

ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
"ГОСУДАРСТВЕННЫЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР СТАНДАРТИЗАЦИИ,  
МЕТРОЛОГИИ И ИСПЫТАНИЙ В РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ"

Утверждаю:

Директор ФБУ «Рязанский ЦСМ»

Н.М. Дронов



«27» декабря 2017 г.

**ПРЕЙСКУРАНТ ЦЕН  
ФБУ «Рязанский ЦСМ»  
на проведение испытаний продукции**  
(Цены указаны без налога на добавленную стоимость)

Введен в действие с 09.01.2018 г. приказом ФБУ «Рязанский ЦСМ»  
от 27.12.2017 № 264-д

Рязань

№ п/п	Виды проводимых испытаний	Цена одного испытания
<b>Антибиотики в пищевой продукции</b>		
1	Левомицетин	850
2	Тетрациклиновая группа	850
3	Определение антибиотиков в молоке	661
<b>Бенз(а)пирен</b>		
1	Бенз(а)пирен	1256
<b>Микотоксины</b>		
1	Афлатоксин В1	850
2	Афлатоксин В2	850
3	Афлатоксин М1	850
4	Дезоксиниваленол	850
5	Зсараленон	850
6	Охратоксин А	850
7	Патулин	850
8	Т-2 токсин	850
<b>Нитрозамины (НДМА и НДЭА)</b>		
1	Нитроамины (НДМА и НДЭА)	801
<b>Органолептические показатели пищевой продукции</b>		
1	Органолептические показатели пищевой продукции (за 1 показатель)	329
<b>Пестициды</b>		
1	2,4-Д кислота, ее соли и эфиры	630
2	Альдрин	630
3	Гексахлорбензол	630
4	Гептахлор	630
5	ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -, -изомеры )	630
6	ДДТ и его метаболиты	630
7	Ртутьорганические пестициды	630
<b>Радионуклиды</b>		
1	Радионуклиды (Удельная активность цезия-137, стронция-90)	1283
2	Радионуклиды (Удельная активность цезия-137, стронция-90) (более 15 образцов одновременно)	500
<b>Токсичные элементы</b>		
1	Железо	408
2	Йод (молочная продукция)	408
3	Кадмий	408
4	Медь (алкогольная продукция)	408
5	Мышьяк	408
6	Ртуть	408
7	Свинец	408
8	Цинк (алкогольная продукция)	408
<b>Физико-химические показатели</b>		
1	Активная кислотность гидролизатов (рыба)	373
2	Активность кислой фосфатазы	329
3	Аммиак	200

4	Белизна муки	320
5	Буферность	259
6	Водорастворимые экстрактивные вещества	272
7	Вредная примесь	286
8	Высота пены	157
9	Гистамин	568
10	Головневые зерна	173
11	Готовность концентратов к употреблению	173
12	Гранулометрический состав (сахар)	614
13	Группа чистоты	261
14	Достаточность термической обработки	373
15	Жизнеспособность	329
16	Жирно-кислотный состав	1300
17	Загрязненность вредителями	272
18	Зараженность вредителями	272
19	Зерна глютинозные	173
20	Зерна зеленые	173
21	Зерна изъеденные	173
22	Зерна испорченные	173
23	Зерна красные	173
24	Зерна меловые	173
25	Зерна необрушенные	173
26	Зерна нешелушенные	173
27	Зерна поврежденные	173
28	Зерна пожелтевшие	173
29	Зерновая примесь	173
30	Зерна проросшие	173
31	Зерна пшеницы, поврежденные клопом-черепашкой	173
32	Зерна с красными полосками	173
33	Зерна стекловидные	173
34	Зерна целые	173
35	Зольность	329
36	Индекс растворимости	286
37	Йодное число	356
38	Кальций, фосфор (рыба)	414
39	Картофельная болезнь хлеба	578
40	Качество клейковины	386
41	Кислотное число	450
42	Кислотное число (в макаронах б/п)	657
43	Кислотность	373
44	Кислотность жировой фазы	373
45	Количество темных включений (жмых)	173
46	Консистенция после варки	187
47	Крепость	247
48	Крупность зерна	173
49	Крупность помола	182
50	Масличная примесь	187
51	Масличность	650
52	Масса нетто	100

53	Массовая доля азота	718
54	Массовая доля белка	718
55	Массовая доля действительного экстракта	215
56	Массовая доля золы, нерастворимой в 10%-м р-ре соляной кислоты	315
57	Массовая доля сернистого ангидрида	356
58	Массовая доля покрытия	173
59	Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке	718
60	Массовая доля бензоата натрия (сорбата калия)	500
61	Массовая доля бензойной кислоты	500
62	Массовая доля веществ, нерастворимых в эфире	386
63	Массовая доля веществ, нерастворимых в кипящей воде	173
64	Массовая доля веществ, растворимых в воде комнатной температуры	173
65	Массовая доля влаги	373
66	Массовая доля влаги и летучих веществ	373
67	Массовая доля влаги и мясного сока, выделившихся при размораживании птицы	373
68	Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ	373
69	Массовая доля воды	373
70	Массовая доля высших спиртов	272
71	Массовая доля гарнира	173
72	Массовая доля глазури (рыба)	173
73	Массовая доля двуокиси углерода	215
74	Массовая доля дефектных плодов	173
75	Массовая доля диоксида серы	356
76	Массовая доля жира	600
77	Массовая доля жира и экстрактивных веществ	600
78	Массовая доля золы	315
79	Массовая доля йода (молочная продукция, хлебобулочные изделия, соль)	570
80	Массовая доля кальция	414
81	Массовая доля клейковины	414
82	Массовая доля корнеплодов с сильными механическими повреждениями	173
83	Массовая доля костных включений	414
84	Массовая доля крахмала	386
85	Массовая доля лактозы	386
86	Массовая доля легковесных зерен	173
87	Массовая доля листовой части в зеленом кирпичном чае	173
88	Массовая доля лома и крошки	173
89	Массовая доля магний-иона (соль)	173
90	Массовая доля мелких зерен	173
91	Массовая доля мелочи	173
92	Массовая доля минеральных кислот	173
93	Массовая доля молока	173
94	Массовая доля молочной кислоты	173

95	Массовая доля мяса и жира	187
96	Массовая доля начинки	173
97	Массовая доля нежировых примесей и отстоя	187
98	Массовая доля неомыляемых веществ	356
99	Массовая доля неполностью стекловидных зерен	173
100	Массовая доля нерастворимого в воде остатка (соль)	187
101	Массовая доля нерастворимых веществ (мед)	187
102	Массовая доля несгранулированного жома	173
103	Массовая доля общего сахара в пересчете на сухое вещество	973
104	Массовая доля общей сернистой кислоты	247
105	Массовая доля осадка	173
106	Массовая доля поваренной соли	373
107	Массовая доля примесей, нерастворимых в воде	315
108	Массовая доля протеина в пересчете на сухое вещество	1091
109	Массовая доля растворимого азота после обработки пепсином в разведенной соляной кислоте	718
110	Массовая доля растворимых протеинов (жмыхи, шроты)	718
111	Массовая доля растворимых сухих веществ	329
112	Массовая доля редуцирующих веществ	400
113	Массовая доля сахара	600
114	Массовая доля сахарозы	600
115	Массовая доля свободного углекислого натрия (мыло)	286
116	Массовая доля свободной едкой щелочи (мыло)	286
117	Массовая доля семян клещевины	173
118	Массовая доля сернистого ангидрида	356
119	Массовая доля сорбиновой кислоты	500
120	Массовая доля составных частей	187
121	Массовая доля спирта в молоке, кондитерских изделиях	286
122	Массовая доля спорыньи	173
123	Массовая доля сульфата натрия (соль)	286
124	Массовая доля сухих веществ	373
125	Массовая доля сухого вещества, перешедшее в варочную воду	315
126	Массовая доля сухого молочного остатка	414
127	Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО)	414
128	Массовая доля остатка какао (шоколадные изделия)	873
129	Массовая доля сухого обезжиренного остатка молока в шоколадных изделиях с молоком	414
130	Массовая доля сырого жира	600
131	Массовая доля сырой золы	315
132	Массовая доля фосфора	329
133	Массовая доля фосфора в пересчете на P2O5	329

134	Массовая доля фосфоросодержащих веществ	329
135	Массовая доля хлеба (продукция общественного питания)	187
136	Массовая доля хлеба и панировочных сухарей (продукция общественного питания)	187
137	Массовая доля хлоридов	373
138	Массовая доля экстрактивных веществ	272
139	Массовая доля этилового спирта	272
140	Массовая концентрация летучих кислот	247
141	Массовая концентрация метилового спирта	247
142	Массовая концентрация общего экстракта	195
143	Массовая концентрация органических кислот в пересчете на уксусную (уксусная кислота)	286
144	Массовая концентрация приведенного экстракта (алкогольная продукция)	215
145	Массовая концентрация сахаров	600
146	Массовая концентрация средних эфиров	272
147	Массовая концентрация сульфатов	369
148	Массовая концентрация титруемых кислот	286
149	Металломагнитная примесь	187
150	Метод пробной лабораторной выпечки хлеба	428
151	Минеральные примеси	173
152	Мучка	173
153	Мыло	215
154	Набухаемость	173
155	Наличие земли и примеси	173
156	Наличие песка	187
157	Намокаемость	173
158	Насыпная плотность	200
159	Натура	250
160	Наличие клубней, поврежденных болезнями	173
161	Наличие клубней поврежденных с/х вредителями	173
162	Наличие клубней позеленевших	173
163	Наличие клубней с израстаниями	173
164	Наличие клубней с легкой морщинистостью и увядших	173
165	Наличие клубней с механическими повреждениями	173
166	Наличие клубней с наростами	173
167	Недодир	173
168	Нитраты	428
169	Нитриты	428
170	Общая кислотность (в том числе в пересчете на определенную кислоту)	259
171	Общая щелочность золы	259
172	Объем продукции (продукция безалкогольная)	173
173	Объемная доля остаточного (неокисленного) спирта	272
174	Объемная доля этилового спирта	272
175	Окисляемость	299

176	Определение стойкости напитков	173
177	Особо учитываемая примесь	173
178	Остаток на сите	173
179	Отстой в масле	173
180	Пастеризация	173
181	Пенообразование	173
182	Перекисное число	450
183	Перекисное число (в макаронах б/п)	799
184	Перекись водорода	200
185	Пленчатость	173
186	Плотность	187
187	Подъемная сила (дрожжи)	272
188	Полнота налива	173
189	Пористость	187
190	Посторонние включения	173
191	Примеси нежирового характера	187
192	Продолжительность растворения в воде	173
193	Прозрачность	200
194	Разбухаемость гранул (комбикорма)	173
195	Развариваемость	187
196	Размер зерна и частиц (казеин)	173
197	Размер клубней	173
198	Размер побегов в зеленом кирпичном чае	173
199	Размеры плиточного и зеленого кирпичного чая	173
200	Раскисление (молоко)	173
201	Растворимость	173
202	Растительные примеси	173
203	pH	234
204	Сода	200
205	Содержание грубых волокон	173
206	Содержание зеленой массы	173
207	Содержание молочного жира в спреде	1300
208	Содержание мякоти	173
209	Содержание неразмолотых семян культурных и дикорастущих растений	173
210	Содержание увядших корнеплодов	173
211	Содержание мумифицированных корнеплодов	173
212	Соматические клетки	244
213	Сорная примесь	173
214	Сорная примесь (для пшеницы)	515
215	Сохранность формы сваренных изделий	187
216	Способность прорастания	329
217	Стекловидность	200
218	Степень окислительной порчи жира	356
219	Стойкость эмульсии	200
220	Стойкость	173
221	Температура карамельной пробы	173
222	Температура продукта	173
223	Термоустойчивость по алкогольной пробе	173

224	Титруемая кислотность молочной плазмы продукта	259
225	Точка замерзания	329
226	Фосфатаза	329
227	Фузариозные зерна	173
228	Хруст от минеральной примеси	173
229	Цвет	260
230	Цветное число	300
231	Цветность	329
232	Число падения	650
233	Чистота раствора	173
234	Щелочность	272
235	Экстрактивность начального сусла	215
236	Эруковая кислота	1300
237	Ядра битые	173
238	Ядра доброкачественные	173
239	Ядра испорченные	173
240	Ядра с красными полосками	173
<b>Микробиологические показатели</b>		
1	Бактерии рода <i>Morganella</i>	247
2	Бактерии рода <i>Providencia</i>	247
3	Бактерии рода <i>Proteus</i>	247
4	Бактерии семейства <i>Enterobacteriaceae</i>	247
5	БГКП (колиформы)	247
6	Бифидобактерии	247
7	<i>B.cereus</i>	247
8	<i>E.coli</i>	247
9	Дрожжи	247
10	Ингибирующие вещества	519
11	Испытания по продлению срока годности пищевых продуктов	14000
12	КМАФАнМ	284
13	Коагулазо-положительный стафилококк	247
14	<i>L.monocytogenes</i>	630
15	Микроскопический анализ свежести мяса	200
16	Молочнокислые микроорганизмы	247
17	Общая бактериальная обсемененность	247
18	Общие колиформные бактерии	247
19	Общее микробное число	247
20	Парагемолитические вибрионы	630
21	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	370
22	Плесени	247
23	Промышленная стерильность	999
24	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	247
25	<i>Pseudomonas spp.</i>	247
26	Синегнойная палочка	247
27	Сульфитредуцирующие клостридии	247
28	<i>S.aureus</i>	247
29	Термотолерантные колиформные бактерии	247
30	Энтерококки	247



31	V.parahaemolyticus	395
<b>Санитарно-микробиологические исследования смывов</b>		
1	БГКП (колиформы)	223
2	Дрожжи	247
3	E.coli	247
4	КМАФАнМ	247
5	Листерии	247
6	Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы	370
7	Плесени	247
8	Протей	223
9	Pseudomonas aeruginosa	223
10	S.aureus	223
<b>Микробиологические исследования санитарного состояния холодильных камер (зараженность плесенями)</b>		
1	Количество плесеней в холодильных камерах	520
2	Смывы со стен холодильных камер	520
<b>Вода</b>		
<b>Микробиологические испытания воды</b>		
1	БГКП (колиформы)	202
2	БГКП (колиформы) фекальные	202
3	Глюкозоположительные колиформные бактерии	258
4	КМАФАнМ	224
5	Общее микробное число	224
6	Общее микробное число при 22 град. С	247
7	Общее микробное число при 37 град. С	247
8	Общие колиформные бактерии	224
9	Показатель свежего фекального загрязнения	202
10	Pseudomonas aeruginosa	236
11	Споры сульфитредуцирующих клостридий	202
12	Термотолерантные колиформные бактерии	202
<b>Органолептические показатели воды</b>		
1	Запах	123
2	Мутность	234
3	Привкус	123
4	Цветность	123
<b>Физико-химические испытания воды</b>		
1	2,4-Д	516
2	Альдрин	516
3	Аммиак и аммоний-ион	321
4	Водородный показатель	234
5	Гамма-ГХЦГ (линдан)	370
6	Гексахлорбензол	516
7	Гептахлор	516
8	Гидрокарбонат-ион	321
10	ДДТ (сумма изомеров)	516
12	Железо (суммарно)	357
13	Жесткость общая	246
14	Йодид-ион	407
15	Кадмий	314
16	Калий	357

17	Кальций	357
18	Магний	357
19	Медь (суммарно)	314
20	Минерализация общая	259
21	Мышьяк	392
22	Натрий	333
23	Нитраты (по NO3)	333
24	Нитриты (по NO2)	333
25	Нефтепродукты (суммарно)	516
26	Окисляемость перманганатная	260
27	Ртуть	325
28	Свинец (суммарно)	292
29	Сульфаты	369
30	Суммарная удельная $\alpha$ -активность радионуклидов	516
31	Суммарная удельная $\beta$ -активность радионуклидов	516
32	Фториды	369
33	Хлор (остаточный свободный)	345
34	Хлор (остаточный связанный)	345
35	Хлориды	333
36	Цинк	345
37	Щелочность	259
38	Испытание воды на содержание катионов и анионов с использованием системы "Капель"	3000
<b>Физико-химические испытания вод минеральных питьевых лечебных, лечебно-столовых и природных столовых</b>		
1	Ионы натрия	321
2	Ионы калия	321
3	Ионы кальция	321
4	Ионы магния	321
5	Йодид-ионы	321
6	Хлорид-ионы	321
<b>Физико-химические испытания вод искусственно-минерализованных</b>		
1	Массовая доля бикарбоната натрия	321
2	Массовая доля хлористого кальция	321
3	Массовая доля хлористого магния	321
4	Массовая доля хлористого натрия	321
<b>Испытания дистиллированной воды</b>		
1	Массовая концентрация аммиака и аммонийных солей (NH4)	321
2	Массовая концентрация веществ, восстанавливающих KMnO4 (O)	260
3	Массовая концентрация железа (Fe)	357
4	Массовая концентрация кальция (Ca)	357
5	Массовая концентрация меди (Cu)	314
6	Массовая концентрация нитратов (NO3)	333

7	Массовая концентрация остатка после выпаривания	259
8	Массовая концентрация свинца (Pb)	292
9	Массовая концентрация сульфатов (SO4)	369
10	Массовая концентрация хлоридов (Cl)	333
11	Массовая концентрация цинка (Zn)	345
12	pH воды	234

Прочие		
1	Оформление протоколов (более 1 экземпляра, за 1 экземпляр)	100
2	Стоимость выезда транспортного средства к месту Заказчика и обратно (за час)	300
3	Отбор проб (за час)	250

#### Скидки

За испытания 5 и более образцов одновременно от одного Заказчика - 20% от цены по прейскуранту.

Заместитель  
директора по экономике



В.Н. Кукушкина

Начальник испытательной  
лаборатории



Т.А. Ксенафонтова