



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

№ 038-ИЛ-24

Выдано 28 ноября 2024 г.

Действительно до 28 ноября 2027 г.

Настоящее заключение удостоверяет, что

Производственно-испытательная лаборатория

наименование лаборатории

644036, г. Омск, ул. 2-я Казахстанская, дом 46

место нахождения лаборатории

ООО «Омский майонезный завод»

наименование юридического лица

644036, г. Омск, ул. 2-я Казахстанская, дом 46

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 4 листах.

Заместитель директора по метрологии



С.П. Волков

094054

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
№ 038-ИЛ-24 от 28 ноября 2024 г.
на 4 листах, лист 1

ПЕРЕЧЕНЬ ОБЪЕКТОВ И КОНТРОЛИРУЕМЫХ В НИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ

Производственно-испытательная лаборатория ООО «Омский майонезный завод»

(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	Майонезы и соусы майонезные	Органолептические показатели	ГОСТ 31761-2012 Майонезы и соусы майонезные. Общие технические условия	ГОСТ 31762-2012 Майонезы и соусы майонезные. Правила приемки и методы испытаний, п.4.2
		Массовая доля влаги		Анализатор влажности «ЭЛВИЗ 2». Руководство по выполнению измерений на анализаторе влажности «ЭЛВИЗ 2»
		Массовая доля жира		ГОСТ 31762-2012 Майонезы и соусы майонезные. Правила приемки и методы испытаний, п.4.8
		Кислотность		ГОСТ 31762-2012 Майонезы и соусы майонезные. Правила приемки и методы испытаний, п.4.13
		Стойкость эмульсии		ГОСТ 31762-2012 Майонезы и соусы майонезные. Правила приемки и методы испытаний, п.4.15

1	2	3	4	5
		Масса нетто	ГОСТ 8.579-2019 Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ). Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте	ГОСТ 8756.1-2017 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Методы определения органолептических показателей, массовой доли составных частей, массы нетто или объема, п.6
2	Кетчупы и соусы томатные нестерилизованные	Органолептические показатели	ГОСТ 32063-2013 Кетчупы. Общие технические условия ТУ 10.39.17-018-43964895-2020 Продукты томатные концентрированные. Технические условия	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 сухих веществ		ГОСТ ISO 2173-2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ		
Массовая доля титруемых кислот		ГОСТ ISO 750-2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение титруемой кислотности		
Массовая доля хлоридов		ГОСТ 26186-84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов (аргентометрический метод по Мору)		
Масса нетто		ГОСТ 8.579-2019 Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ). Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте	ГОСТ 8756.1-2017 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Методы определения органолептических показателей, массовой доли составных частей, массы нетто или объема, п.6	
3	Горчица пищевая готовая, приправа острая «Аджика», хрен столовый, маринады	Органолептические показатели	СТО 43964895-002-2010 Приправы пищевкусные	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 сухих веществ		ГОСТ ISO 2173-2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ		
Массовая доля титруемых кислот		ГОСТ ISO 750-2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение титруемой кислотности		

1	2	3	4	5
		Массовая доля хлоридов		ГОСТ 26186-84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов (аргентометрический метод по Мору)
		Масса нетто	ГОСТ 8.579-2019 Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ). Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте	ГОСТ 8756.1-2017 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Методы определения органолептических показателей, массовой доли составных частей, массы нетто или объема, п.6
4	Продукты томатные концентрированные	Органолептические показатели	ТУ 10.39.17-018-43964895-2020 Продукты томатные концентрированные. Технические условия	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 сухих веществ		ГОСТ ISO 2173-2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ		
Массовая доля титруемых кислот		ГОСТ ISO 750-2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение титруемой кислотности		
Массовая доля хлоридов		ГОСТ 26186-84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов (аргентометрический метод по Мору)		
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		
5	Паста томатная концентрированная	Органолептические показатели	ГОСТ 3343-2017 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия	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 сухих веществ		ГОСТ ISO 2173-2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ		

1	2	3	4	5
		Массовая доля титруемых кислот		ГОСТ ISO 750-2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение титруемой кислотности
6	Масло подсолнечное	Органолептические показатели	ГОСТ 1129-2013 Масло подсолнечное. Технические условия	ГОСТ 5472-50 Масла растительные. Определение запаха, цвета и прозрачности
		Кислотное число		ГОСТ 31933-2012 Масла растительные. Методы определения кислотного числа и кислотности (титриметрический метод с визуальной индикацией измерения кислотного числа светлых и рафинированных масел)
		Перекисное число		ГОСТ Р 51487-99 Масла растительные и жиры животные. Метод определения перекисного числа

Заместитель директора по метрологии



С.П. Волков

