



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

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о состоянии измерений в лаборатории

№ 012-ИЛ-25

Выдано 26 апреля 2025 г.

Действительно до 26 апреля 2028 г.

Настоящее заключение удостоверяет, что

Производственная лаборатория - 1

наименование лаборатории

644065, г. Омск, ул. 19 Партсъезда, д. 34

место нахождения лаборатории

ОАО «Хлебодар»

наименование юридического лица

ИНН 5501000723

ИНН юридического лица

644065, г. Омск, ул. 19 Партсъезда, д. 34

юридический адрес юридического лица

имеет необходимые условия для выполнения измерений в области деятельности согласно приложению.

Заключение оформлено по результатам проведенной оценки состояния измерений в соответствии с МИ 2427-2024.

Приложение: перечень объектов и контролируемых в них показателей.

Заместитель директора по метрологии



С.П. Волков

094072

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
№ 012-ИЛ-25 от 26 апреля 2025 г.
на 8 листах, лист 1

ПЕРЕЧЕНЬ ОБЪЕКТОВ И КОНТРОЛИРУЕМЫХ В НИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ

Производственная лаборатория - 1 ОАО «Хлебодар»

(наименование лаборатории и организации-заявителя)

№ п/п	Наименование объекта испытаний (измерений)	Наименование определяемого показателя (характеристики)	Нормативные правовые акты и документы по стандартизации (обозначение и наименование)	
			регламентирующие требования к измеряемому (контролируемому) показателю объекта	регламентирующие методики (методы) измерений и (или) методы испытаний
1	2	3	4	5
1	Изделия хлебобулочные из смеси ржаной и пшеничной муки	Отбор проб	ГОСТ 31807-2018 Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия	ГОСТ 5667-2022 Изделия хлебобулочные. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий, п.6, п.7
		Органолептические показатели: форма, поверхность, цвет, пропеченность, пористость, промес, вкус, запах		
		Влажность мякиша		
		Кислотность мякиша		
		Пористость мякиша		
		Массовая доля сахара		
				ГОСТ 21094-2022 Изделия хлебобулочные. Методы определения влажности (гравиметрический метод путем высушивания пробы изделия в сушильном шкафу)
				ГОСТ 5670-96 Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности (ускоренный метод)
				ГОСТ 5669-96 Хлебобулочные изделия. Метод определения пористости
				ГОСТ 5672-2022 Изделия хлебобулочные. Методы определения массовой доли сахара (ускоренный метод горячего титрования)

1	2	3	4	5
2	Хлеб из ржаной хлебопекарной муки и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки	Отбор проб Органолептические показатели: форма, поверхность, цвет, пропеченность, промес, пористость, вкус, запах Влажность мякиша Кислотность мякиша Пористость мякиша	ГОСТ 2077-2023 Хлеб из ржаной хлебопекарной муки и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Технические условия	ГОСТ 5667-2022 Изделия хлебобулочные. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий, п.6, п.7 ГОСТ 21094-2022 Изделия хлебобулочные. Методы определения влажности (гравиметрический метод путем высушивания пробы изделия в сушильном шкафу) ГОСТ 5670-96 Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности (ускоренный метод) ГОСТ 5669-96 Хлебобулочные изделия. Метод определения пористости
3	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки «Старорусский», «Берендеевский», «Слободской», «Суворовский», «Жито», «Оригинальный», «Отрада»	Отбор проб Органолептические показатели: форма, поверхность, цвет, пропеченность, промес, пористость, вкус, запах Влажность мякиша Кислотность мякиша Пористость мякиша	ТУ 9113-052-17005125-2002 Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки «Старорусский», «Берендеевский», «Слободской», «Суворовский», «Жито», «Оригинальный», «Отрада». Технические условия	ГОСТ 5667-2022 Изделия хлебобулочные. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий, п.6, п.7 ГОСТ 21094-2022 Изделия хлебобулочные. Методы определения влажности (гравиметрический метод путем высушивания пробы изделия в сушильном шкафу) ГОСТ 5670-96 Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности (ускоренный метод) ГОСТ 5669-96 Хлебобулочные изделия. Метод определения пористости
4	Изделия хлебобулочные «Ржаное чудо»	Отбор проб Органолептические показатели: форма, поверхность, цвет, пропеченность, промес, пористость, вкус, запах	ТУ 10.71.11-008-46972636-2016 Изделия хлебобулочные «Ржаное чудо». Технические условия	ГОСТ 5667-2022 Изделия хлебобулочные. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий, п.6, п.7

1	2	3	4	5
		Влажность мякиша		ГОСТ 21094-2022 Изделия хлебобулочные. Методы определения влажности (гравиметрический метод путем высушивания пробы изделия в сушильном шкафу)
		Кислотность мякиша		ГОСТ 5670-96 Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности (ускоренный метод)
		Пористость мякиша		ГОСТ 5669-96 Хлебобулочные изделия. Метод определения пористости
		Массовая доля сахара		ГОСТ 5672-2022 Изделия хлебобулочные. Методы определения массовой доли сахара (ускоренный метод горячего титрования)
5	Хлеб из пшеничной муки	Отбор проб	ГОСТ Р 58233-2018 Хлеб из пшеничной муки. Технические условия	ГОСТ 5667-2022 Изделия хлебобулочные. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий, п.6, п.7
		Органолептические показатели: форма, поверхность, цвет, пропеченность, пористость, промес, вкус, запах		
		Влажность мякиша		ГОСТ 21094-2022 Изделия хлебобулочные. Методы определения влажности (гравиметрический метод путем высушивания пробы изделия в сушильном шкафу)
		Кислотность мякиша		ГОСТ 5670-96 Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности (ускоренный метод)
		Пористость мякиша		ГОСТ 5669-96 Хлебобулочные изделия. Метод определения пористости
6	Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки	Отбор проб	ГОСТ 31805-2018 Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия	ГОСТ 5667-2022 Изделия хлебобулочные. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий, п.6, п.7
		Органолептические показатели: форма, поверхность, цвет, пропеченность, пористость, промес, вкус, запах		
		Влажность мякиша		ГОСТ 21094-2022 Изделия хлебобулочные. Методы определения влажности (гравиметрический метод путем высушивания пробы изделия в сушильном шкафу)

1	2	3	4	5
		Кислотность мякиша		ГОСТ 5670-96 Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности (ускоренный метод)
		Пористость мякиша		ГОСТ 5669-96 Хлебобулочные изделия. Метод определения пористости
		Массовая доля сахара		ГОСТ 5672-2022 Изделия хлебобулочные. Методы определения массовой доли сахара (ускоренный метод горячего титрования)
		Массовая доля жира		ГОСТ 5668-2022 Изделия хлебобулочные. Методы определения массовой доли жира (бутирометрический метод)
7	Изделия хлебобулочные: бараночные: бублики «Ванильные»	Отбор проб	ГОСТ 7128-91 Изделия хлебобулочные бараночные. Технические условия	ГОСТ 5667-2022 Изделия хлебобулочные. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий, п.6, п.7
		Органолептические показатели: поверхность, цвет, запах, консистенция		ГОСТ 21094-2022 Изделия хлебобулочные. Методы определения влажности (гравиметрический метод путем высушивания пробы изделия в сушильном шкафу)
		Влажность мякиша		ГОСТ 5670-96 Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности (ускоренный метод)
		Кислотность мякиша		ГОСТ 5672-2022 Изделия хлебобулочные. Методы определения массовой доли сахара (ускоренный метод горячего титрования)
		Массовая доля сахара		ГОСТ 5668-2022 Изделия хлебобулочные. Методы определения массовой доли жира (бутирометрический метод)
		Массовая доля жира		ГОСТ 15113.0-77 Концентраты пищевые. Правила приемки, отбор и подготовка проб, п.2
				ГОСТ 27558-2022 Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста
8	Сухари панировочные; сухари панировочные из хлебных сухарей	Отбор проб	ГОСТ 28402-89 Сухари панировочные. Общие технические условия	
		Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, вкус, масса нетто упаковочной единицы		

1	2	3	4	5
		Массовая доля влаги		ГОСТ 21094-2022 Изделия хлебобулочные. Методы определения влажности (гравиметрический метод путем высушивания пробы изделия в сушильном шкафу)
		Кислотность в пересчете на сухое вещество		ГОСТ 686-83 Сухари армейские. Технические условия, п.3.7
		Крупность помола		ГОСТ 27560-87 Мука и отруби. Метод определения крупности
		Массовая доля металломагнитной примеси на 1 кг панировочных сухарей		ГОСТ 20239-74 Мука, крупа и отруби. Метод определения металломагнитной примеси
9	Квас сухой хлебный «Любительский»	Отбор проб	ТУ 9185-002-23812672-2014 Квас сухой хлебный «Любительский». Технические условия	ТУ 9185-002-23812672-2014 Квас сухой хлебный «Любительский». Технические условия, п.6.1, табл.1
		Органолептические показатели: внешний вид, цвет, вкус, запах, масса нетто упаковочной единицы		
		Массовая доля влаги		ТУ 9185-002-23812672-2014 Квас сухой хлебный «Любительский». Технические условия, п.6.5
		Массовая доля экстракта в сухом веществе кваса		ТУ 9185-002-23812672-2014 Квас сухой хлебный «Любительский». Технические условия, п.6.8
		Кислотность в пересчете на сухое вещество		ТУ 9185-002-23812672-2014 Квас сухой хлебный «Любительский». Технические условия, п.6.9
		Крупность		ТУ 9185-002-23812672-2014 Квас сухой хлебный «Любительский». Технические условия, п.6.6
		Массовая доля металломагнитной примеси на 1 кг кваса сухого хлебного		ГОСТ 20239-74 Мука, Крупа и отруби. Метод определения металломагнитной примеси

1	2	3	4	5
10	Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, первого сорта, второго сорта	Отбор проб	ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия	ГОСТ 27668-88 Мука и отруби. Приемка и методы отбора проб
		Органолептические показатели: цвет, запах, вкус, хруст		ГОСТ 27558-2022 Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста
		Металломагнитная примесь		ГОСТ 20239-74 Мука, крупа и отруби. Методы определения металломагнитной примеси
		Зараженность вредителями, загрязненность вредителями		ГОСТ 27559-87 Мука и отруби. Метод определения зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов
		Влажность		ГОСТ 9404-88 Мука и отруби. Метод определения влажности
		Кислотность		ГОСТ 27493-87 Мука и отруби. Метод определения кислотности по болтушке
		Количество и качество клейковины		ГОСТ 27839-2013 Мука пшеничная. Методы определения количества и качества клейковины (отмывание клейковины вручную)
		Число падения		ГОСТ 27676-88 Зерно и продукты его переработки. Метод определения числа падения
		Крупность помола		ГОСТ 27560-87 Мука и отруби. Метод определения крупности
11	Мука ржаная хлебопекарная обдирная и обойная	Отбор проб	ГОСТ 7045-2017 Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия	ГОСТ 27668-88 Мука и отруби. Приемка и методы отбора проб
		Органолептические показатели: цвет, запах, вкус, хруст		ГОСТ 27558-2022 Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста
		Металломагнитная примесь		ГОСТ 29239-74 Мука, крупа и отруби. Методы определения металломагнитной примеси
		Зараженность вредителями, загрязненность вредителями		ГОСТ 27559-87 Мука и отруби. Метод определения зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов
		Влажность		ГОСТ 9404-88 Мука и отруби. Метод определения влажности
		Кислотность		ГОСТ 27493-87 Мука и отруби. Метод определения кислотности по болтушке

1	2	3	4	5
		Число падения		ГОСТ 27676-88 Зерно и продукты его переработки. Метод определения числа падения
		Крупность помола		ГОСТ 27560-87 Мука и отруби. Метод определения крупности
12	Отруби пшеничные	Отбор проб	ГОСТ 7169-2017 Отруби пшеничные. Технические условия	ГОСТ 27668-88 Мука и отруби. Приемка и методы отбора проб
		Органолептические показатели: цвет, запах, вкус, хруст		ГОСТ 27558-2022 Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста
		Влажность		ГОСТ 9404-88 Мука и отруби. Метод определения влажности
		Зараженность вредителями, загрязненность вредителями		ГОСТ 27559-87 Мука и отруби. Метод определения зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов
13	Солод ржаной сухой	Отбор проб	ГОСТ Р 52061-2003 Солод ржаной сухой. Технические условия	ГОСТ 13586.3-2015 Зерно. Правила приемки и методы отбора проб
		Органолептические показатели: цвет, запах, вкус, хруст		ГОСТ Р 52061-2003 Солод ржаной сухой. Технические условия, п.6.2, п.6.3
		Массовая доля влаги		ГОСТ Р 52061-2003 Солод ржаной сухой. Технические условия, п.6.5
		Массовая доля экстракта в сухом солоде		ГОСТ Р 52061-2003 Солод ржаной сухой. Технические условия, п.6.8
		Кислотность солода		ГОСТ Р 52061-2003 Солод ржаной сухой. Технические условия, п.6.10
		Металломагнитная примесь		ГОСТ 30483-97 Зерно. Методы определения общего и фракционного содержания сорной и зерновой примесей; содержания мелких зерен и крупности; содержания зерен пшеницы, поврежденных клопом-черепашкой; содержания металломагнитной примеси, п.3.5
		Зараженность вредителями		ГОСТ 13586.4-83 Зерно. Метод определения зараженности и поврежденности вредителями
14	Сахар	Отбор проб	ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия	ГОСТ 12569-2016 Сахар. Правила приемки и методы отбора проб

1	2	3	4	5
		Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, чистота раствора, вкус		ГОСТ 12576-2014 Сахар. Методы органолептического анализа
		Масса нетто		ГОСТ 26521-2017 Сахар. Методы определения массы нетто, п.8
		Определение ферропримесей		ГОСТ 12573-2013 Сахар. Метод определения ферропримесей
15	Масло подсолнечное	Отбор проб	ГОСТ 1129-2013 Масло подсолнечное. Технические условия	ГОСТ 32190-2013 Масла растительные. Правила приемки и методы отбора проб
		Органолептические показатели: прозрачность, запах, вкус		ГОСТ 5472-50 Масла растительные. Определение запаха, цвета и прозрачности ГОСТ 1129-2013 Масло подсолнечное. Технические условия, п.8.3
16	Соль 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
		Органолептические показатели: внешний вид, вкус, цвет, запах		
17	Дрожжи хлебопекарные	Органолептические показатели: запах, консистенция, цвет	НД производителя	НД производителя
		Подъемная сила дрожжей		ГОСТ Р 54731-2011 Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия, п.6.7

Заместитель директора по метрологии



С.П. Волков