



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

№ 015-ИЛ-25

Выдано 13 мая 2025 г.

Действительно до 13 мая 2028 г.

Настоящее заключение удостоверяет, что

Производственная лаборатория - 3

наименование лаборатории

**644905, Омская обл., Омский р-н, с.п. Магистральное, п.
Магистральный, ул. Строителей, д.15**

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

094076

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
№ 015-ИЛ-25 от 13 мая 2025 г.
на 4 листах, лист 1

ПЕРЕЧЕНЬ ОБЪЕКТОВ И КОНТРОЛИРУЕМЫХ В НИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ

Производственная лаборатория - 3 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 булочные. Батон «Нарезной»	Отбор проб	ГОСТ 27844-88 Изделия булочные. 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

1	2	3	4	5
		Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество		ГОСТ 5672-2022 Изделия хлебобулочные. Методы определения массовой доли сахара (ускоренный метод горячего титрования)
2	Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Батон «Утро», батон «Отличный», хлеб «Семейный», хлеб «Крестьянский», хлеб «Станичный», хлеб «Чиабатта»	Отбор проб Органолептические показатели: форма, поверхность, цвет, пропеченность, промес, пористость, вкус, запах Влажность мякиша Кислотность мякиша Пористость мякиша	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 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 с витаминами и железом «От Михалыча №1»	Отбор проб Органолептические показатели: форма, поверхность, цвет, пропеченность, промес, пористость, вкус, запах Влажность мякиша Кислотность мякиша Пористость мякиша Массовая доля сахара	ТУ 9110-002-75341799-06 Изделия хлебобулочные с витаминами и железом «От Михалыча №1». 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 ГОСТ 5672-2022 Изделия хлебобулочные. Методы определения массовой доли сахара (ускоренный метод горячего титрования)
5	Хлеб из пшеничной муки	Отбор проб Органолептические показатели: форма, поверхность, цвет, пропеченность, пористость, промес, вкус, запах	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

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
6	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
		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
7	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

1	2	3	4	5
8	Сахар	Отбор проб	ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия	ГОСТ 12569-2016 Сахар. Правила приемки и методы отбора проб
		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
9	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		ГОСТ 5472-50 Масла растительные. Определение запаха, цвета и прозрачности ГОСТ 1129-2013 Масло подсолнечное. Технические условия, п.8.3
10	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, п.3
		Органолептические показатели: внешний вид, вкус, цвет, запах		ГОСТ 33770-2016 Соль пищевая. Отбор проб и подготовка проб. Определение органолептических показателей, п.4
11	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