



**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

### № 032-ИЛ-23

Выдано 21 декабря 2023 г.

Действительно до 21 декабря 2026 г.

Настоящее заключение удостоверяет, что

**Производственная лаборатория**

наименование лаборатории

**644031, г. Омск, ул. Звездава, 129**

место нахождения лаборатории

**ООО «Сладуница»**

наименование юридического лица

**644031, г. Омск, ул. Звездава, 129**

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

58365

**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  
№ 032-ИЛ-23 от 21 декабря 2023 г.  
на 9 листах, лист 1

**ПЕРЕЧЕНЬ ОБЪЕКТОВ И КОНТРОЛИРУЕМЫХ В НИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ**

**Производственная лаборатория ООО «Сладуница»**

*(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
<b>Готовая продукция, полуфабрикаты</b>				
1	Конфеты ассортименте	в Отбор проб	ТУ 9120-002-67365372-2016 «Конфеты. Технические условия»	ГОСТ 5904-2019 «Изделия кондитерские. Правила приемки и методы отбора проб» п.п.5-7
		Органолептические показатели		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.8 Руководство по эксплуатации устройства для определения влажности пищевого сырья и продуктов «Элекс-7М»
		Масса нетто		ГОСТ 5897-90 «Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей» п.4
		Массовая доля редуцирующих веществ		ГОСТ 5903-89 «Изделия кондитерские. Методы определения сахара» п.5



1	2	3	4	5
		Массовая доля глазури		ГОСТ 5897-90 «Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей» п.5
		Активная кислотность, рН		ГОСТ 5898-2022 «Изделия кондитерские. Методы определения кислотности и щелочности» п.10
		Упаковка и маркировка		ГОСТ 5897-90 «Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей» п.2.2.1
2	Изделия сахаристые из сбивной массы	Отбор проб	ТУ 9120-003-67365372-2013 «Изделия кондитерские сахаристые из сбивной массы. Технические условия»	ГОСТ 5904-2019 «Изделия кондитерские. Правила приемки и методы отбора проб» п.п.5-7
		Органолептические показатели		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.8
		Масса нетто		ГОСТ 5897-90 «Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей» п.4
		Массовая доля общего сахара		ГОСТ 5903-89 «Изделия кондитерские. Методы определения сахара» п.5
		Упаковка и маркировка		ГОСТ 5897-90 «Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей» п.2.2.1
3	Глазурь кондитерская	Отбор проб	ТУ 9125-001-67365372-2013 «Глазури кондитерские. Технические условия»	ГОСТ 5904-2019 «Изделия кондитерские. Правила приемки и методы отбора проб» п.п.5-7
		Органолептические показатели		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.8
4	Шоколад	Отбор проб	ГОСТ Р 70337-2022 «Шоколад. Общие технические условия»	ГОСТ 5904-2019 «Изделия кондитерские. Правила приемки и методы отбора проб» п.п.5-7
		Органолептические показатели		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.8

1	2	3	4	5
		Масса нетто		ГОСТ 5897-90 «Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей» п.4
<b>Входной контроль</b>				
5	Патока крахмальная	Отбор проб	ГОСТ 33917-2016 «Патока крахмальная. Общие технические условия»	ГОСТ 33917-2016 «Патока крахмальная. Общие технические условия» п.6.2
		Органолептические показатели		ГОСТ 33917-2016 «Патока крахмальная. Общие технические условия» п.п.6.3-6.4
		Кислотность		ГОСТ 33917-2016 «Патока крахмальная. Общие технические условия» п.6.14
		Массовая доля сухого вещества		ГОСТ 33917-2016 «Патока крахмальная. Общие технические условия» п.п.6.6-6.7
		Массовая доля редуцирующих веществ		ГОСТ 33917-2016 «Патока крахмальная. Общие технические условия» п.6.9
		Водородный показатель, рН		ГОСТ 33917-2016 «Патока крахмальная. Общие технические условия» п.6.13
6	Сахар-песок	Отбор проб	ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия»	ГОСТ 12569-2016 «Сахар. Правила приемки и методы отбора проб»
		Органолептические показатели		ГОСТ 12576-2014 «Сахар. Методы органолептического анализа»
		Массовая доля влаги		Руководство по выполнению измерений на анализаторе влажности «ЭЛВИЗ-2С» ЭЛ001.00.00.000-02РИ
		Содержание ферропримесей		ГОСТ 12573-2013 «Сахар. Метод определения ферропримесей»
7	Мальтодекстрин	Отбор проб	ГОСТ 34274-2017 «Мальтодекстрины. Технические условия»	ГОСТ 33444-2015 «Крахмал и крахмалопродукты. Методы отбора проб»
		Органолептические показатели		ГОСТ 34274-2017 «Мальтодекстрины. Технические условия» п.6.3
		Массовая доля сухого вещества		Руководство по выполнению измерений на анализаторе влажности «ЭЛВИЗ-2С» ЭЛ001.00.00.000-02РИ
		Массовая доля редуцирующих веществ		ГОСТ 33917-2016 «Патока крахмальная. Общие технические условия» п.6.9
		Водородный показатель, рН		ГОСТ 33917-2016 «Патока крахмальная. Общие технические условия» п.6.13
8	Крахмал кукурузный	Отбор проб	ГОСТ 32159-2013 «Крахмал кукурузный. Общие технические условия»	ГОСТ 33444-2015 «Крахмал и крахмалопродукты. Методы отбора проб»



1	2	3	4	5
		Органолептические показатели		ГОСТ 7698-93 «Крахмал. Правила приемки и методы анализа» п.2.2
		Массовая доля влаги		Руководство по эксплуатации анализатора влажности «ЭВЛАС-2М» САП 022.00.00.000-02 РЭ
		Кислотность		ГОСТ 7698-93 «Крахмал. Правила приемки и методы анализа» п.2.7
9	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» п.4.9
		Органолептические показатели		ГОСТ 29245-91 «Консервы молочные. Методы определения физических и органолептических показателей» п.п.2-3
		Массовая доля влаги		Руководство по выполнению измерений на анализаторе влажности «ЭЛВИЗ-2С» ЭЛ001.00.00.000-02РИ
		Кислотность		ГОСТ 30305.3-95 «Консервы молочные сгущенные и продукты молочные сухие. Титриметрические методики выполнения измерений кислотности» п.5
10	Молоко сгущенное цельное сахаром	Отбор проб	ГОСТ 31688-2012 «Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. 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» п.4.8
		Органолептические показатели		ГОСТ 29245-91 «Консервы молочные. Методы определения физических и органолептических показателей» п.3
		Массовая доля влаги		Руководство по выполнению измерений на анализаторе влажности «ЭЛВИЗ-2С» ЭЛ001.00.00.000-02РИ
		Кислотность		ГОСТ 30305.3-95 «Консервы молочные сгущенные и продукты молочные сухие. Титриметрические методики выполнения измерений кислотности» п.5
		Упаковка и маркировка		ГОСТ 29245-91 «Консервы молочные. Методы определения физических и органолептических показателей» п.2
11	Сыворотка сухая молочная	Отбор проб	ГОСТ 33958-2016 «Сыворотка молочная сухая. 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» п.4.9
		Органолептические показатели		ГОСТ 29245-91 «Консервы молочные. Методы определения физических и органолептических показателей» п.3

1	2	3	4	5
		Массовая доля влаги		Руководство по выполнению измерений на анализаторе влажности «ЭЛВИЗ-2С» ЭЛ001.00.00.000-02РИ
		Кислотность		ГОСТ 30305.3-95 «Консервы молочные сгущенные и продукты молочные сухие. Титриметрические методики выполнения измерений кислотности» п.5
		Упаковка и маркировка		ГОСТ 29245-91 «Консервы молочные. Методы определения физических и органолептических показателей» п.2
12	Пектины	Отбор проб	ГОСТ 29186-91 «Пектин. Технические условия»	ГОСТ 29186-91 «Пектин. Технические условия» п.3.1
		Органолептические показатели		ГОСТ 29186-91 «Пектин. Технические условия» п.3.2
		Массовая доля влаги		Руководство по выполнению измерений на анализаторе влажности «ЭЛВИЗ-2С» ЭЛ001.00.00.000-02РИ
13	Агар	Отбор проб	ГОСТ 16280-2002 «Агар пищевой. Технические условия»	ГОСТ 31413-2010 «Водоросли, травы морские и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб» п.5
		Органолептические показатели		ГОСТ 31412-2010 «Водоросли, травы морские и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей» п.6
		Массовая доля влаги		Руководство по выполнению измерений на анализаторе влажности «ЭЛВИЗ-2С» ЭЛ001.00.00.000-02РИ
14	Каррагинан	Отбор проб	ТУ 10.89.19-002-83837345-2017. «Комплексные пищевые добавки. Технические условия»	ГОСТ 31413-2010 «Водоросли, травы морские и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб» п.5
		Органолептические показатели		ГОСТ 31412-2010 «Водоросли, травы морские и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей» п.6
		Массовая доля влаги		Руководство по выполнению измерений на анализаторе влажности «ЭЛВИЗ-2С» ЭЛ001.00.00.000-02РИ
15	Желатин	Отбор проб	ГОСТ 11293-2017 «Желатин. Технические условия»	ГОСТ 11293-2017 «Желатин. Технические условия» п.8.1
		Органолептические показатели		ГОСТ 11293-2017 «Желатин. Технические условия» п.п.8.4-8.5
		Массовая доля влаги		Руководство по выполнению измерений на анализаторе влажности «ЭЛВИЗ-2С» ЭЛ001.00.00.000-02РИ
		Показатель активности водородных ионов 6,67%-ного раствора желатина		ГОСТ 11293-2017 «Желатин. Технические условия» п.8.8
16	Крупа манная	Отбор проб	ГОСТ 7022-2019 «Крупа манная. Технические условия»	ГОСТ 26312.1-84 «Крупа. Правила приемки и методы отбора проб»



1	2	3	4	5
		Органолептические показатели		ГОСТ 26312.2-84 «Крупа. Методы определения органолептических показателей, развариваемости гречневой крупы и овсяных хлопьев» п.п.3.1-3.4
		Влажность		Руководство по выполнению измерений на анализаторе влажности «ЭЛВИЗ-2С» ЭЛ001.00.00.000-02РИ
17	Арахис жареный	Отбор проб	ГОСТ 31784-2012 «Арахис. Технические условия»	ГОСТ 10852-86 «Семена масличные. Правила приемки и методы отбора проб»
		Органолептические показатели		ГОСТ 27988-88 «Семена масличные. Методы определения цвета и запаха»
		Массовая доля влаги		Руководство по выполнению измерений на анализаторе влажности «ЭЛВИЗ-2С» ЭЛ001.00.00.000-02РИ
18	Мука пшеничная	Отбор проб	ГОСТ 26574-2017 «Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия»	ГОСТ 27668-88 «Мука и отруби. Приемка и методы отбора проб»
		Органолептические показатели		ГОСТ 27558-2022 «Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста»
		Влажность		Руководство по выполнению измерений на анализаторе влажности «ЭЛВИЗ-2С» ЭЛ001.00.00.000-02РИ
19	Лимонная кислота	Отбор проб	ГОСТ 908-2004 «Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия»	ГОСТ 908-2004 «Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия» п.п.7.1-7.2
		Органолептические показатели		ГОСТ 908-2004 «Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия» п.7.4
		Массовая доля влаги		Руководство по выполнению измерений на анализаторе влажности «ЭЛВИЗ-2С» ЭЛ001.00.00.000-02РИ
20	Молочная кислота	Отбор проб	ГОСТ 490-2006 «Добавки пищевые. Кислота молочная E270. Технические условия»	ГОСТ 490-2006 «Добавки пищевые. Кислота молочная E270. Технические условия» п.7.1
		Органолептические показатели		ГОСТ 490-2006 «Добавки пищевые. Кислота молочная E270. Технические условия» п.п.7.3-7.5
21	Цитрат натрия	Отбор проб	ГОСТ 31227-2013 «Добавки пищевые. Натрия цитраты E331. Общие технические условия»	ГОСТ 31227-2013 «Добавки пищевые. Натрия цитраты E331. Общие технические условия» п.7.1
		Органолептические показатели		ГОСТ 31227-2013 «Добавки пищевые. Натрия цитраты E331. Общие технические условия» п.7.2
		pH 1%-ного водного раствора цитрата натрия		ГОСТ 31227-2013 «Добавки пищевые. Натрия цитраты E331. Общие технические условия» п.7.7
22	Цитрат кальция	Отбор проб	ГОСТ Р 54538-2011 «Добавки пищевые. Кальция цитрат E333(III). Технические условия»	ГОСТ Р 54538-2011 «Добавки пищевые. Кальция цитрат E333(III). Технические условия» п.6.1
		Органолептические показатели		ГОСТ Р 54538-2011 «Добавки пищевые. Кальция цитрат E333(III). Технические условия» п.6.2

1	2	3	4	5
23	Какао-порошок	Отбор проб	ГОСТ 108-2014 «Какао-порошок. Технические условия»	ГОСТ 5904-2019 «Изделия кондитерские. Правила приемки и методы отбора проб» п.6.5
		Органолептические показатели		ГОСТ 5897-90 «Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей» п.2
		Массовая доля влаги		Руководство по выполнению измерений на анализаторе влажности «ЭЛВИЗ-2С» ЭЛ001.00.00.000-02РИ
		Степень измельчения		ГОСТ Р 54052-2010 «Изделия кондитерские. Методы определения степени измельчения шоколада, шоколадных изделий, полуфабрикатов производства шоколада, какао и глазури» п.9
		Показатель активной кислотности, ед. рН		ГОСТ 5898-2022 «Изделия кондитерские. Методы определения кислотности и щелочности» п.10
24	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.п.3.2-3.3
		Органолептические показатели		ГОСТ 33770-2016 «Соль пищевая. Отбор проб и подготовка проб. Определение органолептических показателей» п.4
25	Лецитин	Отбор проб	ГОСТ 32052-2013 «Добавки пищевые. Лецитины Е322. Общие технические условия»	ГОСТ 32052-2013 «Добавки пищевые. Лецитины Е322. Общие технические условия» п.8.1
		Органолептические показатели		ГОСТ 32052-2013 «Добавки пищевые. Лецитины Е322. Общие технические условия» п.8.2
26	Белок сухой яичный	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
		Органолептические показатели		ГОСТ 31720-2012 «Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы. Методы отбора проб и органолептического анализа» п.5
		Массовая доля сухого вещества		Руководство по выполнению измерений на анализаторе влажности «ЭЛВИЗ-2С» ЭЛ001.00.00.000-02РИ
27	Пюре яблочное	Отбор проб	ГОСТ 32684-2014 «Полуфабрикаты. Пюре фруктовые, консервированные химическими консервантами. Технические условия»	ГОСТ 26313-2014 «Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб»
		Органолептические показатели		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»



1	2	3	4	5
28	Заменитель масла какао	Отбор проб	ГОСТ 28931-91 «Заменители масла какао. 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
29	Заменитель молочного жира	Отбор проб	ГОСТ 31648-2022 «Заменитель молочного жира. 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
30	Масло кокосовое	Отбор проб	ГОСТ 10766-64 «Масло кокосовое. Технические условия»	ГОСТ 32190-2013 «Масла растительные. Правила приемки и методы отбора проб»
		Органолептические показатели		ГОСТ 10766-64 «Масло кокосовое. Технические условия» п.8-10 ГОСТ 5472-50 «Масла растительные. Определение запаха, цвета и прозрачности» п.1-3
31	Ароматизаторы пищевые	Отбор проб	ГОСТ 32049-2013 «Ароматизаторы пищевые. Общие технические условия»	ГОСТ 32049-2013 «Ароматизаторы пищевые. Общие технические условия» п.8.2
		Органолептические показатели		ГОСТ 32049-2013 «Ароматизаторы пищевые. Общие технические условия» п.п.8.4-8.5
32	Фольга кашированная	Отбор проб	ГОСТ 33118-2014 «Материалы комбинированные на основе алюминиевой фольги. Технические условия»	ГОСТ 33118-2014 «Материалы комбинированные на основе алюминиевой фольги. Технические условия» п.п.7.1-7.2
		Толщина		ГОСТ 33118-2014 «Материалы комбинированные на основе алюминиевой фольги. Технические условия» п.7.3
		Ширина		ГОСТ 33118-2014 «Материалы комбинированные на основе алюминиевой фольги. Технические условия» п.7.5
		Масса 1 м <sup>2</sup>		ГОСТ 33118-2014 «Материалы комбинированные на основе алюминиевой фольги. Технические условия» п.7.4
33	Ящики из гофрированного картона	Отбор проб	ГОСТ 9142-2014 «Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия»	ГОСТ 9142-2014 «Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия» п.7.7
		Внешний вид, качество склейки		ГОСТ 9142-2014 «Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия» п.8.2
		Размеры		ГОСТ 9142-2014 «Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия» п.8.3
		Число двойных перегибов		ГОСТ 9142-2014 «Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия» п.8.4

1	2	3	4	5
		Качество печати		ГОСТ 9142-2014 «Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия» п.п.8.7-8.8
		Марка картона, профиль	ГОСТ Р 52901-2007 «Картон гофрированный для упаковки продукции. Технические условия»	ГОСТ Р 52901-2007 «Картон гофрированный для упаковки продукции. Технические условия» п.п.7.3-7.6
		Тип гофры		ГОСТ Р 52901-2007 «Картон гофрированный для упаковки продукции. Технические условия» п.7.7
34	Ванилин	Отбор проб	ГОСТ 16599-71 «Ванилин. Технические условия»	ГОСТ 14618.0-78 «Масла эфирные, вещества душистые и полупродукты их синтеза. Правила приемки, отбор проб и методы органолептических исследований» п.2
		Органолептические показатели		ГОСТ 14618.0-78 «Масла эфирные, вещества душистые и полупродукты их синтеза. Правила приемки, отбор проб и методы органолептических исследований» п.3

Заместитель директора по метрологии



С.П. Волков