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

Утверждаю:
Директор ФБУ «Рязанский ЦСМ»
_____Н.М. Дронов
«_____» декабря 2016 г.

ПРЕЙСКУРАНТ ЦЕН
ФБУ «Рязанский ЦСМ»
на проведение испытаний продукции

(Цены указаны без налога на добавленную стоимость)

Введен в действие с 09.01.2017 г. приказом ФБУ «Рязанский ЦСМ» от 27.12.2016 № 249-д

Рязань

Мясо и мясопродукты; птица, яйца и продукты их переработки

Номера анализа	Наименование показателей	Стоимость анализа
3	Массовая доля влаги	329.00
5	Массовая доля свободных жирных кислот в жире в пересчете на олеиновую	428.00
12	Кислотность	259.00
13	Кислотность (pH)	259.00
15	Массовая доля жира	600.00
17	Массовая доля поваренной соли	373.00
24	Массовая доля мяса к массе нетто	187.00
25	Кислотное число	329.00
35	Нитраты	414.00
36	Массовая доля крахмала	386.00
37	Массовая доля нитрита натрия	386.00
50	Растворимость	187.00
51	Сухие вещества	329.00
65	Массовая доля йода	570.00
91	Массовая доля сорбиновой кислоты	500.00
93	Массовая доля бензоата натрия	500.00
99	Органолептика	299.00
107	Массовая доля золы	316.00
116	Бетта-каротин	712.00
129	Соотношение теста и фарша	187.00
130	Массовая доля белка	718.00
138	Массовая доля кальция	414.00
139	Массовая доля костных включений и кальция	414.00
142	Массовая доля растительного белка	187.00
146	Массовая доля фосфора в пересчете на P2O5	329.00
149	Определение температуры внутри продукта	187.00
150	Массовая доля фосфоросодержащих веществ	329.00

Номера нализа	Наименование показателей	Стоимость анализа
153	Ртуть	408.00
154	Массовая концентрация железа	408.00
155	Мышьяк	408.00
156	Медь	247.00
157	Свинец	247.00
158	Кадмий	247.00
160	Олово	408.00
161	Афлатоксин В-1	850.00
163	Зеараленон	850.00
164	Т-2 токсин	850.00
165	Дезоксиниваленол	850.00
170	Гексахлорциклогексан (альфа- .бета- .гамма - изомеры)	531.00
171	ДДТ и его метаболиты	531.00
179	БГКП	247.00
180	Патогенные в т.ч. сальмонеллы	358.00
181	Сульфитредуцирующие клостридии	247.00
184	Протей	247.00
185	Дрожжи	247.00
186	Плесени	247.00
187	Энтерококки	247.00
188	Промышленная стерильность	999.00
190	E. coli	247.00
191	S.aureus	247.00
192	Тетрациклиновая группа	650.00
193	Гризин	650.00
194	Бацитрацин	650.00
195	Левомицетин	850.00
196	Стрептомицин	650.00
203	КМАФАнМ	284.00
218	Массовая доля мяса и жира к массе нетто	187.00
223	Массовая доля фосфора	329.00

Номера нализа	Наименование показателей	Стоимость анализа
225	Массовая доля мяса, жира и сухожилий	187.00
251	Коагулазо-положительный стафилококк	272.00
260	Посторонние включения	187.00
284	Массовая доля мяса в фарше	187.00
362	Остаточная активность кислой фосфотазы	329.00
363	Масса одного изделия	187.00
374	Массовая доля сухих веществ	329.00
417	Массовая доля углеводов	570.00
423	Массовая доля белковых веществ	718.00
448	Калорийность (расчетный метод по справочнику)	144.00
449	Испытания по продлению срока годности пищевых продуктов	14 000.00
456	Yersinia	400.00
601	Радионуклиды (Цезий-137, Стронций-90)	1 283.00
701	Нитрозамины (сумма НДМА и НДЭА)	801.00
703	Свежесть мяса	381.00
800	Бенз(а)пирен	1 142.00
801	Витамин В1	712.00
802	Витамин С	472.00
805	Массовая доля хлеба	386.00
814	L. Monocytogenes	247.00
820	Массовая доля начинки к массе нетто	187.00

Молоко и молочные продукты. Масло сливочное.

Номера нализа	Наименование показателей	Стоимость анализа
1	Плотность	187.00
3	Массовая доля влаги	329.00
12	Кислотность	259.00
13	Кислотность (pH)	244.00
15	Массовая доля жира	600.00
16	Массовая доля сахара	428.00
17	Массовая доля поваренной соли	329.00
18	Перекись водорода	200.00
22	Массовая доля влаги и сухих веществ	373.00
25	Кислотное число	329.00
26	Перекисное число	329.00
34	Фосфатаза	329.00
55	Кислотность активной плазмы	329.00
65	Массовая доля йода	528.00
67	Массовая доля редуцирующих веществ	386.00
68	Соматические клетки	244.00
69	Сода	200.00
70	Аммиак	200.00
74	Группа чистоты	261.00
79	Насыпная плотность	200.00
80	Массовая доля сахарозы	428.00
91	Массовая доля сорбиновой кислоты	500.00
93	Массовая доля бензоата натрия	500.00
95	Установление фальсификации	1 300.00
99	Органолептика	299.00
108	Индекс растворимости	286.00
112	Триглицериды (жирнокислотный состав)	1 300.00
116	Бетта-каротин	743.00
130	Массовая доля белка	718.00

Номера нализа	Наименование показателей	Стоимость анализа
135	Кислотность (в пересчете на % молочной к-ты)	244.00
146	Массовая доля фосфора в пересчете на P2O5	329.00
151	Массовая доля золы нерастворимой в 10% р-ре соляной кислоты	300.00
153	Ртуть	408.00
154	Массовая концентрация железа	408.00
155	Мышьяк	408.00
156	Медь	247.00
157	Свинец	247.00
158	Кадмий	247.00
160	Олово	408.00
161	Афлатоксин В-1	850.00
162	Афлатоксин М-1	850.00
170	Гексахлорциклогексан (альфа- ,бета- ,гамма - изомеры)	568.00
171	ДДТ и его метаболиты	568.00
179	БГКП	247.00
180	Патогенные в т.ч. сальмонеллы	370.00
183	Бактерии цереус	247.00
185	Дрожжи	247.00
186	Плесени	247.00
188	Промышленная стерильность	974.00
191	S.aureus	247.00
192	Тетрациклиновая группа	661.00
195	Левомицетин	850.00
196	Стрептомицин	661.00
197	Пенициллин	661.00
198	Количество молочно-кислых микроорганизмов	247.00
203	КМАФАнМ	284.00
204	Бакобсемененность	247.00
206	Ингибирующие вещества	408.00
251	Коагулазо-положительный стафилококк	247.00

Номера нализа	Наименование показателей	Стоимость анализа
272	Кислотность жировой фазы	329.00
361	Содержание молочного жира	1 300.00
374	Массовая доля сухих веществ	329.00
413	Массовая доля линолевой кислоты	1 300.00
414	Массовая доля олеиновый кислоты	1 300.00
417	Массовая доля углеводов	570.00
424	Объемная доля спирта в молоке	286.00
448	Калорийность (расчетный метод по справочнику)	142.00
449	Испытания по продлению срока годности пищевых продуктов	14 000.00
450	Фальсификация жировой фазы молочного жира	1 300.00
451	Экспресс метод: м.д. жира	144.00
452	Экспресс метод: м.д. Белка	170.00
453	Экспресс метод: плотность	85.00
454	Экспресс метод: содержание соматических клеток	125.00
455	Экспресс метод: КМАФАнМ	144.00
459	Определение точки замерзания	329.00
460	Определение антибиотиков в молоке	661.00
601	Радионуклиды (Цезий-137, Стронций-90)	1 283.00
702	Бифидобактерии	247.00
800	Бенз(а)пирен	1 256.00
801	Витамин В1	675.00
802	Витамин С	429.00
814	L. Monocytogenes	493.00
823	Меламин	2 975.00
826	Испытания молока по программе производственного контроля	4 155.00
828	Испытания молока эксппресс методом: кислотность	85.00
829	Испытания молока эксппресс методом: степень чистоты	85.00

Номера нализа	Наименование показателей	Стоимость анализа
2047	Массовая доля СОМО	329.00
2048	Титрусмая кислотность молочной плазмы продукта	259.00
2049	Массовая доля молочного жира в жировой фазс продукта	1 300.00
2050	Температура плавления жира	329.00
2051	Молочнокислые микроорганизмы	247.00
2052	Содержанис соматичсских клсток	244.00

Рыба , морские млекопитающие (свежая, охлажденная, мороженная, соленая, пряная, маринованная, вяленная, сушенная и копченная, пищевой рыбный фарш, печень рыб). Консервы рыбные. Пресервы рыбные.

Номера анализа	Наименование показателей	Стоимость анализа
3	Массовая доля влаги	329.00
13	Кислотность (pH)	259.00
15	Массовая доля жира	600.00
17	Массовая доля поваренной соли	373.00
23	Массовая доля соуса к массе нетто	173.00
51	Сухие вещества	373.00
53	Минеральная примесь	158.00
75	Отстой в масле	173.00
91	Массовая доля сорбиновой кислоты	428.00
93	Массовая доля бензоата натрия	400.00
99	Органолептика	299.00
109	Общая кислотность	259.00
110	Йоднос число	286.00
115	Массовая доля сырого белка	718.00
121	Буферность	259.00
126	Определение длины, массы, разделка	173.00
147	Массовая доля неомыляемых веществ	356.00
153	Ртуть	408.00
155	Мышьяк	408.00
157	Свинец	247.00
158	Кадмий	247.00
160	Олово	358.00
167	Гистамин	568.00
170	Гексахлорциклогексан (альфа- .бета- .гамма - изомеры)	531.00
171	ДДТ и его метаболиты	531.00
178	2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	531.00
179	БГКП	247.00

Номера нализа	Наименование показателей	Стоимость анализа
180	Патогенные в т.ч. сальмонеллы	358.00
181	Сульфитредуцирующие клостридии	247.00
183	Бактерии цереус	247.00
184	Протей	247.00
185	Дрожжи	247.00
186	Плесени	247.00
187	Энтерококки	247.00
188	Промышленная стерильность	999.00
190	E. coli	247.00
191	S.aureus	247.00
192	Тетрациклиновая группа	661.00
203	КМАФАнМ	284.00
205	Ртутьорганические пестициды	630.00
241	Массовая доля голов от массы нетто	173.00
242	Количество прихвостовых кусков	173.00
245	Массовая доля пряностей	173.00
249	Никель	394.00
251	Коагулазо-положительный стафилококк	247.00
374	Массовая доля сухих веществ	373.00
417	Массовая доля углеводов	570.00
448	Калорийность (расчетный метод по справочнику)	144.00
449	Испытания по продлению срока годности пищевых продуктов	14 000.00
601	Радионуклиды (Цезий-137, Стронций-90)	1 283.00
701	Нитрозамины (сумма НДМА и НДЭА)	801.00
800	Бенз(а)пирен	1 256.00
804	Массовая доля бензойной кислоты	386.00
813	V. Parahaemolyticus	395.00
814	L. Monocytogenes	716.00

Майонезы, маргарин, жиры кондитерские, хлебопекарные и кулинарные. Жиры животные топленые. Масличные. Семена масличных. Масла растительные.

Номера нализа	Наименование показателей	Стоимость анализа
3	Массовая доля влаги	373.00
12	Кислотность	373.00
13	Кислотность (pH)	259.00
15	Массовая доля жира	600.00
17	Массовая доля поваренной соли	373.00
25	Кислотное число	450.00
26	Перекисное число	450.00
28	Цветное число	300.00
36	Массовая доля крахмала	386.00
56	Сорная примесь	173.00
73	Масленичная примесь	187.00
76	Степень прозрачности	173.00
91	Массовая доля сорбиновой кислоты	500.00
93	Массовая доля бензоата натрия	500.00
95	Установление фальсификации	1 300.00
98	Эруковая кислота	1 300.00
99	Органолептика	299.00
107	Массовая доля золы	315.00
110	Йодное число	356.00
111	Массовая доля нежировых примесей и отстоя	187.00
112	Триглицериды (жирнокислотный состав)	1 300.00
125	Мыло (качественная проба)	215.00
128	Массовая доля влаги и летучих кислот	329.00
132	Прозрачность	200.00
134	Степень окислительной порчи жира	356.00
137	Массовая доля веществ нерастворимых в эфире	386.00
140	Стойкость эмульсии	200.00

Номера нализа	Наименование показателей	Стоимость анализа
147	Массовая доля неомыляемых веществ	356.00
150	Массовая доля фосфоросодержащих веществ	315.00
153	Ртуть	408.00
154	Массовая концентрация железа	408.00
155	Мышьяк	408.00
156	Медь	247.00
157	Свинец	247.00
158	Кадмий	247.00
160	Олово	408.00
161	Афлатоксин В-1	850.00
162	Афлатоксин М-1	850.00
170	Гексахлорциклогексан (альфа- ,бета- ,гамма - изомеры)	531.00
171	ДДТ и его метаболиты	531.00
179	БГКП	247.00
180	Патогенные в т.ч. сальмонеллы	358.00
181	Сульфитредуцирующие клостридии	247.00
183	Бактерии цереус	247.00
184	Протей	247.00
185	Дрожжи	247.00
186	Плесени	247.00
187	Энтерококки	247.00
188	Промышленная стерильность	999.00
189	Показатель преломления	324.00
190	E. coli	247.00
191	S.aureus	247.00
192	Тетрациклиновая группа	716.00
193	Гризин	716.00
194	Бацитрацин	716.00
195	Левомицетин	850.00
196	Стрептомицин	716.00
197	Пенициллин	716.00

Номера нализа	Наименование показателей	Стоимость анализа
198	Количество молочно-кислых микроорганизмов	247.00
203	КМАФАнМ	284.00
204	Бакобсемененность	247.00
206	Ингибирующие вещества	519.00
216	Определение запаха, цвета, прозрачности	173.00
228	Масличность	650.00
229	Массовая доля органических примесей	173.00
249	Никель	448.00
251	Коагулазо-положительный стафилококк	247.00
264	Зараженность вредителями хлебных запасов	272.00
265	Загрязненность вредителями хлебных запасов	272.00
361	Содержание молочного жира	1 300.00
410	Массовая доля эруковой кислоты	1 300.00
415	Холодный тест	515.00
416	Анизидиновое число	743.00
417	Массовая доля углеводов	570.00
425	Массовая доля семян клещевины	173.00
426	Наличие семян с частично раскрытой оболочкой	173.00
448	Калорийность (расчетный метод по справочнику)	144.00
449	Испытания по продлению срока годности пищевых продуктов	14 000.00
450	Фальсификация жировой фазы молочного жира	1 300.00
601	Радионуклиды (Цезий-137, Стронций-90)	1 283.00
701	Нитрозамины (сумма НДМА и НДЭА)	706.00
702	Бифидобактерии	247.00
800	Бенз(а)пирен	1 142.00
804	Массовая доля бензойной кислоты	500.00

Номера нализа	Наименование показателей	Стоимость анализа
813	V. Parahaemolyticus	395,00
814	L. Monocytogenes	630,00
823	Меламин	2 957,00

Овощи, фрукты и ягоды, грибы, свежие, мороженные, сушенные. Продукты переработки плодов и овощей. Консервы растительные, варенья, компоты, соки. Первые обеденные блюда. Соусы, пряности, приправы. Пюре быстрого приготовления.

Номера анализа	Наименование показателей	Стоимость анализа
3	Массовая доля влаги	329.00
6	Массовая доля общей золы	315.00
7	Металломагнитная примесь (Ферропримеси)	187.00
13	Кислотность (pH)	259.00
15	Массовая доля жира	600.00
16	Массовая доля сахара	457.00
17	Массовая доля поваренной соли	329.00
30	Цвет томатопродуктов	173.00
33	Посторонняя примесь	173.00
35	Нитраты	428.00
36	Массовая доля крахмала	386.00
48	Массовая доля эфирных масел	259.00
52	Массовая доля растворимых сухих веществ	329.00
64	Массовая доля примесей растительного происхождения	173.00
72	Массовая доля сернистого ангидрида	356.00
78	Массовая доля двуокиси углерода	215.00
91	Массовая доля сорбиновой кислоты	500.00
93	Массовая доля бензоата натрия	500.00
96	Развариваемость и цвет варочной воды	187.00
99	Органолептика	299.00
107	Массовая доля золы	315.00
120	Массовая доля хлоридов	329.00
130	Массовая доля белка	718.00
131	Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на уксусную	286.00
143	Массовая концентрация общего экстракта	215.00

Номера нализа	Наименование показателей	Стоимость анализа
149	Определение температуры внутри продукта	173.00
153	Ртуть	408.00
154	Массовая концентрация железа	334.00
155	Мышьяк	408.00
157	Свинец	247.00
158	Кадмий	247.00
160	Олово	408.00
161	Афлатоксин В-1	616.00
166	Патулин	616.00
170	Гексахлорциклогексан (альфа- ,бета- ,гамма - изомеры)	531.00
171	ДДТ и его метаболиты	531.00
179	БГКП	247.00
180	Патогенные в т.ч. сальмонеллы	358.00
181	Сульфитредуцирующие клостридии	247.00
183	Бактерии цереус	247.00
184	Протей	247.00
185	Дрожжи	247.00
186	Плесени	247.00
187	Энтерококки	247.00
188	Промышленная стерильность	999.00
190	E. coli	247.00
191	S.aureus	247.00
203	КМАФАнМ	284.00
210	Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на яблочную	244.00
211	Наличие земли прилипшей к корнеплодам	173.00
215	Содержание клубней с механическими повреждениями	173.00
223	Массовая доля фосфора	315.00
224	Массовая доля осадка	173.00
229	Массовая доля органических примесей	173.00

Номера нализа	Наименование показателей	Стоимость анализа
230	Время приготовления	173.00
232	Содержание корнеплодов загнивших, увядших с признаками морщинистости	173.00
234	Массовая доля жира в сухом веществе	600.00
245	Массовая доля пряностей	173.00
246	Массовая доля общего сахара	460.00
249	Никель	408.00
250	Размер	173.00
251	Коагулазо-положительный стафилококк	247.00
252	Содержание органических примесей	173.00
253	Массовая доля примесей	173.00
264	Зараженность вредителями хлебных запасов	272.00
268	Объемная доля этилового спирта	272.00
273	Ягоды раздавленные	173.00
274	Ягоды поврежденные вредителями и болезнями	173.00
275	Массовая доля овощей от массы нетто консервов	173.00
276	Массовая доля пряностей от массы нетто	173.00
277	Титруемая кислотность в пересчете на молочную	244.00
278	Массовая доля капусты по отношению к общей массе с соком	173.00
279	Массовая доля маринада (рассола) от массы нетто консервов	173.00
280	Массовая доля копченостей	173.00
281	Массовая доля мякоти	173.00
282	Общая кислотность (в пересчете на лимонную)	259.00
283	Общая кислотность (в пересчете на яблочную)	259.00
284	Массовая доля мяса в фарше	173.00

Номера нализа	Наименование показателей	Стоимость анализа
285	Крупность помола	173.00
286	Массовая доля плодов зараженных плесенью	173.00
287	Массовая доля мелочи	173.00
288	Массовая доля ванилина	315.00
289	Массовая концентрация оксиметилфурфурола	329.00
290	Массовая доля инвертного сахара	457.00
291	Массовая доля диоксида серы	356.00
292	Массовая доля сока и/или пюре	173.00
293	Массовая доля общего количества сернистого ангидрида	356.00
294	Растворимость в воде	173.00
295	Массовая доля плодов, ягод от массы нетто	173.00
296	Соотношение компонентов в смеси сушенных овощей для первых блюд	173.00
333	Развариваемость	173.00
374	Массовая доля сухих веществ	329.00
417	Массовая доля углеводов	570.00
419	Массовая доля минеральных примесей	173.00
427	Массовая доля грибов от массы нетто консервов	173.00
428	Массовая доля мяса	173.00
447	Бакиссследования зерна	1 417.00
448	Калорийность (расчетный метод по справочнику)	142.00
449	Испытания по продлению срока годности пищевых продуктов	14 000.00
601	Радионуклиды (Цезий-137, Стронций-90)	1 283.00
804	Массовая доля бензойной кислоты	500.00
814	L. Monocytogenes	493.00

Изделия макаронные. Крахмал. Патока крахмальная. Солод. Шроты и жмыхи. Крупяные продукты. Мука. Отруби. Комбикорма. Зерно. Завтраки сухие. Каши и макаронные изделия быстрого приготовления. Хлопья кукурузные и пшеничные. Концетраты пищевые. Полуфабрикаты мучных изделий. Сахар. Кондитерские изделия. Хлеб, хлебобулочные и мучные изделия.

Номера анализа	Наименование показателей	Стоимость анализа
0	Стекловидность	200.00
1	Плотность	173.00
3	Массовая доля влаги	329.00
6	Массовая доля общей золы	315.00
7	Металломагнитная примесь (Ферропримеси)	187.00
8	Пористость	187.00
9	Крупность	173.00
10	Массовая доля клейковины	414.00
11	Качество клейковины	386.00
12	Кислотность	244.00
13	Кислотность (pH)	244.00
14	Автолитическая активность	272.00
15	Массовая доля жира	600.00
16	Массовая доля сахара	456.00
17	Массовая доля поваренной соли	356.00
20	Цветность	329.00
22	Массовая доля влаги и сухих веществ	373.00
25	Кислотное число	358.00
26	Перекисное число	329.00
32	Вредная примесь	286.00
35	Нитраты	428.00
36	Массовая доля крахмала	386.00
37	Массовая доля нитрита натрия	386.00
39	Массовая доля сырого протеина	718.00
49	Крепость	272.00
53	Минеральная примесь	173.00
56	Сорная примесь	173.00
57	Нешелушенные зерна	173.00

Номера нализа	Наименование показателей	Стоимость анализа
58	Испорченные зерна	173.00
59	Головневые зерна	173.00
60	Фузариозные зерна	173.00
64	Массовая доля примесей растительного происхождения	173.00
65	Массовая доля йода	528.00
66	Водорастворимые экстрактивные вещества	272.00
67	Массовая доля редуцирующих веществ	400.00
72	Массовая доля сернистого ангидрида	373.00
77	Признаки болезни и плесени	500.00
80	Массовая доля сахарозы	456.00
82	Щелочность	272.00
83	Массовая доля сырой клетчатки	428.00
91	Массовая доля сорбиновой кислоты	386.00
92	Ксилит и сорбит	500.00
93	Массовая доля бензоата натрия	386.00
96	Разваривасмость и цвет варочной воды	187.00
99	Органолептика	329.00
103	Антиокислитель	386.00
106	Влажность	329.00
107	Массовая доля золы	315.00
108	Индекс растворимости	173.00
109	Общая кислотность	244.00
120	Массовая доля хлоридов	329.00
122	Пленчатость	173.00
123	Способность прорастания	329.00
124	Дробленые ядра	173.00
130	Массовая доля белка	718.00
132	Прозрачность	173.00
136	Количество крапин на 1кв. дм.	187.00
138	Массовая доля кальция	373.00

Номера нализа	Наименование показателей	Стоимость анализа
141	Массовая доля деформированных изделий	187.00
149	Определение температуры внутри продукта	173.00
151	Массовая доля золы нерастворимой в 10% р-ре соляной кислоты	315.00
152	Доброкачественное ядро	173.00
153	Ртуть	408.00
154	Массовая концентрация железа	334.00
155	Мышьяк	408.00
157	Свинец	247.00
158	Кадмий	247.00
160	Олово	408.00
161	Афлатоксин В-1	850.00
162	Афлатоксин М-1	850.00
163	Зеараленон	850.00
164	Т-2 токсин	850.00
165	Дезоксиниваленол	850.00
166	Патулин	616.00
168	Гексахлорбензол	531.00
169	Гептахлор	531.00
170	Гексахлорциклогексан (альфа-,бета- ,гамма - изомеры)	531.00
171	ДДТ и его метаболиты	531.00
178	2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	531.00
179	БГКП	247.00
180	Патогенные в т.ч. сальмонеллы	358.00
181	Сульфитредуцирующие клостридии	247.00
182	Массовая доля общей сернистой кислоты	247.00
183	Бактерии цереус	247.00
184	Протей	247.00
185	Дрожжи	247.00
186	Плесени	247.00
187	Энтерококки	247.00

Номера нализа	Наименование показателей	Стоимость анализа
190	E. coli	247.00
191	S.aureus	247.00
203	КМАФАнМ	284.00
205	Ртутьорганические пестициды	616.00
208	Намокаемость	173.00
220	Массовая доля крошки	173.00
221	Растворимость в горячей воде (96-98 гр.С)	173.00
222	Растворимость в холодной воде (18-20 гр.С)	173.00
223	Массовая доля фосфора	329.00
229	Массовая доля органических примесей	173.00
230	Время приготовления	173.00
237	Цвет	187.00
238	Время восстановления, восстанавливаемость	173.00
239	Массовая доля сырого жира в пересчете на сухое вещество	600.00
240	Вкус. методом разваривания	187.00
243	Консистенция после варки	187.00
249	Никель	408.00
251	Коагулазо-положительный стафилококк	247.00
255	Запах	173.00
256	Изъеденные зерна	173.00
257	Хруст от минеральной примеси	173.00
258	Поврежденные ядра	173.00
260	Посторонние включения	173.00
261	Ядра с красными полосками	173.00
262	Битые ядра	173.00
263	Меловые ядра риса	173.00
269	Сорная примесь (для пшеницы)	515.00
285	Крупность помола	173.00
287	Массовая доля мелочи	173.00
291	Массовая доля диоксида серы	286.00

Номера нализа	Наименование показателей	Стоимость анализа
297	Полное содержание фосфора	315.00
298	Остаток	187.00
299	Сохранность форм сваренных изделий	187.00
300	Сухое вещество, перешедшее в варочную воду	315.00
301	Проход через сито	187.00
302	Массовая доля экстракта в сухом веществе	315.00
303	Количество зерен мучнистых, стекловидных, темных	173.00
304	Жизнеспособность	329.00
305	Зараженность вредителями	272.00
306	Массовая доля экстракта в сухом веществе солода	386.00
307	Разница массовых долей экстрактов в сухом веществе грубого и тонкого помола	400.00
308	Массовая доля растворимого белка к массовой доле белковых веществ	718.00
309	Продолжительность осахаривания	215.00
310	Массовая доля сырой золы	315.00
311	Наличие следов заражения	173.00
312	Массовая доля сырого жира	600.00
313	Крупность размола	173.00
314	Водорастворимые хлориды	356.00
315	Спорынья	173.00
316	Наличие целых зерен	173.00
317	Зольность	329.00
318	Загрязненность вредителями	173.00
319	Мертвые вредители	173.00
320	Пожелтевшие зерна	173.00
321	Красные зерна	173.00
322	Глютинозные зерна	173.00
323	Проросшие зерна	173.00
324	Всхожесть	300.00

Номера нализа	Наименование показателей	Стоимость анализа
325	Зерна с розовой окраской	173.00
326	Кислотность по болтушке	259.00
327	Массовая доля мучки	173.00
328	Необрушенные зерна	173.00
329	Зародыш	173.00
330	Крупа с остатками оболочек и зародыша	173.00
331	Целые необработанные зерна	173.00
332	Масса одного пакета со специями	173.00
333	Развариваемость	187.00
334	Массовая доля стекловидных хлопьев	173.00
335	Метод пробной лабораторной выпечки хлеба	428.00
336	Цвет, запах, вкус и хруст	173.00
337	Массовая доля сырой клейковины	414.00
338	Сыпучесть	173.00
339	Чистота раствора	173.00
340	Гранулометрический состав	614.00
341	Массовая доля общего сахара в пересчете на сухое вещество	472.00
342	Массовая доля сахара в водной фазе	457.00
343	Массовая доля глазури	173.00
344	Массовая доля начинки	173.00
345	Степень измельчения	173.00
346	Определение сухого обезжиренного остатка молока	414.00
347	Наличие посторонних механических примесей	173.00
348	Температура карамельной пробы	173.00
349	Перекисное число (в макаронах б/п)	799.00
350	Кислотное число (в макаронах б/п)	657.00
363	Масса одного изделия	187.00
364	Посторонние примеси	173.00
374	Массовая доля сухих веществ	329.00

Номера нализа	Наименование показателей	Стоимость анализа
408	Массовая доля азота, связанного при катионировании	718.00
409	Подъемная сила	272.00
417	Массовая доля углеводов	570.00
423	Массовая доля белковых веществ	718.00
429	Наличие зараженности вредителями	187.00
430	Определение запаха, цвета	173.00
447	Бакисследования зерна	1 701.00
448	Калорийность (расчетный метод по справочнику)	144.00
449	Испытания по продлению срока годности пищевых продуктов	14 000.00
458	Содержание грубых волокн	173.00
461	Массовая доля спирта	247.00
601	Радионуклиды (Цезий-137, Стронций-90)	1 283.00
701	Нитрозамины (сумма НДМА и НДЭА)	706.00
800	Бенз(а)пирен	1 142.00
803	Поврежденность с\х вредителями и болезнями	272.00
804	Массовая доля бензойной кислоты	386.00
806	Мелкие зерна	173.00
807	Зерновая примесь	173.00
808	Мучка	173.00
818	Охратоксин	850.00
819	Перевариваемость протеина	356.00
820	Массовая доля начинки к массе нетто	173.00
827	Зараженность возбудителем картофельной болезни хлеба	578.00
2066	Белизна	320.00
2067	Число падения	650.00
2068	Натура	250.00

Ликеро-водочная продукция. Безалкогольные напитки и слабоалкогольные. Спирто-водочная продукция. Продукция винодельческой промышленности. Пивоваренная продукция. Минеральные воды.

Номера анализа	Наименование показателей	Стоимость анализа
12	Кислотность	222.00
16	Массовая доля сахара	389.00
27	Определение подлинности спирта и водок по ГОСТ 51786-2001	2 282.00
31	Массовая доля кофеина	389.00
33	Посторонняя примесь	157.00
40	Массовая концентрация общей и свободной сернистой кислоты	273.00
41	Объемная доля этилового спирта в пересчете на безводный спирт	247.00
42	Массовая концентрация сернистой кислоты	247.00
43	Массовая концентрация свободных кислот	286.00
44	Массовая концентрация сивушного масла в пересчете на безводный спирт	247.00
45	Массовая концентрация альдегидов в пересчете на безводный спирт	247.00
46	Объемная доля метилового спирта в пересчете на безводный спирт	247.00
47	Массовая концентрация сложных эфиров в пересчете на безводный спирт	247.00
49	Крепость	247.00
54	Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту	247.00
63	Высота пены	157.00
65	Массовая доля йода	468.00
78	Массовая доля двуокиси углерода	195.00
82	Щелочность	247.00
84	Массовая концентрация приведенного экстракта	195.00

Номера нализа	Наименование показателей	Стоимость анализа
86	Массовая концентрация титруемых кислот	247.00
89	Проба на чистоту с серной кислотой	222.00
91	Массовая доля сорбиновой кислоты	339.00
93	Массовая доля бензоата натрия	339.00
99	Органолептика	299.00
100	Наличие фурфурола	299.00
101	Проба на окисляемость	299.00
102	Перманганатная окисляемость	157.00
116	Бетта-каротин	675.00
143	Массовая концентрация общего экстракта	195.00
153	Ртуть	408.00
154	Массовая концентрация железа	395.00
155	Мышьяк	408.00
156	Медь	247.00
157	Свинец	247.00
158	Кадмий	247.00
160	Олово	408.00
166	Патулин	642.00
170	Гексахлорциклогексан (альфа- ,бета- ,гамма - изомеры)	531.00
171	ДДТ и его метаболиты	531.00
179	БГКП	247.00
180	Патогенные в т.ч. сальмонеллы	370.00
181	Сульфитредуцирующие клостридии	247.00
183	Бактерии цереус	247.00
184	Протей	247.00
185	Дрожжи	247.00
186	Плесени	247.00
187	Энтерококки	247.00
188	Промышленная стерильность	851.00
190	E. coli	247.00

Номера нализа	Наименование показателей	Стоимость анализа
191	S.aureus	247.00
198	Количество молочно-кислых микроорганизмов	247.00
199	Термотолерантные колиформные бактерии	247.00
200	Общие колиформные бактерии	247.00
201	ОМЧ (общее микробное число)	247.00
202	Колифаги	247.00
203	КМАФАнМ	284.00
204	Бакобсемененность	247.00
212	Массовая концентрация остаточного экстракта	215.00
219	Признаки спиртового брожения и плесени	173.00
226	Экстрактивность начального сусла	215.00
237	Цвет	260.00
247	Массовая концентрация сахаров в пересчете на инвертный сахар	472.00
248	Массовая концентрация общего диоксида серы	305.00
249	Никель	449.00
251	Коагулазо-положительный стафилококк	247.00
270	Давление двуокиси углерода в бутылке	215.00
351	Массовая концентрация кислот в пересчете на лимонную кислоту	272.00
352	Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на винную кислоту	272.00
353	Массовая концентрация альдегидов	272.00
354	Пенообразование	173.00
355	Стойкость	173.00
356	Полнота налива	173.00
357	Объем продукции	173.00
358	Действительный экстракт	215.00
359	Массовая доля хинина	428.00

Номера нализа	Наименование показателей	Стоимость анализа
360	Общая минерализация	300.00
374	Массовая доля сухих веществ	329.00
386	ПМФКГ	370.00
405	Массовая концентрация сахаров	428.00
412	Массовая концентрация лимонной кислоты	743.00
417	Массовая доля углеводов	570.00
420	Массовая концентрация сивушного масла в 1 дм3 безводного спирта	272.00
421	Массовая концентрация сложных эфиров в 1 дм3 безводного спирта	272.00
422	Массовая концентрация альдегидов в пересчете на уксусный альдегид	272.00
431	Аспартам	500.00
432	Сахарин	500.00
433	Массовая концентрация высших спиртов	272.00
434	Массовая концентрация средних эфиров в пересчете на уксусно-этиловый эфир	272.00
446	Газохроматографический анализ спирта. Водок	1 300.00
448	Калорийность (расчетный метод по справочнику)	144.00
449	Испытания по продлению срока годности пищевых продуктов	14 000.00
601	Радионуклиды (Цезий-137, Стронций-90)	1 283.00
701	Нитрозамины (сумма НДМА и НДЭА)	728.00
804	Массовая доля бензойной кислоты	500.00
1001	Общее микробное число	247.00
1002	Общие колиформные бактерии	247.00
1003	Термотолерантные колиформные бактерии	247.00
1013	Жесткость общая	272.00
1014	Минерализация общая	286.00

Номера нализа	Наименование показателей	Стоимость анализа
1016	Окисляемость перманганатная	164.00
1020	Гидрокарбонат-ион	354.00
1023	Кадмий	247.00
1028	Мышьяк	408.00
1031	Нитриты (по NO2)	368.00
1057	Суммарная удельная a-активность радионуклидов	568.00
1058	Суммарная удельная b-активность радионуклидов	568.00
1059	КМАФАнМ	284.00
1060	Ртуть	408.00
1061	БГКП (колиформы)	223.00
1062	БГКП (колиформы) фекальные	223.00
1063	БГКП (смывы)	223.00
2053	Массовая концентрация уксусного альдегида в 1 дм3 безводного спирта	272.00

Продукты общественного питания.

Номера анализа	Наименование показателей	Стоимость анализа
3	Массовая доля влаги	329.00
12	Кислотность	259.00
15	Массовая доля жира	600.00
16	Массовая доля сахара	600.00
17	Массовая доля поваренной соли	329.00
82	Щелочность	272.00
93	Массовая доля бензоата натрия	500.00
99	Органолептика	299.00
130	Массовая доля белка	718.00
138	Массовая доля кальция	457.00
179	БГКП	247.00
180	Патогенные в т.ч. сальмонеллы	358.00
181	Сульфитредуцирующие клостридии	247.00
184	Протей	247.00
185	Дрожжи	247.00
186	Плесени	247.00
190	E. coli	247.00
191	S.aureus	247.00
203	КМАФАнМ	284.00
223	Массовая доля фосфора	329.00
251	Коагулазо-положительный стафилококк	247.00
344	Массовая доля начинки	173.00
363	Масса одного изделия	173.00
365	Микроскопические грибы	247.00
369	Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, консистенция)	299.00
370	Массовая доля мясной мякоти на костях	173.00
371	Масса полуфабриката	173.00
372	Массовая доля фарша	173.00
373	Толщина тестовой оболочки	173.00

Номера нализа	Наименование показателей	Стоимость анализа
374	Массовая доля сухих веществ	373.00
375	Массовая доля продуктов окисления во фритюре	428.00
376	Массовая доля сахарозы в водной фазе	499.00
377	Массовая доля основных ингредиентов	173.00
378	Качественное определение наполнителя	173.00
379	Определение достаточной термической обработки	373.00
380	Масса плотной части (компоты)	173.00
381	Определение содержания молока	173.00
382	Определение содержания этилового спирта	272.00
383	Определение содержания общего экстракта	244.00
384	Масса наполнителя	173.00
385	Химический состав и энергетическая ценность продукции (Содержание: жира, белка, углеводов)	1 500.00
417	Массовая доля углеводов	576.00
448	Калорийность (расчетный метод по справочнику)	144.00
449	Испытания по продлению срока годности пищевых продуктов	14 000.00
805	Массовая доля хлеба	428.00

Прочее.

Номера анализа	Наименование показателей	Стоимость анализа
449	Испытания по продлению срока годности пищевых продуктов	12 000.00
99	Органолептика	299.00
15	Массовая доля жира	600.00
7	Металломагнитная примесь (Ферропримеси)	170.00
107	Массовая доля золы	286.00
80	Массовая доля сахарозы	389.00
3	Массовая доля влаги	339.00
109	Общая кислотность	235.00
1	Плотность	170.00
31	Массовая доля кофеина	389.00
130	Массовая доля белка	718.00
66	Водорастворимые экстрактивные вещества	247.00
67	Массовая доля редуцирующих веществ	389.00
72	Массовая доля сернистого ангидрида	339.00
41	Объемная доля этилового спирта в пересчете на безводный спирт	247.00
97	Танин	389.00
145	Диастазное число	429.00
804	Массовая доля бензойной кислоты	339.00
6	Массовая доля общей золы	286.00
13	Кислотность (pH)	222.00
285	Крупность помола	182.00
289	Массовая концентрация оксиметилфурфурола	299.00
213	Массовая доля общей молочной кислоты	222.00
214	Массовая доля прямотитруемой молочной кислоты	222.00
151	Массовая доля золы нерастворимой в 10% р-ре соляной кислоты	286.00

Номера нализа	Наименование показателей	Стоимость анализа
65	Массовая доля йода	569.00
237	Цвет	187.00
85	Массовая доля экстрактивных веществ	272.00
119	Массовая доля сульфатов	329.00
120	Массовая доля хлоридов	329.00
248	Массовая концентрация общего диоксида серы	272.00
33	Посторонняя примесь	173.00
88	Массовая концентрация свободной серной кислоты	261.00
347	Наличие посторонних механических примесей	173.00
417	Массовая доля углеводов	569.00
435	Массовая концентрация органических кислот в пересчете на уксусную	286.00
436	Объемная доля остаточный (неокисленного) спирта	272.00
437	Массовая доля кислоты в пересчете на моногидрат	261.00
438	Массовая доля сульфатной золы	315.00
439	Массовая доля винной кислоты	261.00
440	Полная растворимость	173.00
441	Массовая доля нерастворимого в воде остатка	187.00
443	Признаки брожения	173.00
444	Качественная реакция на оксиметилфурфурол	329.00
445	Массовая доля воды	329.00
1069	Физико-химические показатели воды	856.00
448	Калорийность (расчетный метод по справочнику)	144.00
157	Свинец	247.00
158	Кадмий	247.00
155	Мышьяк	408.00
153	Ртуть	408.00
154	Массовая концентрация железа	395.00

Номера нализа	Наименование показателей	Стоимость анализа
160	Олово	408.00
601	Радионуклиды (Цезий-137, Стронций-90)	1 283.00
170	Гексахлорциклогексан (альфа- ,бста- ,гамма - изомеры)	568.00
171	ДДТ и его метаболиты	568.00
207	Алдрин	568.00
161	Афлатоксин В-1	616.00
203	КМАФАнМ	284.00
179	БГКП	247.00
180	Патогенные в т.ч. сальмонеллы	358.00
181	Сульфитредуцирующие клостридии	247.00
251	Коагулазо-положительный стафилококк	247.00
183	Бактерии цереус	247.00
184	Протей	247.00
185	Дрожжи	247.00
186	Плесени	247.00
187	Энтерококки	247.00
188	Промышленная стерильность	999.00
190	E. coli	247.00
1073	E.coli	247.00
191	S.aureus	247.00
1065	ПМФКГ	370.00
1063	БГКП (смывы)	223.00
1071	Psendomonos aeruginosa	223.00
1072	Листерии	247.00
1075	Сальмонеллы	370.00
1074	Стафилококк	247.00
900	Глюкоамилазная активность (ГлС)	1 431.00
901	Амилолитическая активность (АС)	1 243.00
902	Глюкоамилазная активность (ГлС) при 30°С	1 431.00

Номера нализа	Наименование показателей	Стоимость анализа
903	Глюкоамилазная активность (ГлС) при 60°С	1 431.00
905	Амилолитическая активность (АС) при 30°С	1 243.00
906	Амилолитическая активность (АС) при 60°С	1 243.00
907	Амилолитическая активность (АС) при 90°С	1 243.00
1009	Цветность (Cr-Co шкала)	284.00
1059	КМАФАнМ	247.00
1066	Протей	223.00
1064	S. aureus	223.00
1067	Общее микробное число при 22°С	247.00
1068	Общее микробное число при 37°С	247.00
1076	Массовая концентрация остатка после выпаривания	259.00
1077	Массовая концентрация веществ, восстанавливающих KMnO4 (O)	260.00
1078	Массовая концентрация аммиака и аммонийных солей (NH4)	321.00
1079	Массовая концентрация железа (Fe)	357.00
1080	Массовая концентрация кальция (Ca)	357.00
1081	Массовая концентрация меди (Cu)	314.00
1082	Массовая концентрация нитратов (NO3)	333.00
1083	Массовая концентрация свинца (Pb)	292.00
1084	Массовая концентрация сульфатов (SO4)	369.00
1085	Массовая концентрация хлоридов (Cl)	333.00
1086	Массовая концентрация цинка (Zn)	345.00
1087	Количество плесеней в холодильных камерах	520.00
1088	Смывы со стен холодильных камер	520.00

Номера нализа	Наименование показателей	Стоимость анализа
1089	Массовая доля общего остатка какао	873.00

Вода

Номера анализа	Наименование показателей	Стоимость анализа
417	Массовая доля углеводов	493.00
448	Калорийность (расчетный метод по справочнику)	144.00
1001	Общее микробное число	224.00
1002	Общие колиформные бактерии	224.00
1003	Термотолерантные колиформные бактерии	202.00
1004	Споры сульфидредуцирующих клостридий	202.00
1005	Глюкозоположительные колиформные бактерии	258.00
1006	Pseudomonas aeruginosa	236.00
1007	Привкус	123.00
1008	Запах	123.00
1009	Цветность (Cr-Co шкала)	123.00
1010	Мутность	234.00
1011	Температура	123.00
1012	Водородный показатель	234.00
1013	Жесткость общая	246.00
1014	Минерализация общая	259.00
1015	Нефтепродукты, суммарно	516.00
1016	Окисляемость перманганатная	260.00
1018	Щелочность	259.00
1019	Аммиак и аммоний-ион	321.00
1020	Гидрокарбонат-ион	321.00
1021	Железо (суммарно)	357.00
1022	Йодид-ион	407.00
1023	Кадмий	314.00
1024	Калий	357.00
1025	Кальций	357.00
1026	Магний	357.00
1027	Медь (суммарно)	314.00
1028	Мышьяк	392.00
1029	Натрий	333.00

Номера нализа	Наименование показателей	Стоимость анализа
1030	Нитраты (по NO3)	333.00
1031	Нитриты (по NO2)	333.00
1032	Свинец (суммарно)	292.00
1033	Сульфаты	369.00
1034	Фториды	369.00
1035	Хлор (остаточный свободный)	345.00
1036	Хлор (остаточный связанный)	345.00
1037	Хлориды	333.00
1038	Цинк	345.00
1039	Альфа, -бетта и гамма-изомеры ГХЦГ	370.00
1040	Альдрин	516.00
1041	Гексахлорбензол	516.00
1042	Гептахлор	516.00
1043	ДДТ	516.00
1044	ДДЭ	516.00
1045	ДДД	516.00
1046	Бенз(а)пирен	661.00
1047	Бромдихлорметан	538.00
1048	Бромоформ	538.00
1049	Дибромхлорметан	538.00
1050	1,1-дихлоэтилен	538.00
1051	1,2-дихлорэтан	538.00
1052	Тетрахлорэтилен	538.00
1053	Трихлорэтилен	538.00
1054	Хлороформ	538.00
1055	Четыреххлористый углерод	538.00
1056	Фенолы летучие (суммарно)	359.00
1057	Суммарная удельная а-активность радионуклидов	516.00
1058	Суммарная удельная b-активность радионуклидов	516.00
1059	КМАФАнМ	224.00
1060	Ртуть	325.00
1061	БГКП (колиформы)	202.00

Номера нализа	Наименование показателей	Стоимость анализа
1062	БГКП (колиформы) фекальные	202.00
1067	Общее микробное число при 22°С	247.00
1068	Общее микробное число при 37°С	247.00
1069	Физико-химические показатели воды	856.00
1070	Испытание воды на содержание катионов и анионов с ипользованием системы "Капель"	3 000.00

Смывы

Номера анализа	Наименование показателей	Стоимость анализа
1059	КМАФАнМ	247.00
1063	БГКП (смывы)	223.00
1064	S. aureus	223.00
1065	ПМФКГ	370.00
1066	Протей	223.00
1071	Pseudomonos aeruginosa	223.00
1072	Листерии	247.00
1073	E.coli	247.00
1074	Стафилококк	247.00
1075	Сальмонеллы	370.00
1076	Массовая концентрация остатка после выпаривания	259.00
1077	Массовая концентрация веществ, восстанавливающих KMnO4 (O)	260.00
1078	Массовая концентрация аммиака и аммонийных солей (NH4)	321.00
1079	Массовая концентрация железа (Fe)	357.00
1080	Массовая концентрация кальция (Ca)	357.00
1081	Массовая концентрация меди (Cu)	314.00
1082	Массовая концентрация нитратов (NO3)	333.00
1083	Массовая концентрация свинца (Pb)	292.00
1084	Массовая концентрация сульфатов (SO4)	369.00
1085	Массовая концентрация хлоридов (Cl)	333.00
1086	Массовая концентрация цинка (Zn)	345.00
1087	Количество плесеней в холодильных камерах	520.00
1088	Смывы со стен холодильных камер	520.00
1089	Массовая доля общего остатка какао	873.00

Номера нализа	Наименование показателей	Стоимость анализа

Примечание: при единовременном предоставлении образцов (проб) продукции более 5 штук предоставляется скидка в размере 20% от цены