

№ п/п	Показатели	Цена без НДС, руб.
Напитки безалкогольные. Пиво.		
1	Органолептика, подготовка пробы	372,50
2	Кислотность	367,50
3	Массовая доля двуокиси углерода	367,50
4	Сухие вещества (рефракт.метод), экстрактивные вещества	367,50
5	Сухие вещества	680,00
6	Цветность	367,50
7	Объемная (массовая) доля этилового спирта	680,00
8	Экстрактивность начального сусла	910,00
9	Пенообразование в пиве	340,00
10	Массовая доля сорбиновой кислоты	965,00
Вина, коньяки. Ликёры и настойки.		
11	Органолептика, подготовка пробы	372,50
12	Объемная доля этилового спирта	442,50
13	Массовая концентрация титруемых кислот	362,50
14	Массовая концентрация летучих кислот	595,00
15	Массовая концентрация общей (в т.ч. свободной) сернистой кислоты	650,00
16	Массовая концентрация сахаров	595,00
17	Массовая концентрация железа	580,00
18	Массовая концентрация общего экстракта	650,00
19	Массовая концентрация приведенного экстракта	1040,00
20	Объемная доля метилового спирта	1170,00
Водка. Спирт.		
21	Органолептика, подготовка пробы	372,50
22	Крепость	442,50
23	Токсичные микропримеси (альдегиды, сивуш.масла, метанол, эфиры)	1360,00
24	Щелочность	390,00
25	Массовая доля свободных кислот	520,00
26	Содержание фурфурола	442,50
27	Проба на окисляемость	442,50
28	Проба на чистоту	442,50
Мясо и мясопродукты; птица, яйца и продукты их переработки.		
29	Органолептика, подготовка пробы	372,50
30	Массовая доля влаги, летучих веществ	362,50
31	Массовая доля хлористого натрия	442,50
32	Массовая доля крахмала	910,00
33	Массовая доля жира	442,50
34	Массовая доля белка	965,00
35	Массовая доля начинки (полуфабрикаты)	320,00
36	Массовая доля жира (консервы мясорастительные)	520,00
37	Растворимость	320,00
38	Массовая доля азота	965,00
39	Массовая доля костных включений (костного остатка)	520,00
40	Посторонние примеси	320,00
41	Водородный показатель pH	260,00
42	Перекисное число	320,00
43	Массовая доля нитратов	710,00

Рыба и рыбопродукты.		
44	Органолептика, подготовка пробы	372,50
45	Массовая доля воды (влаги)	390,00
46	Массовая доля сухих веществ в консервах	320,00
47	Массовая доля составных частей продукта	145,00
48	Массовая доля отстоя в масле рыбн. консервов	145,00
49	Массовая доля жира	442,50
50	Массовая доля хлористого натрия	390,00
51	Буферность (в пресервах)	442,50
52	Массовая доля белковых веществ	965,00
53	Аммиак	320,00
54	Активная кислотность (рН)	260,00
55	Кислотность	320,00
Молоко и молочные продукты.		
56	Органолептика, подготовка пробы	372,50
57	Массовая доля влаги	390,00
58	Кислотность	390,00
59	Плотность	280,00
60	Фосфатаза (пастеризация)	470,00
61	Группа чистоты	320,00
62	СОМО (расчет.)	280,00
63	СОМО (вкл. определение жира и влаги)	910,00
64	Массовая доля жира	442,50
65	Массовая доля золы	390,00
66	Массовая доля спирта	390,00
67	Массовая доля сахара	390,00
68	Массовая доля сахарозы, глюкозы	1170,00
69	Массовая доля крахмала	185,00
70	Нейтрализующие вещества	185,00
71	Массовая доля молочного жира	3645,00
72	Активная кислотность (рН)	260,00
73	Перекисное число	320,00
74	Жирно-кислотный состав	3645,00
75	Массовая доля белка (по Кьельдалю)	965,00
Зерно, мука, мукомольно-крупяная продукция.		
76	Органолептика, подготовка пробы	372,50
77	Массовая доля влаги	350,00
78	Количество и качество сырой клейковины	430,00
79	Зольность, зола нерастворимая в соляной кислоте	680,00
80	Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов	280,00
81	Металломагнитная примесь	280,00
82	Сорная примесь	280,00
83	Крупнота помола	350,00
84	Стекловидность	280,00
85	Зерновая примесь, особо учитываемые примеси	280,00
86	Вредная примесь	185,00
87	Число падения	325,00
88	Белизна (в муке)	265,00
89	Масса 1000 зерен или 1000 семян	270,00

90	Крупность крупы	185,00
91	Кислотность	307,50
92	Кислотное число жира в муке	442,50
93	Массовая доля белка	990,00
94	Кислотное число масла в масличных культурах	865,00
Хлеб, хлебобулочные и макаронные изделия.		
95	Органолептика, подготовка пробы	372,50
96	Массовая доля влаги, влажность	350,00
97	Массовая доля хлоридов	442,50
98	Массовая доля сахаров	442,50
99	Массовая доля жира	442,50
100	Кислотность	442,50
101	Пористость	280,00
102	Картофельная болезнь	307,50
103	Массовая доля мелочи	227,50
104	Массовая доля начинки	185,00
105	Набухаемость. Намокаемость	155,00
106	Количество лома, деформируемых изделий	185,00
107	Признаки болезни и плесени	185,00
108	Хруст от минеральной примеси и посторонние включения	280,00
Сахар, кондитерские изделия.		
109	Органолептика, подготовка пробы	372,50
110	Массовая доля влаги	367,50
111	Массовая доля жира	485,00
112	Массовая доля сахарозы	485,00
113	Кислотность	367,50
114	Щелочность	367,50
115	Количество штук в 1 кг.	292,50
116	Толщина пласта полуфабриката	150,00
117	Масса нетто	150,00
118	Чистота раствора	150,00
119	Массовая доля мелочи (в кусковом сахаре)	185,00
120	Продолжительность растворения в воде (кускового сахара)	185,00
121	Намокаемость	150,00
122	Массовая доля сухих веществ в карамели	150,00
123	Массовая доля составных частей	150,00
124	Массовая доля золы, зола нерастворимая в соляной кислоте	785,00
Продукция чайной промышленности, кофе, пищевые концентраты, пряности.		
125	Органолептика, подготовка пробы	372,50
126	Массовая доля влаги	367,50
127	Массовая доля экстрактивных веществ	1125,00
128	Зольность	680,00
129	Посторонние примеси	292,50
130	Массовая доля мелочи в чае	442,50
131	Масса нетто	150,00
132	pH	430,00
133	Массовая доля сырой клетчатки	1430,00
134	Массовая доля металломагнитной примеси	292,50

135	Объемная доля воздушных зерен	232,50
136	Массовая доля сухих веществ	292,50
137	Растворимость	292,50
Флодоовощная продукция. Грибы. Орехи.		
138	Органолептика, подготовка пробы	372,50
139	Влажность, массовая доля влаги	367,50
140	Массовая доля хлоридов	465,00
141	Массовая доля титруемых кислот	367,50
142	Посторонние примеси	150,00
143	Минеральные и растительные примеси	292,50
144	Нитраты	465,00
145	Соотношение составных частей в консервах	292,50
146	Растворимые сухие вещества	292,50
147	Массовая доля сухих веществ	465,00
148	Массовая доля жира	465,00
149	Массовая доля сахарозы сахара	465,00
150	Зараженность вредителями	232,50
Продукция масложировая. Масличное сырье и жировые продукты.		
151	Органолептика, подготовка пробы	372,50
152	Кислотное число	865,00
153	Перекисное число	650,00
154	Цветное число	367,50
155	Влага и летучие вещества	442,50
156	Массовая доля влаги	390,00
157	Кислотность в майонезе	390,00
158	pH в майонезе	390,00
159	Стойкость эмульсии	320,00
160	Отстой по массе (нежировые примеси)	965,00
161	Число омыления	965,00
162	Железо	965,00
163	Массовая доля жира	650,00
164	Жирно-кислотный состав	3645,00
Мёд.		
165	Органолептика, подготовка пробы	372,50
166	Массовая доля воды	292,50
167	Диастазное число	785,00
168	Массовая доля редуцирующих сахаров	585,00
169	Массовая доля сахарозы	710,00
170	Водородный показатель. Свободная кислотность. Общая кислотность	367,50
171	Гидроксиметилфурфураль, оксиметилфурфурол (качеств. реакция)	185,00
172	Признаки брожения	150,00
173	Механические примеси. Нерастворимые вещества	150,00
174	Электропроводность	442,50
Вода питьевая, минеральная вода, дистиллированная вода.		
175	Органолептика (запах при 20 °С, при нагревании до 60 °С, привкус), подготовка средней пробы	390,00
176	Цветность	130,00
177	Мутность	260,00
178	Перманганатная окисляемость	292,50

179	Общая жесткость	292,50
180	Щелочность	315,00
	Массовая концентрация:	
181	аммиак, ионы аммония	390,00
182	нитрит-ионов	390,00
183	нитрат-ионов	785,00
184	сульфат-ионов	730,00
185	гидрокарбонат-ионов (карбонат-ионов)	320,00
186	фторид-ионов	785,00
187	ионов кальция	710,00
188	ионов магния	710,00
189	хлорид-ионов	325,00
190	ионов йода	1170,00
191	Общая минерализация (сухой остаток)	730,00
192	Массовая доля двуокиси углерода	730,00
193	Марганец	785,00
194	Медь	710,00
195	Цинк	710,00
196	Фосфаты	710,00
197	Железо	785,00
198	Калий (ICP)	675,00
199	Литий (ICP)	675,00
200	Мышьяк (ICP)	675,00
201	Свинец (ICP)	675,00
202	Железо (ICP)	675,00
203	Медь (ICP)	675,00
204	Натрий (ICP)	675,00
205	Никель (ICP)	675,00
206	Удельная электрическая проводимость	415,00
207	Водородный показатель pH	415,00
Стоимость испытаний солода.		
208	Массовая доля влаги. Количество зерен (мучнистых, стекловидных, темных). Массовая доля экстракта в сухом веществе солода. Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода. Продолжительность осахаривания. Цвет суслу. Кислотность. Прозрачность.	6800,00
Стоимость испытаний пихтового масла.		
209	Огранолептика, подготовка средней пробы, Кислотность, Плотность, Показатель преломления, Массовая концентрация борнилацетата, обработка результатов.	6800,00
Определение показателей безопасности в продукции.		
210	Токсичные элементы:	
211	Свинец, кадмий (медь, цинк) (ИВА)	1430,00
212	Ртуть (ААС)	1430,00
213	Мышьяк (ИВА)	1430,00
214	Пестициды (одна группа) ГЖХ	1615,00
215	Микотоксины (один микотоксин)	1700,00
216	Нитрозамины	2215,00
217	Железо (ААС)	1365,00
218	Медь (ААС)	1365,00

219	Свинец (ААС)	1365,00
220	Кадмий (ААС)	1365,00
221	Цинк (ААС)	1365,00
Радиологические исследования.		
222	Спектрометрическое определение активности цезия-137 (спектрометрическое исследование - натив)	485,00
223	Определение активности цезия-137 радиохимическим методом из зольных остатков (радиохимическое исследование)	1685,00
224	Спектрометрическое определение активности стронция-90 в нативном образце (спектрометрическое исследование - натив)	485,00
225	Определение активности стронция-90 радиохимическим методом из зольных остатков (радиохимическое исследование)	1685,00
226	Калий-40	292,50
227	Радий-226	292,50
Микробиологические показатели пищевых продуктов.		
228	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	350,00
229	Количество мезофильных аэробных микроорганизмов	437,50
230	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформные бактерии)	380,00
231	<i>Staphylococcus aureus</i> (S.aureus), коагулазоположительный стафилококк	450,00
232	Бактерии рода <i>Salmonella</i>	655,00
233	Бактерии <i>Listeria monocytogenes</i>	630,00
234	Состав заквасочной микрофлоры (микроскопия)	167,50
235	Промышленная стерильность молока и молочных продуктов ультрапастеризованных, стерилизованных	507,50
236	Бактерии родов <i>Proteus</i> , <i>Providencia</i> , <i>Morganella</i>	355,00
237	Дрожжи, Плесени/ Плесневые грибы	507,50
238	Сульфитредуцирующие клостридии	460,00
239	<i>Escherichia coli</i> (E.coli)	395,00
240	Бактерии рода <i>Enterococcus</i> / Энтерококки	372,50
241	Молочнокислые микроорганизмы/ мезофильные молочнокислые бактерии и/или термофильные молочнокислые бактерии и/или совместно мезофильные и термофильные молочнокислые бактерии	470,00
242	Бифидобактерии	437,50
243	<i>Vibrio</i> spp. (<i>Vibrio parahaemolyticus</i> , <i>Vibrio cholerae</i>)	437,50
244	<i>Bacillus cereus</i> (презюмтивные B.cereus)	425,00
245	Промышленная стерильность консервов	730,00
246	Общее количество бактерий (ОМЧ, ОМЧ при 37°C)	315,00
247	Общие колиформные бактерии (ОКБ)	315,00
248	Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ)	315,00
249	Бактерии рода <i>Pseudomonas aeruginosa</i> (<i>Pseudomonas aeruginosa</i>)	325,00
250	Кишечные энтерококки	425,00
251	Споры сульфитредуцирующих клостридий	385,00
252	Споры сульфитредуцирующих анаэробов (clostridia)	385,00
253	Колифаги	340,00
254	Ингибирующие вещества	340,00
255	Соматические клетки (содержание соматических клеток)	167,50
256	Бактерии семейства <i>Enterobacteriaceae</i>	380,00

Микробиологические показатели смывов и объектов окружающей среды.		
257	Бактерии группы кишечной палочки (БГКП)	197,50
258	Общая бактериальная обсемененность / мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы (КМАФАнМ)	395,00
259	Staphylococcus aureus (S.aureus)	325,00
260	Плесневые грибы	340,00
261	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	325,00
262	Listeria monocitogenes	292,50
263	КМАФАнМ (воздушная среда производственных помещений предприятий молочной промышленности)	340,00
264	Дрожжи (воздушная среда производственных помещений предприятий молочной промышленности)	340,00
265	Плесневые грибы (воздушная среда производственных помещений предприятий молочной промышленности)	340,00

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

к ПРЕЙСКУРАНТУ № 11-09ИЛ (П) на проведение исследований (испытаний) пищевой продукции
(п. 3.1.2.16 Устава)

1. Оформление документов:

№ п/п	Наименование услуг (работ)	Цена без НДС, руб.
1	Регистрация образца. Оформление протокола испытаний, платежных документов	400,00

2. Дополнительная оплата (надбавка) за оказание услуг (работ):

№ п/п	Наименование услуг (работ)	%
1	Проведение первоочередных (срочных) исследований (испытаний) пищевой продукции, по заявке Заказчика	50

3. Стоимость на проведение исследований (испытаний) пищевой продукции, не включенной в действующий прейскурант определяется условиями договора между Заказчиком и Исполнителем.