Органолептические показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- вкус</li> <li>- запах</li> <li>- внешний вид</li> <li>- консистенция</li> <li>- цвет</li> <li>- размер</li> </ul> | ГОСТ 32065-2013 «Овощи сушёные. Общие технические условия»                                | <p>ГОСТ 34125-2017 «Фрукты и овощи сушеные. Правила приемки, отбор и подготовка проб», п. 5.2.3</p> <p>ГОСТ 32065-2013 «Овощи сушёные. Общие технические условия», п. 5.2.1</p>  |
| 25 | Чеснок сушеный          | <p>Отбор проб</p> <p>Органолептические показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- вкус</li> <li>- запах</li> </ul>  | ГОСТ 32065-2013 «Овощи сушёные. Общие технические условия»                                | <p>ГОСТ 34125-2017 «Фрукты и овощи сушеные. Правила приемки, отбор и подготовка проб», п. 5.2.3</p> <p>ГОСТ 32065-2013 «Овощи сушёные. Общие технические условия», п. 5.2.1</p>  |

| 1  | 2                           | 3   | 4   | 5   |
|----|-----------------------------|---|---|---|
|    |                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- внешний вид</li> <li>- консистенция</li> <li>- цвет</li> <li>- размер</li> </ul>   |   |   |
| 26 | Укроп сушеный               | Отбор проб<br><br>Органолептические показатели:<br><ul style="list-style-type: none"> <li>- вкус</li> <li>- запах</li> <li>- внешний вид</li> <li>- консистенция</li> <li>- цвет</li> <li>- размер</li> </ul> | ГОСТ 32065-2013 «Овощи сушёные. Общие технические условия»                                      | ГОСТ 34125-2017 «Фрукты и овощи сушеные. Правила приемки, отбор и подготовка проб», п. 5.2.3<br>ГОСТ 32065-2013 «Овощи сушёные. Общие технические условия», п. 5.2.1  |
| 27 | Капуста белокочанная свежая | Отбор проб<br><br>Органолептические показатели:<br><ul style="list-style-type: none"> <li>- внешний вид</li> <li>- вкус</li> <li>- запах</li> <li>- зачистка кочана</li> <li>- плотность кочана</li> </ul>    | ГОСТ 33494-2015 «Капуста белокочанная свежая для промышленной переработки. Технические условия» | ГОСТ 33494-2015 «Капуста белокочанная свежая для промышленной переработки. Технические условия», п. 5.2<br>ГОСТ 33494-2015 «Капуста белокочанная свежая для промышленной переработки. Технические условия», п. 4.2, таблица 1, п. 6.3 |
| 28 | Морковь сушеная             | Отбор проб<br><br>Органолептические показатели:<br><ul style="list-style-type: none"> <li>-Вкус и запах</li> <li>-Внешний вид</li> <li>-Консистенция</li> <li>- Цвет</li> <li>-Размер</li> </ul>              | ГОСТ 32065-2013 «Овощи сушеные Общие технические условия»                                       | ГОСТ 34125-2017 «Фрукты и овощи сушеные. Правила приемки, отбор и подготовка проб», п.5.2<br>ГОСТ 32065-2013 «Овощи сушеные Общие технические условия», п.5.2.1   |

Заместитель директора по метрологии ФБУ «Омский ЦСМ»



М.П.

С.П. Волков