

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО ВЕТЕРИНАРНОМУ И ФИТОСАНИТАРНОМУ НАДЗОРУ
ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЦЕНТР ОЦЕНКИ БЕЗОПАСНОСТИ И КАЧЕСТВА
ПРОДУКЦИИ АГРОПРОМЫШЛЕННОГО КОМПЛЕКСА»
ПО ГОРОДУ МОСКВЕ И МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

Провайдер межлабораторных сравнительных (сличительных) испытаний

Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 16 января 2017 г.

Уникальный номер об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.430188

140104, г. Раменское, Московской обл., ул. Нефтегазосъемки, 11/41, тел./факс +7 496 463 09 52, e-mail:msi.fczerma@mail.ru

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель Провайдера

Филиала ФГБУ «ЦОК АПК»

по г. Москве и Московской области



В.Л. Сухова

2025 г.

ОТЧЕТ № 4-МП-2025-1

по результатам межлабораторных сравнительных (сличительных) испытаний
образцов для контроля ОК-4-МП-2025-1 «Мука пшеничная»

Объект испытаний: мукомольно-крупяные,
хлебобулочные и макаронные изделия
(март – июнь 2025)

Статус отчета: окончательный

Издание № 1

Провайдер Филиала ФГБУ «ЦОК АПК» по г. Москве и Московской области Отчет по результатам МСИ ОК-4-МП-2025-1 (март – июнь 2025)	Лист: 2
	Листов: 20
	Издание: 1

1. Введение

1.1. Организатор: Провайдер Филиала федерального государственного бюджетного учреждения «Федеральный центр оценки безопасности и качества продукции агропромышленного комплекса» по г. Москве и Московской области (Провайдер Филиала ФГБУ «ЦОК АПК» по г. Москве и Московской области), уникальный номер об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.430188. Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 16 января 2017 г.

1.2. Адрес: 140104, Московская область, Раменское, ул. Нефтегазосъемки, дом 11/41

Телефон/факс: (496)463-09-52; e-mail: msi.fczerma@mail.ru

1.3. Фамилия, имя, отчество, контактные данные Координатора:

Никонорова Татьяна Николаевна,

140104, г. Раменское, Московской обл., ул. Нефтегазосъемки, 11/41,

тел./факс +7 496 463 09 52, e-mail: msi.fczerma@mail.ru

1.4. Цель программы проверок квалификации:

Проверка уровня квалификации лабораторий посредством проведения межлабораторных сравнительных (сличительных) испытаний (МСИ) образцов для контроля муки пшеничной с последующей оценкой полученных результатов.

1.5. В МСИ приняло участие 36 лабораторий.

1.6. Степень конфиденциальности:

Лабораториям-участникам присваивается шифр. Результаты испытаний, полученные лабораторией при участии в МСИ, и оценка качества этих результатов являются конфиденциальными и без согласия лаборатории-участника не подлежат разглашению или передачи другим организациям или лицам.

1.7. Работы по субподряду не выполнялись.

1.8. Код участника МСИ указан в Свидетельстве об участии в МСИ.

2. Образцы для контроля.

2.1. Описание образцов для контроля, которые были направлены участникам МСИ, приведено в таблице 1.

Таблица 1

Маркировка образца для контроля	Объект испытаний	Определяемые показатели
1	2	3
ОК-4-МП-2025-1-XXX*	Мука пшеничная	- органолептические показатели: цвет, запах, вкус;
		- количество сырой клейковины;
		- качество сырой клейковины;
		- массовая доля сырой клейковины (механизированный способ);
		- качество сырой клейковины (глютен-индекс);
		- белизна;
		- влажность (массовая доля влаги);
		- массовая доля золы (зольность);
		- металломагнитная примесь;
		- кислотность;
		- число падения;
		- массовая доля белка;
		- крупность;
		- зараженность вредителями хлебных запасов;
		- загрязненность вредителями хлебных запасов.

*порядковый номер экземпляра ОК.

В качестве образца для контроля использован натуральный образец муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта, расфасованный в герметичные пакеты массой не менее 1 кг.

Провайдер Филиала ФГБУ «ЦОК АПК» по г. Москве и Московской области	Лист: 3
	Листов: 20
Отчет по результатам МСИ ОК-4-МП-2025-1 (март – июнь 2025)	Издание: 1

2.2. Сроки.

Образцы для контроля были отправлены участникам начиная с 10 марта 2025 года.

Срок предоставления результатов участниками был установлен не позднее 28 апреля 2025 года.

Предоставление отчетов по результатам участия в МСИ – до 30 июня 2025 года.

2.3. Оценка однородности и стабильности ОК.

Выбранные случайным образом образцы для контроля были переданы в лабораторию для проведения исследований в целях подтверждения однородности и стабильности.

Оценка однородности и стабильности образцов для контроля проводилась при аттестации ОК согласно Приложения В ГОСТ Р 50779.60-2017 «Статистические методы. Применение при проверке квалификации посредством межлабораторных испытаний» (далее - ГОСТ Р 50779.60-2017).

Полученные результаты позволяют сделать однозначный вывод о стабильности и однородности ОК.

3. Статистическая обработка.

Статистическая обработка проводилась в соответствии с ГОСТ Р 50779.60-2017 при аттестации ОК.

3.1. Приписанное значение(X).

X рассчитывалось как робастное среднее результатов, фиксируемых всеми участниками МСИ, вычисленным при использовании алгоритма А в соответствии с Приложением С.3 ГОСТ Р 50779.60-2017.

3.2. Стандартная неопределенность приписанного значения (u_x).

u_x рассчитывают по формуле:

$$u_x = \frac{1.25 \times s^*}{\sqrt{p_x}}, \text{ где}$$

- s^* - робастное стандартное отклонение результатов, вычисленное с использованием алгоритма А Приложения С.3 ГОСТ Р 50779.60-2017;

- p_x – количество результатов, которые участвуют в определении приписанного значения и его неопределенности.

3.3. Стандартное отклонение оценки компетентности (σ).

Стандартное отклонение оценки компетентности σ соответствует робастному стандартному отклонению результатов, представленных всеми участниками, полученному согласно алгоритма А Приложения С.3 ГОСТ Р 50779.60-2017

3.4. Оценка функционирования.

Для количественных показателей z-индекс:

z-индекс рассчитывают по формуле:

$$z = \frac{x - X}{\sigma}, \text{ где}$$

- x – результат измерений, предоставленный участником;

- X – приписанное значение;

- σ – стандартное отклонение оценки компетентности.

Интерпретация z-индекса следующая:

$|Z| \leq 2$ – результаты принимаются как удовлетворительные и выделяются зеленым цветом (Уд.);

$2 < |Z| < 3$ – результаты принимаются как требующие предупреждающих действий- «сигнал предупреждения» и выделяются желтым цветом (СП);

$|Z| \geq 3$ – результаты принимаются как требующие корректирующих действий «сигнал действий» и выделяются красным цветом (СД)..

В соответствии с п. 9.5.1 ГОСТ Р 50779.60-2017 если $u_x > 0.3\sigma$, рассчитывается z' -индекс по формуле:

$$z' = \frac{x - X}{\sqrt{\sigma^2 + u_x^2}}$$

Интерпретация z' -индекса аналогична интерпретации z-индекса.

Провайдер Филиала ФГБУ «ЦОК АПК» по г. Москве и Московской области	Лист: 4
	Листов: 20
Отчет по результатам МСИ ОК-4-МП-2025-1 (март – июнь 2025)	Издание: 1

Для качественных показателей:

Для показателей: «запах», «вкус»:

Свойственный - результаты принимаются как удовлетворительные и выделяются зеленым цветом (Уд.);

Не свойственный - результаты принимаются как неудовлетворительные, требующие корректирующих действий «сигнал действий» и выделяются красным цветом (СД).

Для показателя «цвет»:

Белый с кремовым оттенком - результаты принимаются как удовлетворительные и выделяются зеленым цветом (Уд.);

В случае указания других цветов - результаты принимаются как неудовлетворительные, требующие корректирующих действий «сигнал действий» и выделяются красным цветом (СД).

Для показателя «зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов»:

Не обнаружено – результаты принимаются как удовлетворительные и выделяются зеленым цветом (Уд.);

Обнаружено - результаты принимаются неудовлетворительные, требующие корректирующих действий «сигнал действий» и выделяются красным цветом (СД).

Для показателя «Металломагнитная примесь»:

Не обнаружена (0,00) – результаты принимаются как удовлетворительные и выделяются зеленым цветом (Уд.);

Обнаружено – результаты принимаются неудовлетворительные, требующие корректирующих действий «сигнал действий» и выделяются красным цветом (СД).

4. Результаты МСИ.

Органолептические показатели: цвет					
Приписанное значение показателя			белый с кремовым оттенком		
Р			26		
Результаты					
Код ИЛ	РИ	Заключение	Код ИЛ	РИ	Заключение
25013	белый с кремовым оттенком	Уд	25099	белый с кремовым оттенком	Уд
25028	белый с кремовым оттенком	Уд	25102	белый с кремовым оттенком	Уд
25043	белый с кремовым оттенком	Уд	25108	белый с кремовым оттенком	Уд
25055	белый с кремовым оттенком	Уд	25132	белый с кремовым оттенком	Уд
25056	белый с кремовым оттенком	Уд	25135	белый с кремовым оттенком	Уд
25059	белый с кремовым оттенком	Уд	25138	белый с кремовым оттенком	Уд
25060	цвет белый с кремовым оттенком	Уд	25144	белый с кремовым оттенком	Уд
25061	белый с кремовым оттенком	Уд	25147	белый с кремовым оттенком	Уд
25062	белый с кремовым оттенком	Уд	25148	белый с кремовым оттенком	Уд
25081	белый с кремовым оттенком	Уд	25149	белый с кремовым оттенком	Уд
25092	белый с кремовым оттенком	Уд	25152	белый с кремовым оттенком	Уд
25093	белый с кремовым оттенком	Уд	25153	белый с кремовым оттенком	Уд
25098	белый с кремовым оттенком	Уд	25156	белый с кремовым оттенком	Уд

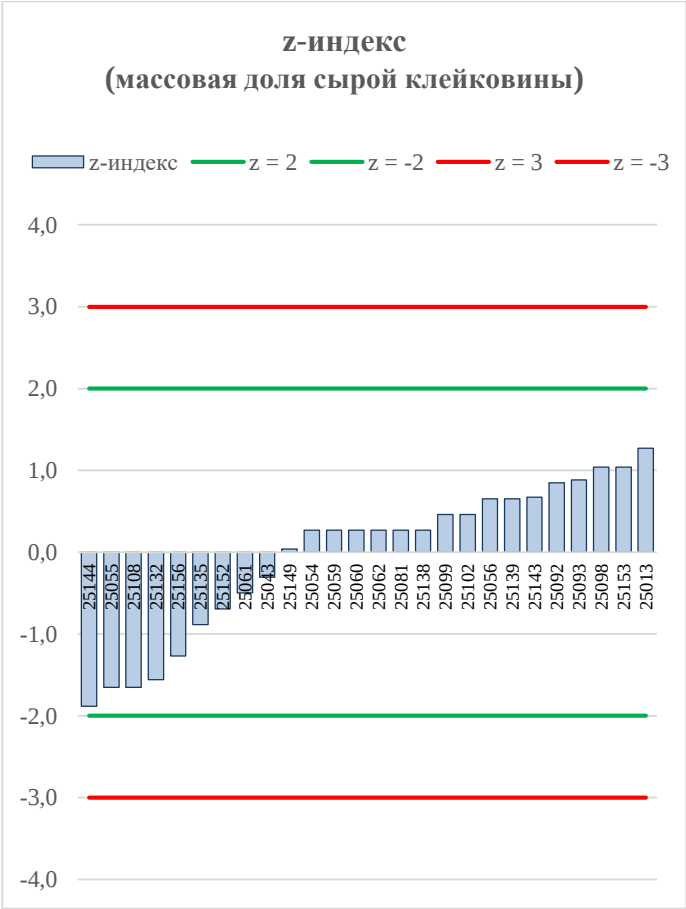
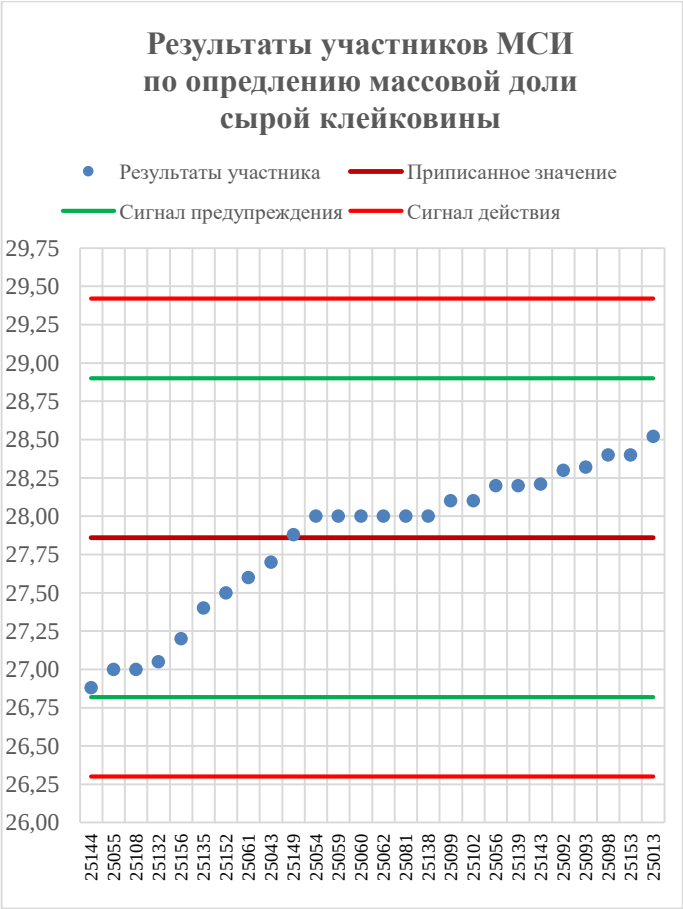
Провайдер Филиала ФГБУ «ЦОК АПК» по г. Москве и Московской области	Лист: 5
	Листов: 20
Отчет по результатам МСИ ОК-4-МП-2025-1 (март – июнь 2025)	Издание: 1

Органолептические показатели: Запах					
Приписанное значение показателя			свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый		
р			26		
Результаты					
Код ИЛ	РИ	Заключение	Код ИЛ	РИ	Заключение
25013	свойственный	Уд	25099	свойственный	Уд
25028	свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый	Уд	25102	свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый	Уд
25043	свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый	Уд	25108	свойственный	Уд
25055	муки, без посторонних запахов , не затхлый, не плесневелый	Уд	25132	свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый	Уд
25056	свойственный	Уд	25135	свойственный	Уд
25059	свойственный	Уд	25138	свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый	Уд
25060	свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый	Уд	25144	свойственный пшеничной муке	Уд
25061	свойственный	Уд	25147	свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый	Уд
25062	свойственный	Уд	25148	свойственный пшеничной муке, не затхлый, не плесневелый, без постороннего запаха	Уд
25081	свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый	Уд	25149	свойственный	Уд
25092	свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый	Уд	25152	свойственный	Уд
25093	свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый	Уд	25153	свойственный	Уд
25098	свойственный	Уд	25156	свойственный	Уд

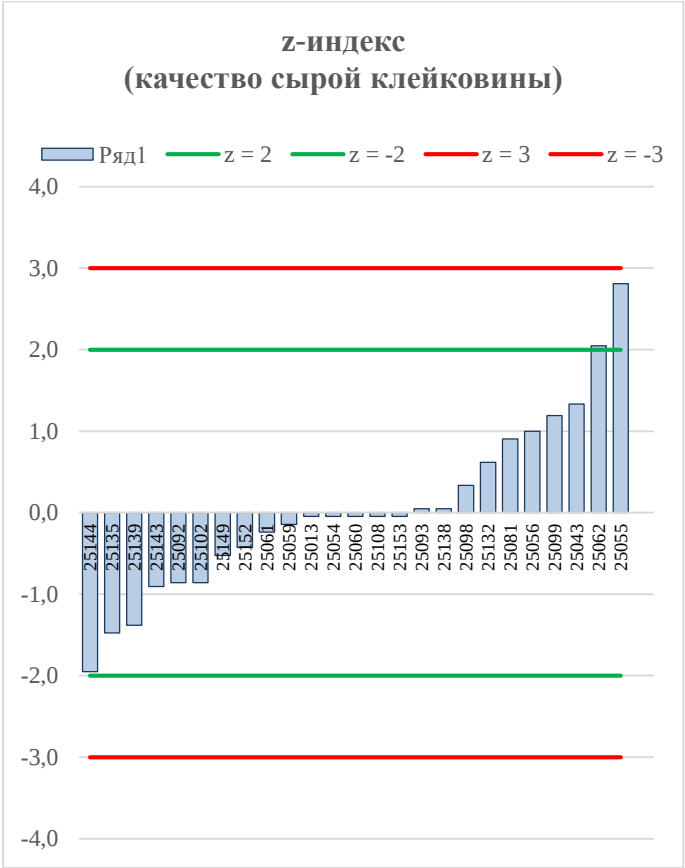
Провайдер Филиала ФГБУ «ЦОК АПК» по г. Москве и Московской области	Лист: 6
	Листов: 20
Отчет по результатам МСИ ОК-4-МП-2025-1 (март – июнь 2025)	Издание: 1

Органолептические показатели: Вкус					
Приписанное значение показателя			свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький		
р			26		
Результаты					
Код ИЛ	РИ	Заключение	Код ИЛ	РИ	Заключение
25013	свойственный	Уд	25099	свойственный	Уд
25028	свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький	Уд	25102	свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький	Уд
25043	свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький	Уд	25108	свойственный	Уд
25055	свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький	Уд	25132	свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький	Уд
25056	свойственный	Уд	25135	свойственный	Уд
25059	свойственный	Уд	25138	свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький	Уд
25060	свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов не кислый, не горький	Уд	25144	свойственный пшеничной муке	Уд
25061	свойственный	Уд	25147	свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький	Уд
25062	свойственный	Уд	25148	свойственный пшеничной муке, не кислый, не горький, без постороннего привкуса	Уд
25081	свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький	Уд	25149	свойственный	Уд
25092	свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький	Уд	25152	свойственный	Уд
25093	свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький	Уд	25153	свойственный	Уд
25098	свойственный	Уд	25156	свойственный	Уд

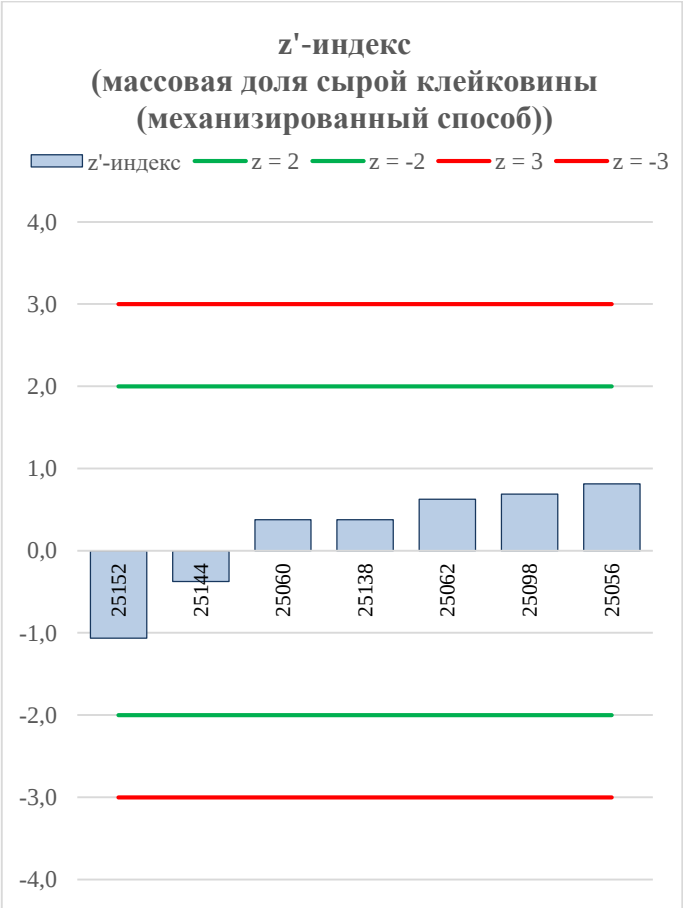
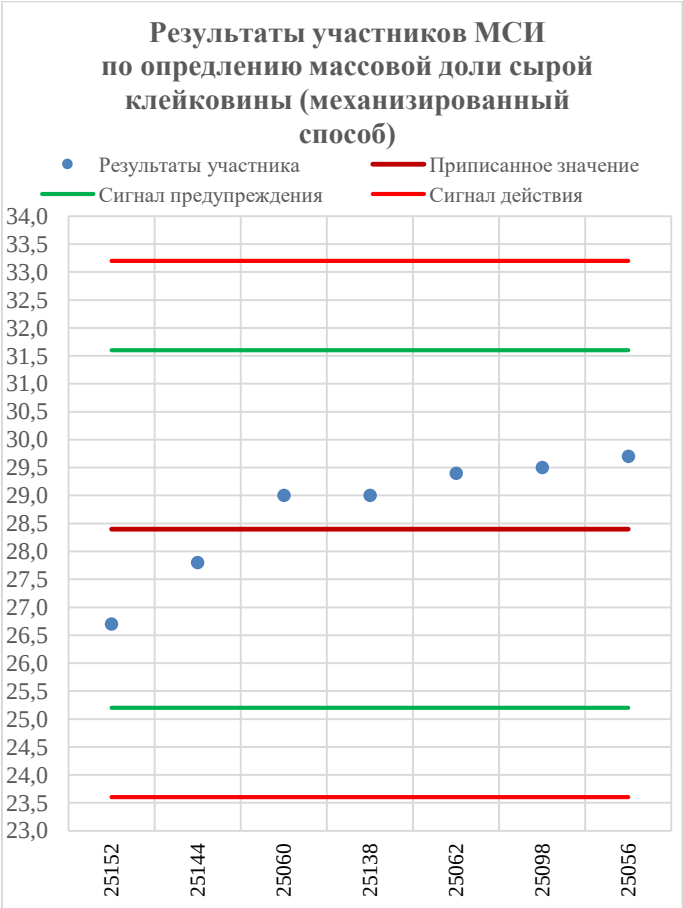
Массовая доля сырой клейковины							
Ед.измерения				%			
X				27,86			
u _x				0,13			
σ				0,52			
p				26			
Результаты							
Код ИЛ	РИ	z-индекс	Заключение	Код ИЛ	РИ	z-индекс	Заключение
25013	28,52	1,3	Уд	25099	28,10	0,5	Уд
25043	27,7	-0,3	Уд	25102	28,1	0,5	Уд
25054	28,00	0,3	Уд	25108	27,00	-1,7	Уд
25055	27,00	-1,7	Уд	25132	27,05	-1,6	Уд
25056	28,20	0,7	Уд	25135	27,4	-0,9	Уд
25059	28,0	0,3	Уд	25138	28,00	0,3	Уд
25060	28,0	0,3	Уд	25139	28,2	0,7	Уд
25061	27,60	-0,5	Уд	25143	28,21	0,7	Уд
25062	28,0	0,3	Уд	25144	26,88	-1,9	Уд
25081	28,0	0,3	Уд	25149	27,88	0,0	Уд
25092	28,30	0,8	Уд	25152	27,50	-0,7	Уд
25093	28,32	0,9	Уд	25153	28,40	1,0	Уд
25098	28,4	1,0	Уд	25156	27,20	-1,3	Уд



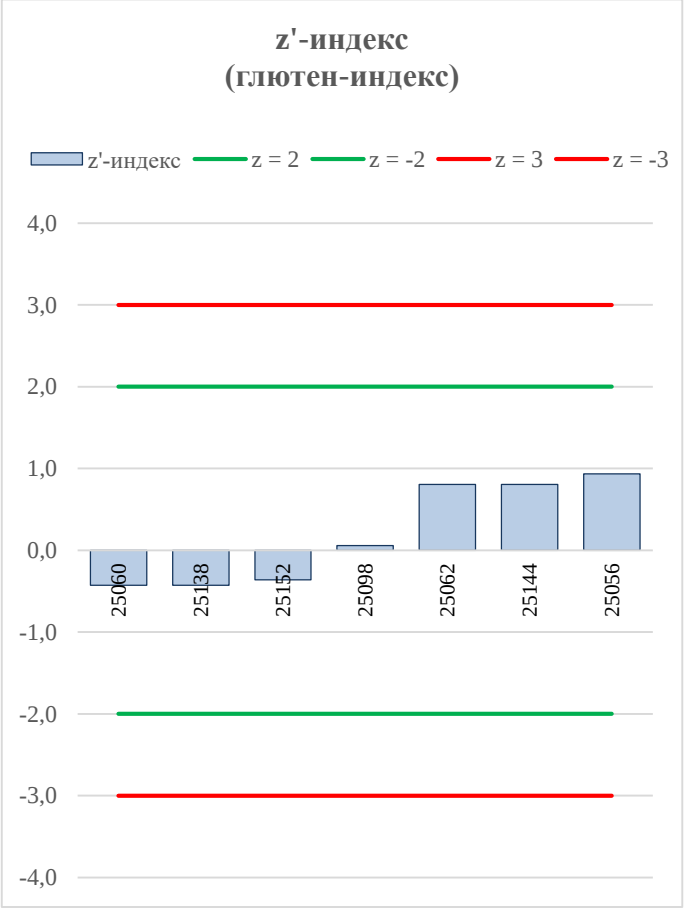
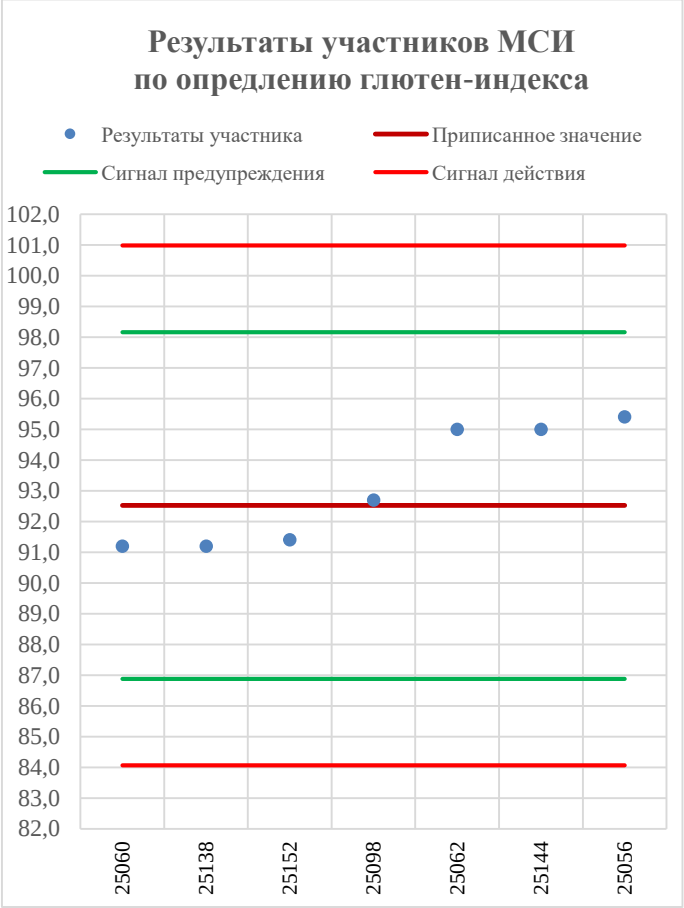
Качество сырой клейковины							
Ед.измерения				ед. ИДК			
X				56,1			
u _x				0,5			
σ				2,1			
ρ				26			
Результаты							
Код ИЛ	РИ	z-индекс	Заключение	Код ИЛ	РИ	z-индекс	Заключение
25013	56,0	0,0	Уд	25099	58,6	1,2	Уд
25043	58,9	1,3	Уд	25102	54,3	-0,9	Уд
25054	56,0	0,0	Уд	25108	56,0	0,0	Уд
25055	62,0	2,8	СП	25132	57,4	0,6	Уд
25056	58,2	1,0	Уд	25135	53,0	-1,5	Уд
25059	55,8	-0,1	Уд	25138	56,2	0,0	Уд
25060	56,0	0,0	Уд	25139	53,2	-1,4	Уд
25061	55,6	-0,2	Уд	25143	54,2	-0,9	Уд
25062	60,4	2,0	Уд	25144	52,0	-2,0	Уд
25081	58	0,9	Уд	25149	55,0	-0,5	Уд
25092	54,3	-0,9	Уд	25152	55,2	-0,4	Уд
25093	56,2	0,0	Уд	25153	56,0	0,0	Уд
25098	56,8	0,3	Уд	25156	55,8	-0,1	Уд



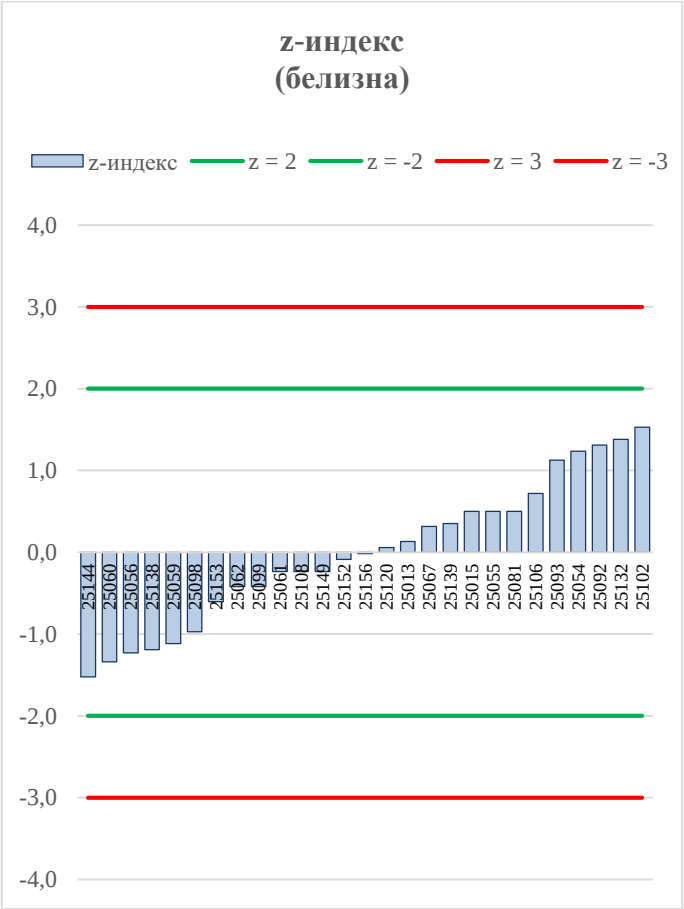
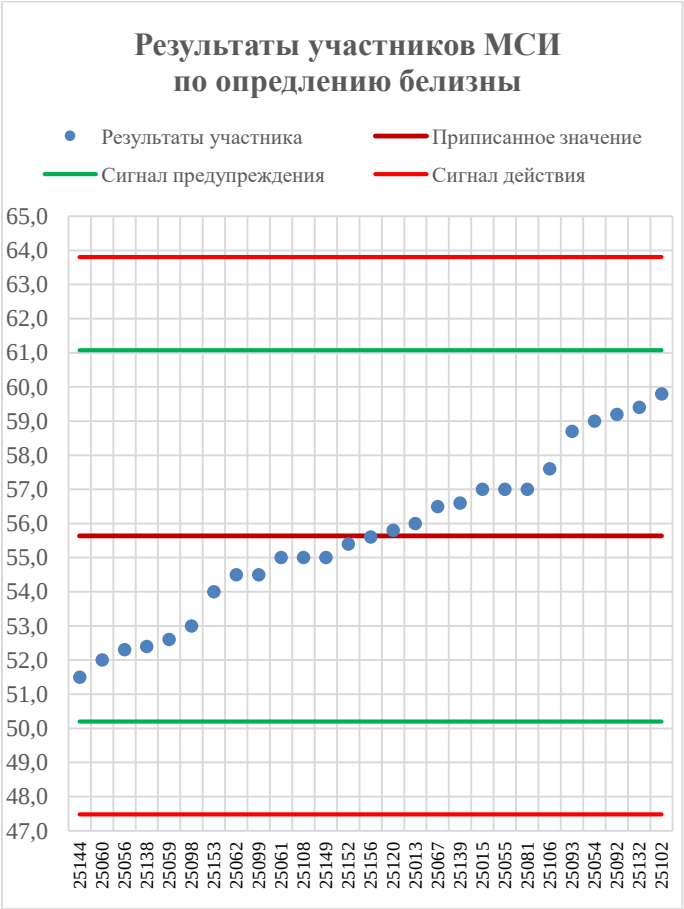
Массовая доля сырой клейковины (механизированный способ)			
Ед.измерения		%	
X		28,4	
u _x		0,7	
σ		1,6	
p		7	
Результаты			
Код ИЛ	РИ	z'-индекс	Заключение
25056	29,7	0,7	Уд
25060	29,0	0,3	Уд
25062	29,4	0,6	Уд
25098	29,5	0,6	Уд
25138	29,0	0,3	Уд
25144	27,8	-0,3	Уд
25152	26,7	-1,0	Уд



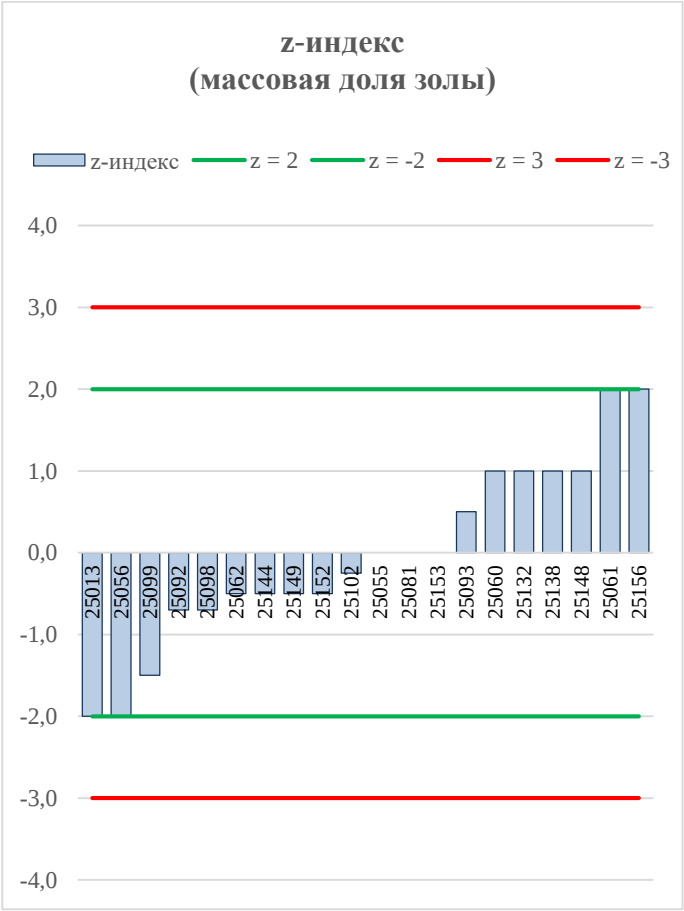
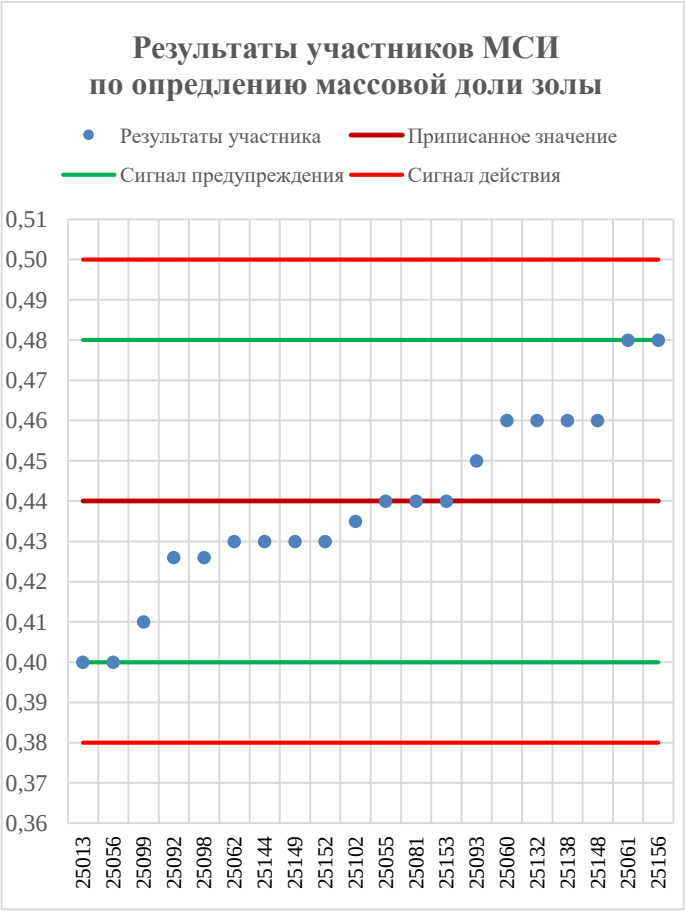
Качество сырой клейковины (глютен-индекс)			
Ед.измерения		%	
X		92,52	
u _x		1,25	
σ		2,82	
ρ		7	
Результаты			
Код ИЛ	РИ	z'-индекс	Заключение
25056	95,4	0,9	Уд
25060	91,2	-0,4	Уд
25062	95,0	0,8	Уд
25098	92,7	0,1	Уд
25138	91,2	-0,4	Уд
25144	95,0	0,8	Уд
25152	91,4	-0,4	Уд



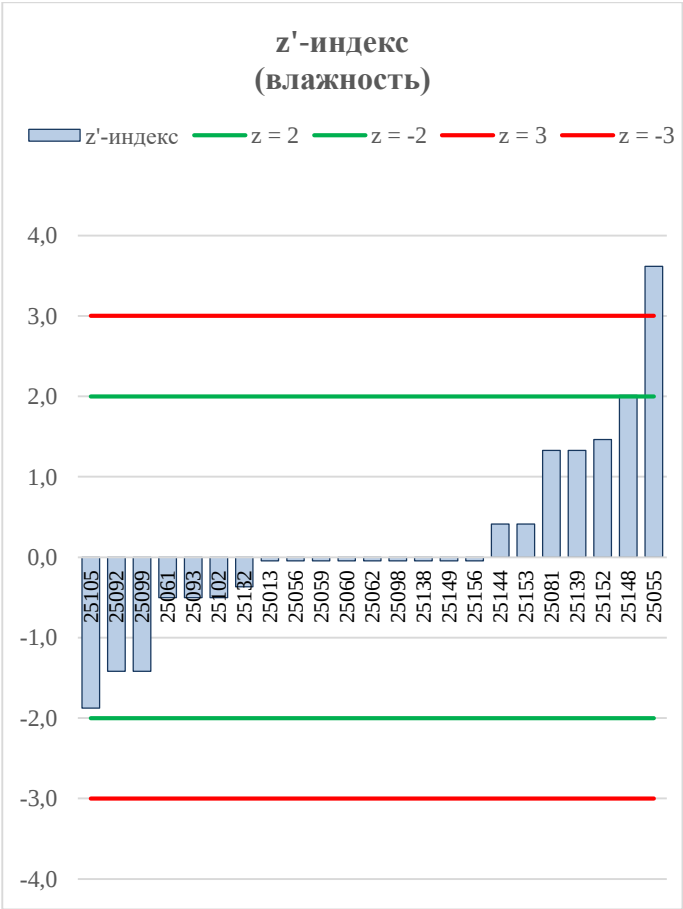
Белизна							
Ед.измерения				усл. ед. прибора			
X				55,64			
u _x				0,65			
σ				2,72			
p				27			
Результаты							
Код ИЛ	РИ	z-индекс	Заключение	Код ИЛ	РИ	z-индекс	Заключение
25013	56,0	0,1	Уд	25099	54,5	-0,4	Уд
25015	57,0	0,5	Уд	25102	59,8	1,5	Уд
25054	59,0	1,2	Уд	25106	57,6	0,7	Уд
25055	57,0	0,5	Уд	25108	55,0	-0,2	Уд
25056	52,3	-1,2	Уд	25120	55,8	0,1	Уд
25059	52,6	-1,1	Уд	25132	59,4	1,4	Уд
25060	52,0	-1,3	Уд	25138	52,4	-1,2	Уд
25061	55,0	-0,2	Уд	25139	56,6	0,4	Уд
25062	54,5	-0,4	Уд	25144	51,5	-1,5	Уд
25067	56,5	0,3	Уд	25149	55,0	-0,2	Уд
25081	57	0,5	Уд	25152	55,4	-0,1	Уд
25092	59,2	1,3	Уд	25153	54,0	-0,6	Уд
25093	58,7	1,1	Уд	25156	55,6	0,0	Уд
25098	53,0	-1,0	Уд				



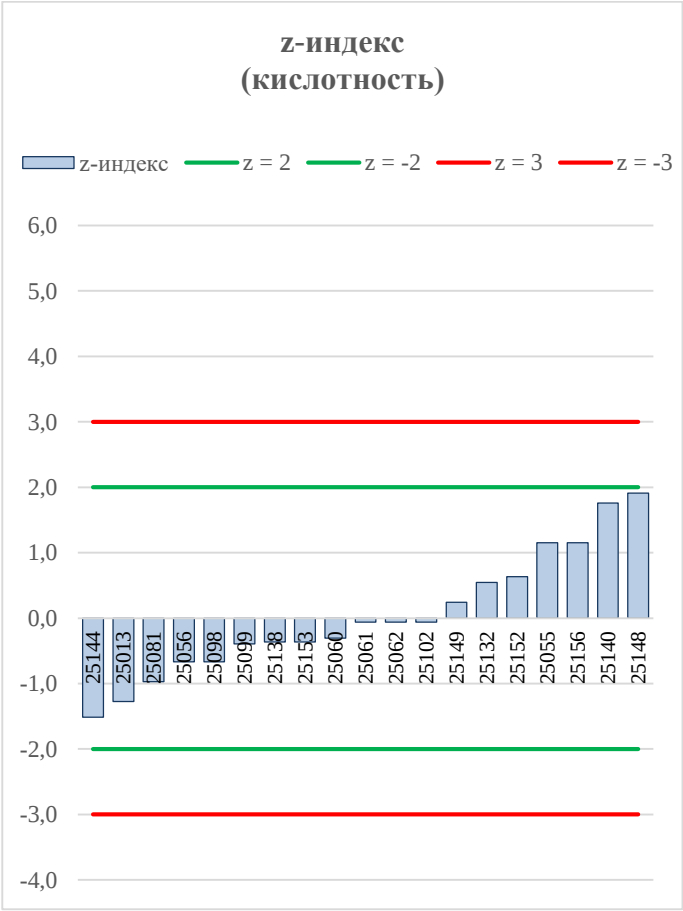
Массовая доля золы							
Ед.измерения				%			
X				0,44			
u _x				0,01			
σ				0,02			
ρ				20			
Результаты							
Код ИЛ	РИ	z-индекс	Заключение	Код ИЛ	РИ	z-индекс	Заключение
25013	0,40	-2,0	Уд	25099	0,41	-1,5	Уд
25055	0,44	0,0	Уд	25102	0,435	-0,3	Уд
25056	0,40	-2,0	Уд	25132	0,46	1,0	Уд
25060	0,46	1,0	Уд	25138	0,46	1,0	Уд
25061	0,48	2,0	Уд	25144	0,43	-0,5	Уд
25062	0,43	-0,5	Уд	25148	0,46	1,0	Уд
25081	0,44	0,0	Уд	25149	0,43	-0,5	Уд
25092	0,426	-0,7	Уд	25152	0,43	-0,5	Уд
25093	0,45	0,5	Уд	25153	0,44	0,0	Уд
25098	0,426	-0,7	Уд	25156	0,48	2,0	Уд



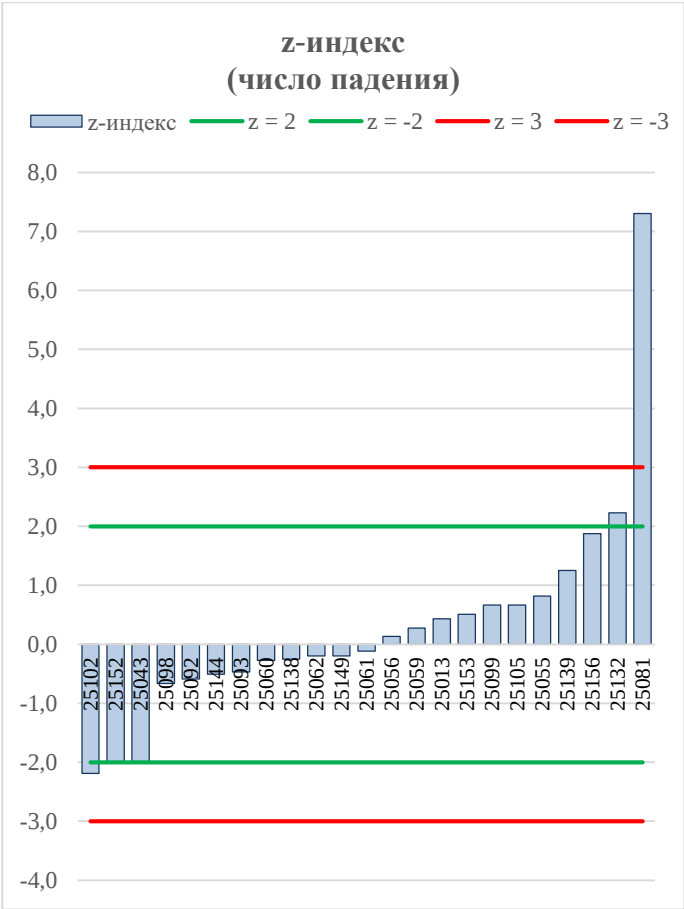
Влажность							
Ед.измерения				%			
X				12,51			
u _x				0,06			
σ				0,21			
ρ				23			
Результаты							
Код ИЛ	РИ	z'-индекс	Заключение	Код ИЛ	РИ	z'-индекс	Заключение
25013	12,50	0,0	Уд	25102	12,40	-0,5	Уд
25055	13,30	3,6	СД	25105	12,1	-1,9	Уд
25056	12,50	0,0	Уд	25132	12,43	-0,4	Уд
25059	12,50	0,0	Уд	25138	12,50	0,0	Уд
25060	12,50	0,0	Уд	25139	12,80	1,3	Уд
25061	12,40	-0,5	Уд	25144	12,60	0,4	Уд
25062	12,50	0,0	Уд	25148	12,95	2,0	Уд
25081	12,8	1,3	Уд	25149	12,50	0,0	Уд
25092	12,2	-1,4	Уд	25152	12,83	1,5	Уд
25093	12,40	-0,5	Уд	25153	12,60	0,4	Уд
25098	12,5	0,0	Уд	25156	12,50	0,0	Уд
25099	12,20	-1,4	Уд				



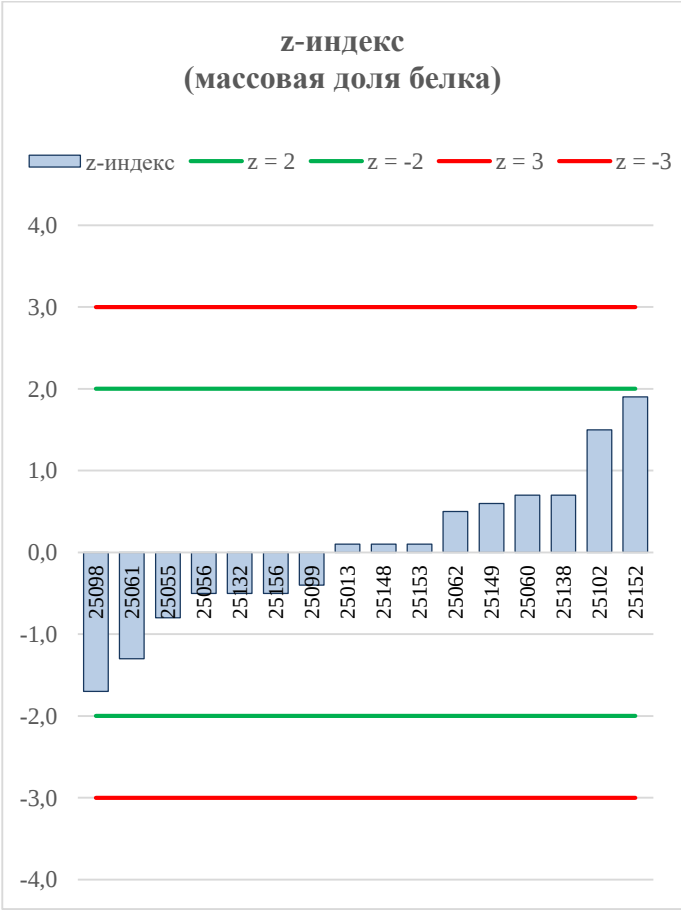
Кислотность							
Ед.измерения				град.			
X				2,82			
u _x				0,10			
σ				0,33			
ρ				19			
Результаты							
Код ИЛ	РИ	z-индекс	Заключение	Код ИЛ	РИ	z-индекс	Заключение
25013	2,40	-1,3	Уд	25132	3,00	0,5	Уд
25055	3,20	1,2	Уд	25138	2,70	-0,4	Уд
25056	2,6	-0,7	Уд	25140	3,4	1,8	Уд
25060	2,72	-0,3	Уд	25144	2,32	-1,5	Уд
25061	2,80	-0,1	Уд	25148	3,45	1,9	Уд
25062	2,80	-0,1	Уд	25149	2,900	0,2	Уд
25081	2,5	-1,0	Уд	25152	3,03	0,6	Уд
25098	2,6	-0,7	Уд	25153	2,70	-0,4	Уд
25099	2,69	-0,4	Уд	25156	3,20	1,2	Уд
25102	2,80	-0,1	Уд				



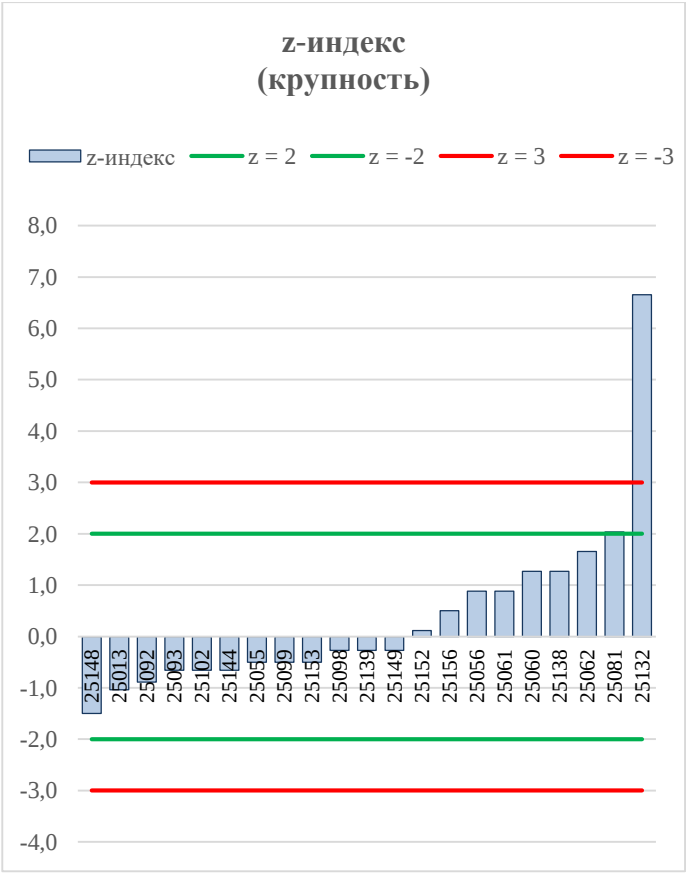
Число падения							
Ед.измерения				с			
Х				364,5			
u _x				3,4			
σ				12,8			
ρ				23			
Результаты							
Код ИЛ	РИ	z-индекс	Заключение	Код ИЛ	РИ	z-индекс	Заключение
25013	370,0	0,4	УД	25099	373,0	0,7	УД
25043	339	-2,0	УД	25102	336,5	-2,2	СП
25055	375,0	0,8	УД	25105	373	0,7	УД
25056	366,2	0,1	УД	25132	393	2,2	СП
25059	368,0	0,3	УД	25138	361,3	-0,2	УД
25060	361,0	-0,3	УД	25139	380,5	1,3	УД
25061	363,0	-0,1	УД	25144	358,0	-0,5	УД
25062	362,0	-0,2	УД	25149	362,0	-0,2	УД
25081	458	7,3	СД	25152	339,0	-2,0	УД
25092	357	-0,6	УД	25153	371,0	0,5	УД
25093	358,5	-0,5	УД	25156	388,5	1,9	УД
25098	356,0	-0,7	УД				



Массовая доля белка							
Ед.измерения				%			
X				10,85			
u _x				0,03			
σ				0,10			
p				16			
Результаты							
Код ИЛ	РИ	z-индекс	Заключение	Код ИЛ	РИ	z-индекс	Заключение
25013	10,86	0,1	Уд	25102	11,00	1,5	Уд
25055	10,77	-0,8	Уд	25132	10,80	-0,5	Уд
25056	10,80	-0,5	Уд	25138	10,92	0,7	Уд
25060	10,92	0,7	Уд	25148	10,86	0,1	Уд
25061	10,72	-1,3	Уд	25149	10,91	0,6	Уд
25062	10,90	0,5	Уд	25152	11,04	1,9	Уд
25098	10,68	-1,7	Уд	25153	10,86	0,1	Уд
25099	10,81	-0,4	Уд	25156	10,80	-0,5	Уд



Крупность							
Ед.измерения				%			
X				0,57			
u _x				0,07			
σ				0,26			
ρ				22			
Результаты							
Код ИЛ	РИ	z-индекс	Заключение	Код ИЛ	РИ	z-индекс	Заключение
25013	0,3	-1,0	Уд	25099	0,44	-0,5	Уд
25055	0,44	-0,5	Уд	25102	0,4	-0,7	Уд
25056	0,8	0,9	Уд	25132	2,3	6,7	СД
25059	0,5	-0,3	Уд	25138	0,9	1,3	Уд
25060	0,9	1,3	Уд	25139	0,5	-0,3	Уд
25061	0,8	0,9	Уд	25144	0,4	-0,7	Уд
25062	1,0	1,7	Уд	25148	0,18	-1,5	Уд
25081	1,1	2,0	Уд	25149	0,5	-0,3	Уд
25092	0,34	-0,9	Уд	25152	0,60	0,1	Уд
25093	0,40	-0,7	Уд	25153	0,44	-0,5	Уд
25098	0,5	-0,3	Уд	25156	0,7	0,5	Уд



Провайдер Филиала ФГБУ «ЦОК АПК» по г. Москве и Московской области	Лист: 18
	Листов: 20
Отчет по результатам МСИ ОК-4-МП-2025-1 (март – июнь 2025)	Издание: 1

Зараженность вредителями хлебных запасов					
Приписанное значение показателя			Не обнаружена		
р			33		
Результаты					
Код ИЛ	РИ	Заключение	Код ИЛ	РИ	Заключение
25007	не обнаружено	Уд	25098	не обнаружено	Уд
25013	не обнаружено	Уд	25099	н.о	Уд
25019	не обнаружено	Уд	25102	не обнаружено	Уд
25055	не обнаружена	Уд	25108	не обнаружено	Уд
25056	не обнаружено	Уд	25120	не обнаружено	Уд
25059	не обнаружена	Уд	25122	не обнаружено	Уд
25060	не обнаружено	Уд	25132	не обнаружено	Уд
25061	не обнаружена	Уд	25135	-	Уд
25062	не обнаружено	Уд	25138	0,00	Уд
25067	не обнаружено	Уд	25143	не обнаружено	Уд
25073	не обнаружена	Уд	25144	не обнаружено	Уд
25080	не обнаружено	Уд	25148	не обнаружено	Уд
25081	не обнаружено	Уд	25149	не обнаружена	Уд
25082	-	Уд	25152	не обнаружено	Уд
25090	не обнаружено	Уд	25153	не обнаружено	Уд
25092	0	Уд	25156	не обнаружена	Уд
25093	0,00	Уд			

Загрязненность вредителями хлебных запасов					
Приписанное значение показателя			Не обнаружена		
р			26		
Результаты					
Код ИЛ	РИ	Заключение	Код ИЛ	РИ	Заключение
25013	не обнаружено	Уд	25099	н.о	Уд
25055	не обнаружена	Уд	25102	не обнаружено	Уд
25056	не обнаружено	Уд	25106	не обнаружено	Уд
25059	не обнаружена	Уд	25120	не обнаружено	Уд
25060	не обнаружено	Уд	25122	не обнаружено	Уд
25061	не обнаружена	Уд	25132	не обнаружено	Уд
25062	не обнаружено	Уд	25138	0,00	Уд
25073	не обнаружена	Уд	25143	не обнаружено	Уд
25082	-	Уд	25144	не обнаружено	Уд
25090	не обнаружено	Уд	25148	не обнаружено	Уд
25092	0	Уд	25149	не обнаружена	Уд
25093	0,00	Уд	25153	не обнаружено	Уд
25098	не обнаружено	Уд	25156	не обнаружена	Уд

Провайдер Филиала ФГБУ «ЦОК АПК» по г. Москве и Московской области	Лист: 19
	Листов: 20
Отчет по результатам МСИ ОК-4-МП-2025-1 (март – июнь 2025)	Издание: 1

Металломагнитная примесь					
Приписанное значение показателя			Не обнаружена (0,00)		
р			27		
Результаты					
Код ИЛ	РИ	Заключение	Код ИЛ	РИ	Заключение
25013	0,00	Уд	25105	0	Уд
25055	0	Уд	25120	не обнаружено	Уд
25056	0,00	Уд	25132	0,0	Уд
25059	0,00	Уд	25135	-	Уд
25060	0,00	Уд	25138	0,00	Уд
25061	0,00	Уд	25140	0,0	Уд
25062	0,00	Уд	25143	не обнаружено	Уд
25073	0	Уд	25144	0,00	Уд
25081	0	Уд	25148	0,00	Уд
25092	0	Уд	25149	0,00	Уд
25093	0,00	Уд	25152	не обнаружено	Уд
25098	0,00	Уд	25153	0,00	Уд
25099	0,00	Уд	25156	0,00	Уд
25102	0	Уд			

Большинство лабораторий-участников успешно приняли участие в раунде МСИ.

Наиболее вероятными причинами неполучения лабораториями-участниками удовлетворительных результатов являются:

- невыполнение положений, изложенных в Рекомендациях по использованию образцов контроля;
- нарушение условий проведения и/или контроля исследований;
- неисправность оборудования лабораторий-участников.

Провайдер Филиала ФГБУ «ЦОК АПК» по г. Москве и Московской области	Лист: 20
	Листов: 20
Отчет по результатам МСИ ОК-4-МП-2025-1 (март – июнь 2025)	Издание: 1

5. Обозначения.

ИЛ Испытательная лаборатория-участник

РИ Результат испытаний участника

 Удовлетворительно

 Сигнал предупреждения

 Сигнал действия

 Оценка компетентности не проводилась

X Приписанное значение

u_x Стандартная неопределенность приписанного значения

x Результат измерений, предоставленный участником

σ Стандартное отклонение оценки компетентности

p Количество лабораторий, принявших участие в МСИ

Технический руководитель
Провайдера

должность



подпись

И.Д. Колесова

расшифровка подписи

Координатор программ
проверок квалификации

должность



подпись

Т.Н. Никонорова

расшифровка подписи