

СОДЕРЖАНИЕ

№№	Наименование	№№ страниц
РАЗДЕЛ 1	УСЛУГИ, ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫЕ ЛАБОРАТОРИЕЙ	11
РАЗДЕЛ 2	ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ	11
2.1.	ОБЩИЕ ПОКАЗАТЕЛИ В ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	11
2.2.	ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ В МЯСЕ И МЯСОПРОДУКТАХ: ПТИЦЕ, ЯЙЦАХ И ПРОДУКТАХ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ	16
2.2.1.	Мясо, в том числе полуфабрикаты, парные, охлажденные, подмороженные, замороженные (кроме всех видов промысловых и диких животных)	16
2.2.2.	Полуфабрикаты в тесте замороженные (пельмени и др.)	17
2.2.3.	Субпродукты убойных животных охлажденные, замороженные (печень, почки, язык, мозги, сердце), шкурка свиная, кровь пищевая и продукты ее переработки	18
2.2.4.	Жир-сырец говяжий, свиной, бараний и др. убойных животных (охлажденный, замороженный), шпик свиной и продукты из него	19
2.2.5.	Колбасные изделия, продукты из мяса всех видов убойных животных, кулинарные изделия из мяса	20
2.2.6.	Продукты мясные с использованием субпродуктов (паштеты, ливерные колбасы, зельцы, студни и др.) и крови. Изделия вареные с использованием субпродуктов, крови, охлажденные и замороженные (хлебы, колбасы, студни, ливерные колбасы, заливные блюда)	21
2.2.7.	Консервы из мяса, мясорастительные, из субпродуктов, в том числе паштетные (все виды убойных животных)	22
2.2.8.	Мясо сублимационной и тепловой сушки	23
2.2.9.	Мясо птицы, в том числе полуфабрикаты, охлажденные, замороженные (все виды птицы для убоя, пернатой дичи)	24
2.2.10.	Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы	25
2.2.11.	Колбасные изделия, копчености, кулинарные изделия с использованием мяса птицы	26
2.2.12.	Мясопродукты с использованием субпродуктов птицы, шкурки (паштеты, ливерные колбасы и др.)	27
2.2.13.	Консервы птичьи (из мяса птицы и мясорастительные, в т.ч. паштетные и фаршевые)	27
2.2.14.	Продукты из мяса птицы сублимационной и тепловой сушки	28
2.2.15.	Яйца и жидкие яичные продукты (меланж, белок, желток)	29
2.2.16.	Яичные продукты сублимационной сушки, яичный белок (альбумин) сухой	30
2.3.	МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ	31
2.3.1.	Молоко, сливки сырые и термически обработанные, пахта, сыворотка молочная, жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт, сметана, напитки на молочной основе	31
2.3.2.	Творог и творожные изделия, продукты пастообразные молочные белковые	32
2.3.3.	Консервы молочные (молоко, сливки, пахта, сыворотка, сгущенные с сахаром; молоко сгущенное стерилизованное)	33
2.3.4.	Продукты молочные сухие: молоко, сливки, кисломолочные продукты, напитки, смеси для мороженого, сыворотка и пахта	35
2.3.5.	Концентраты молочных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков	36
2.3.6.	Сыры (твердые, полутвёрдые, мягкие, рассольные и плавленые)	37
2.3.7.	Мороженое на молочной основе	38
2.3.8.	Масло коровье, масло топленое, паста масляная, молочный жир	39
2.3.9.	Заквасочные бактериальные культуры для производства кисломолочных продуктов, кислосливочного масла и сыров, пробиотических продуктов	40
2.3.10.	Питательные среды сухие на молочной основе для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры	40

	2.4.	<i>РЫБА, НЕРЫБНЫЕ ОБЪЕКТЫ ПРОМЫСЛА И ПРОДУКТЫ, ВЫРАБАТЫВАЕМЫЕ ИЗ НИХ</i>	40
	2.4.1.	Рыба живая, рыба-сырец, охлажденная, мороженая, фарш, филе, мясо морских млекопитающих	40
	2.4.2.	Консервы и пресервы рыбные	41
	2.4.3.	Рыба сушеная, вяленая, копченая, соленая, пряная, маринованная, рыбная кулинария и другая рыбная продукция, готовая к употреблению	43
	2.4.4.	Икра и молоки рыб и продукты из них; аналоги икры	44
	2.4.5.	Печень рыб и продукты из нее	45
	2.4.6.	Рыбный жир	46
	2.4.7.	Нерыбные объекты промысла (моллюски, ракообразные и другие беспозвоночные; водоросли и травы морские) и продукты их переработки, земноводные, пресмыкающиеся: моллюски, ракообразные и другие беспозвоночные, земноводные, пресмыкающиеся	46
	2.4.8.	Нерыбные объекты промысла: водоросли морские	47
	2.5.	<i>ЗЕРНО (СЕМЕНА), МУКОМЛЬНО-КРУПЯНЫЕ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ</i>	47
	2.5.1.	Зерно продовольственное, в т.ч. пшеница, рожь, тритикале, овес, ячмень, просо, гречиха, рис, кукуруза, сорго	47
	2.5.2.	Семена зернобобовых, горох, люпин, кормовые бобы, вика, нут, чечевица, чина (ТР ТС 015/2011)	51
	2.5.3.	Масличные (соя, рапс, подсолнечник) ТР ТС 015/2011	52
	2.5.4.	Крупа, толокно, хлопья	53
	2.5.5.	Мука пшеничная, в т.ч. для макаронных изделий, ржаная, тритикалевая, кукурузная, ячменная, просяная (пшенная), рисовая, гречневая, сорговая	57
	2.5.6.	Макаронные изделия	57
	2.5.7.	Отруби пищевые (пшеничные, ржаные)	58
	2.5.8.	Хлеб, булочные изделия и сдобные изделия	59
	2.5.9.	Бараночные, сухарные изделия, хлебные палочки, соломка и др.	60
	2.5.10.	Корма. Комбикорма. Комбикормовое сырье. Премиксы, мука кормовая.	61
	2.6.	<i>САХАР И КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ</i>	62
	2.6.1.	Сахар	62
	2.6.2.	Сахаристые, кондитерские изделия: карамель, конфеты глазированные и неглазированные, помадные, сбивные, грильяжные, пралине, марципановые, фруктово-ягодные, ирис, халва, пастила, зефир, мармелад, железные изделия	63
	2.6.3.	Сахаристые кондитерские изделия: шоколад и изделия из него	65
	2.6.4.	Какао-бобы	65
	2.6.5.	Какао-порошок	66
	2.6.6.	Мучные кондитерские изделия	66
	2.6.7.	Мёд и продукты пчеловодства	67
	2.7.	<i>ПЛОДОВООЩНАЯ ПРОДУКЦИЯ</i>	68
	2.7.1.	Свежие овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды, грибы	68
	2.7.2.	Свежемороженные овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды, грибы	78
	2.7.3.	Сухие овощи, картофель, фрукты, ягоды, грибы	79
	2.7.4.	Консервы овощные, фруктовые, ягодные	80
	2.7.5.	Консервы грибные	82
	2.7.6.	Соки, нектары, напитки, концентраты, полуфабрикаты овощные; мороженое фруктовое, плодово-ягодное, ароматизированное и пищевой лед	83
	2.7.7.	Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды, протертые с сахаром, и др. плодово-ягодные концентраты с сахаром, и др. плодово-ягодные концентраты с сахаром	86
	2.7.8.	Овощи и фрукты, грибы соленые, маринованные, квашенные, моченые	87
	2.7.9.	Специи и пряности сухие	88
	2.7.10.	Орехи	89
	2.7.11.	Чай, кофе	93
	2.8.	<i>МАСЛИЧНОЕ СЫРЬЕ И ЖИРОВЫЕ ПРОДУКТЫ</i>	94

	2.8.1.	Семена масличных культур (подсолнечника, сои, хлопчатника, кукурузы, льна, горчицы, рапс, арахис, мак пищевой и другие)	94
	2.8.2.	Масло растительное (все виды)	95
	2.8.3.	Продукты переработки растительных масел и животных жиров, маргарины, кулинарные жиры, кондитерские жиры, майонезы, фосфатидные концентраты)	96
	2.8.4.	Жиры животные топленые	97
	2.8.5.	Жиры и масла животные	98
	2.9.	<i>ВОДА БУТИЛИРОВАННАЯ, НАПИТКИ, АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ</i>	99
	2.9.1.	Питьевая вода бутилированная (газированная и негазированная). Воды питьевые минеральные природные столовые, лечебно-столовые, лечебные	99
	2.9.2.	Напитки безалкогольные в том числе сиропы, тонизирующие напитки	100
	2.9.3.	Напитки брожения (безалкогольные)	101
	2.9.4.	Пиво. Напитки пивные. Напитки солодовые.	101
	2.9.5.	Вина столовые и виноматериалы столовые. Вина защищенных географических указаний и вина защищенных наименований места происхождения.	102
	2.9.6.	Вина ликерные, вина ликерные защищенных географических указаний, вина ликерные защищенных наименований места происхождения.	103
	2.9.7.	Вина игристые. Вина игристые и вина игристые жемчужные. Напитки винные. Напитки винные фруктовые. Вина фруктовые столовые и виноматериалы фруктовые столовые. Сидры. Виноматериалы фруктовые (плодовые) сброженные и сброженно-спиртованные. Вина газированные и вина газированные жемчужные. Вина плодовые специальные и виноматериалы плодовые специальные.	104
	2.9.8.	Коктейли винные	105
	2.9.9.	Коньяки. Бренди.	105
	2.9.10.	Дистилляты коньячные	106
	2.9.11.	Кальвадосы российские	107
	2.9.12.	Дистиллят винный	107
	2.9.13.	Спирт винный	108
	2.9.14.	Экстракты дубовые	108
	2.9.15.	Плодовые водки. Виноградная водка.	109
	2.9.16.	Дистиллят фруктовый (плодовый)	109
	2.9.17.	Изделия ликероводочные. Ликеры.	110
	2.9.18.	Виски. Ром. Дистиллят зерновой. Напитки спиртные зерновые дистиллированные.	110
	2.9.19.	Напитки русские традиционные на натуральном сырье	111
	2.9.20.	Водки и водки особые. Русская водка.	111
	2.9.21.	Спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья. Спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья "классический". Спирт этиловый питьевой 95 %-ный.	112
	2.9.22.	Фракция головная этилового спирта. Отходы ликероводочного производства.	113
	2.9.23.	Напитки слабоалкогольные. Напитки слабоалкогольные тонизирующие.	113
	2.10.	<i>ДРУГИЕ ПРОДУКТЫ</i>	113
	2.10.1.	Изоляты, концентраты, гидролизаты и текстураты растительных белков; пищевой шрот и мука с различным содержанием жира из семян бобовых, масличных и нетрадиционных культур	113
	2.10.2.	Концентраты молочных сывороточных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков	114
	2.10.3.	Концентраты белков крови (сухой концентрат плазмы, сыворотки, альбумин пищевой)	115
	2.10.4.	Зародыши семян зерновых, зернобобовых и других культур, хлопья и шрот из них, отруби	115
	2.10.5.	Продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур: напитки, в том числе сквашенные; тофу и окара	116
	2.10.6.	Продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур: напитки, концентрированные, сгущенные и сухие; тофу и окара сухие	116

	2.10.7.	Загустители, стабилизаторы, желирующие агенты (пектин, агар, альгинаты, каррагинан, камеди и др.)	117
	2.10.8.	Желатин, концентраты соединительнотканых белков	117
	2.10.9.	Крахмалы, патока и продукты их переработки	117
	2.10.10.	Дрожжи пищевые, биомасса одноклеточных растений, бактериальные стартовые культуры	118
	2.10.11.	Ксилит, сорбит, маннит и др. сахароспирты	119
	2.10.12.	Бульоны пищевые сухие	119
	2.10.13.	Соль поваренная и лечебно-профилактическая	120
	2.10.14.	Аминокислоты кристаллические и смеси из них	120
	2.10.15.	Концентраты пищевые • Первые и вторые блюда • Сладкие блюда • П/ф мучных изделий • Соусы порошкообразные • Блюда для спецпотребителя • Концентраты для детского питания	120
	2.10.16.	Готовые кулинарные изделия, в том числе продукция общественного питания	121
	2.10.17.	Уксусы из пищевого сырья	122
	2.10.18.	Кислоты пищевые: • Кислота лимонная моногидрат пищевая • Кислота винная	123
	2.11.	<i>БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ДОБАВКИ (БАД) К ПИЩЕ</i>	123
	2.11.1.	БАД на основе преимущественно пищевых волокон (целлюлоза, камеди, пектин, гумми, микрокристаллическая целлюлоза, отруби, фруктоолигосахара, хитозан и др. полисахариды)	123
	2.11.2.	БАД на основе чистых субстанций (витамины, минеральные вещества, органические кислоты и др.) или их концентратов экстракты растений и др.) с использованием различных наполнителей, в т.ч. сухие концентраты для напитков	123
	2.11.3.	БАД на основе природных минералов (цеолиты и др.), в т.ч. мумие	124
	2.11.4.	БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: таблетированные, капсулированные, порошкообразные	124
	2.11.5.	БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: таблетированные, капсулированные, порошкообразные с добавлением микроорганизмов-пробиотиков	124
	2.11.6.	БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: жидкие в виде сиропов, эликсиров, настоев, бальзамов и др	125
	2.11.7.	БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: смеси высушенных лекарственных растений (чай)	125
	2.11.8.	БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: БАД-чай (детские сухие)	126
	2.11.9.	БАД на основе переработки мясо-молочного сырья, в т.ч. субпродуктов, птицы; членистоногих, земноводных - сухие	126
	2.11.10.	БАД на основе продуктов пчеловодства (маточное молочко, прополис и др.) - сухие	126
	2.11.11.	БАД на основе мясного сырья, в т.ч. субпродуктов птицы, БАД на основе молочного сырья	127
	2.11.12.	БАД на основе рыбы, морских беспозвоночных, ракообразных, моллюсков и др. морепродуктов - сухие	127
	2.11.13.	БАД на основе растительных морских организмов (водоросли и др.) - сухие	128
	2.11.14.	БАД - на основе пробиотических микроорганизмов: БАД - сухие на основе чистых культур пробиотических микроорганизмов	128
	2.11.15.	БАД - сухие на основе чистых культур микроорганизмов с добавлением аминокислот, микроэлементов, моно-, ди- и олигосахаридов и т.д.	128
	2.11.16.	БАД - жидкие на основе чистых культур пробиотических микроорганизмов концентрированные и неконцентрированные	129
	2.11.17.	БАД на основе одноклеточных водорослей (спирулина, хлорелла и др.)	129
	2.11.18.	БАД на основе дрожжей и их лизатов	130
	2.12.	<i>ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТ</i>	130
	2.12.1.	Продукты на молочной основе: адаптированные и частично адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные)	130
	2.12.2.	Молоко стерилизованное (в т.ч. витаминизированное)	131

2.12.3.	Жидкие кисломолочные продукты (в т.ч. с плодоовощными наполнителями)	132
2.12.4.	Творог и творожные изделия (в т.ч. с фруктовыми или овощными наполнителями)	132
2.12.5.	Молоко сухое для детского питания	133
2.12.6.	Сухие и жидкие молочные напитки (для детей от 6 месяцев до 3 лет)	133
2.12.7.	Продукты прикорма на зерновой основе: мука и крупа, требующая варки	134
2.12.8.	Каши сухие безмолочные быстрорастворимые (инстантного приготовления)	135
2.12.9.	Каши сухие молочные, требующие варки	135
2.12.10.	Каши сухие молочные быстрорастворимые (инстантного приготовления)	136
2.12.11.	Каши молочные, готовые к употреблению, стерилизованные; каши молочные, готовые к употреблению, произведенные на молочных кухнях	137
2.12.12.	Растворимое печенье	137
2.12.13.	Продукты прикорма на плодоовощной основе, плодоовощные консервы (фруктовые, овощные и фруктово-овощные соки, нектары и напитки; пюре; фруктово-молочные и фруктово-зерновые пюре)	138
2.12.14.	Консервы из мяса (говядины, свинины, баранины, птицы и др.), в т.ч. с добавлением субпродуктов	139
2.12.15.	Пастеризованные колбаски на мясной основе (с 1,5 лет жизни и старше)	140
2.12.16.	Мясорастворительные консервы	141
2.12.17.	Рыбные консервы	142
2.12.18.	Рыборастительные консервы	143
2.12.19.	Детские травяные инстантные чаи	143
2.13.	<i>СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ ДЛЯ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ</i>	144
2.13.1.	Низколактозные и безлактозные продукты	144
2.13.2.	Продукты на основе изолята соевого белка	145
2.13.3.	Сухие молочные высокобелковые продукты	145
2.13.4.	Низкобелковые продукты (крахмалы, крупы и макаронные изделия)	146
2.13.5.	Продукты на основе полных или частичных гидролизатов белка	146
2.13.6.	Продукты без фенилаланина или с низким его содержанием для детей 1-го года жизни	146
РАЗДЕЛ 3	ПРОЧЕЕ	147
3.1.	<i>МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ МОНИТОРИНГ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ СРЕДЫ</i>	147
3.2.	<i>МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ В ПАРФЮМЕРНО-КОСМЕТИЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ, ИГРУШКАХ</i>	149
3.3.	<i>МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ В РАЗЛИЧНЫХ ВИДАХ ВОД</i>	149
3.4.	<i>ТОКСИЧНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ И МИНЕРАЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА В НЕПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ</i>	150
3.5.	<i>ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ХИМИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ТР ТС</i>	151
3.6.	<i>РАЗЛИЧНЫЕ ТИПЫ ВОД</i>	152
3.6.1.	Вода питьевая: водопроводная, до и после очистки, из скважин, колодцев, расфасованная в емкости, вода плавательных бассейнов, вода для бетонов, техническая вода	152
3.6.2.	Вода дистиллированная, вода для лабораторного анализа	154
3.6.3.	Вода очищенная сточная, сточная	154
3.7.	<i>ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, АРОМАТИЗАТОРЫ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА</i>	155
3.7.1.	Ферментные препараты	155

3.7.2.	Ферментные препараты (на основе дрожжей и их лизатов)	155
3.7.3.	Ароматизаторы на водной основе жидкие и пастообразные (кроме водных растворов с содержанием этилового спирта или пропиленгликоля более 15%)	155
3.7.4.	Ароматизаторы сухие на основе сахаров, камедей, соли и других продуктов	155
3.7.5.	Ароматизаторы сухие на основе крахмала	155
3.7.6.	Ароматизаторы сухие на основе пряностей	156
3.7.7.	E 100-102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 124, E 129, E 131-133, E 140-143, E 150 (abcd), E 151, E 153, E 155, E160a, E160a (ii)	156
3.7.8.	E 160 (b,c,d,e,f), E 161 (b,g), E 162, E 163, E 170-172	156
3.7.9.	E 174, E 175, E 181, E 200-203, E 210-215, E 218-228, E 230-232, E 234, E 235	156
3.7.10.	E 236, E 242, E 249-252, E 260-266, E 270, E 280-283, E 290- не делаем, E 296, E 297, E 300-316, E 319-321, E 325-337	156
3.7.11.	E 322 лецитин	157
3.7.12.	E 338-343, E400	157
3.7.13.	E 350-357, E 359, E 363, E 365, E 380, E 381, E 384-387	157
3.7.14.	E 401, E 402, E 403, E 404, E 405, E 406, E 407, E 407 a	157
3.7.15.	E 409, E 410, E 412, E 413, E 416	157
3.7.16.	E414-415	158
3.7.17.	E 417-418	158
3.7.18.	E 420-422, E425	158
3.7.19.	E 426	158
3.7.20.	E 430-436, E 440, E 442, E444, E 445, E 450-452, E 459-477, E 479-484, E 491-495, E 508, E 541	158
3.7.21.	E 500, E 501, E 503, E 504, E 507, E 509-511, E 513-518, E 520-530, E 535, E 536, E 538, E 542	158
3.7.22.	E 551-E 554, E 556, E 558, E 559, E 570, E 574, E 586, E 900-905, E 912, E 920, E 927b, E 952	159
3.7.23.	E 555, E 579, E 585, E 650	159
3.7.24.	E 575-578, E 580, E 620-637, E 907, E 928, E 950-952 (ii, iv), E 953-955, E 957	159
3.7.25.	E 959-960, E 999	159
3.7.26.	E 961-962, E 965-968, E 1200-1204	159
3.7.27.	E 1400-1403, E 1405, E 1519-1521	159
3.7.28.	E 1414	159
3.7.29.	E 1410, E 1412-1413, E 1420, E 1422, E 1440, E 1442, E 1450-1452	159
3.7.30.	E 1503, E 1505, E 1517-1518	159
3.7.31.	E 1519-1520	160
3.8.	ПОСУДА И ПОЛИМЕРНЫЕ МАТЕРИАЛЫ	160
3.8.1.	Посуда всех видов	160
3.8.2.	Посуда фарфоровая, фаянсовая, керамическая, стеклянная. Посуда хозяйственная из специального бытового стекла	161
3.8.3.	Посуда металлическая	162
3.8.4.	Изделия из пластмасс хозяйственного назначения, в т.ч. посуда	163
3.8.5.	Приборы столовые	163
3.9.	УГОЛЬ АКТИВНЫЙ ДРЕВЕСНЫЙ	163
3.10.	ИГРУШКИ	163
3.11.	ПАРФЮМЕРНО-КОСМЕТИЧЕСКАЯ ПРОДУКЦИЯ	168
3.11.1.	Эмульсионные кремы, кремы-гели (кремы, скрабы, средства для депиляции, маски, молочко, бальзам для волос и т.д.)	168
3.11.2.	Изделия косметические гигиенические моющие (шампунь, гель для душа, пена для ванн, жидкое мыло и т.д.)	169
3.11.3.	Средства очищающие для ухода за кожей (пенки, гели, муссы и т.д.)	169
3.11.4.	Гели косметические (водные и безводные для кожи, для ресниц, для бровей, для волос (в т.ч. для укладки), для макияжа и т.д.)	169
3.11.5.	Красящий состав на основе синтетических или природного происхождения красителей (краски для волос, ресниц, бровей)	170

	3.11.6.	Продукция косметическая на основе красителей растительного происхождения (краска, хна, басма)	170
	3.11.7.	Окислительный состав красок для волос	171
	3.11.8.	Активирующий состав красок для волос, средства для удаления краски с волос	171
	3.11.9.	Готовая композиция для окрашивания волос и для осветления волос, приготовленная согласно инструкции по применению; оттеночные средства для окрашивания волос	171
	3.11.10.	Продукция косметическая для химической завивки и распрямления волос на основе тиоловых соединений (средство для придания формы)	172
	3.11.11.	Продукция косметическая для химической завивки и распрямления волос на основе тиоловых соединений (закрепитель)	172
	3.11.12.	Продукция парфюмерно-косметическая в аэрозольной упаковке для ухода за кожей (кремы, пена, мусс, гель, лосьон, тоник, спрей, масло)	172
	3.11.13.	Продукция гигиеническая моющая в аэрозольной упаковке	173
	3.11.14.	Дезодорирующие средства в аэрозольной упаковке	173
	3.11.15.	Лак, спрей, мусс, пена, ополаскиватель, кондиционер для волос в аэрозольной упаковке	174
	3.11.16.	Гель, лосьон, масло для волос в аэрозольной упаковке	174
	3.11.17.	Гель и пена для бритья в аэрозольной упаковке	175
	3.11.18.	Лосьон и масло для бритья в аэрозольной упаковке	175
	3.11.19.	Кремы для бритья, твердая и порошкообразная продукция для бритья	176
	3.11.20.	Гели для бритья	176
	3.11.21.	Жидкая косметическая продукция для бритья	176
	3.11.22.	Масла для бритья	177
	3.11.23.	Соль для ванн	177
	3.11.24.	Кремообразная, твердая продукция для принятия ванн на основе фрагментов растений	177
	3.11.25.	Жидкая продукция для принятия ванн	178
	3.11.26.	Гелеобразная продукция для принятия ванн	178
	3.11.27.	Маслообразная продукция для принятия ванн	179
	3.11.28.	Продукция парфюмерная твердая (духи, дезодоранты)	179
	3.11.29.	Продукция парфюмерная сухая	179
	3.11.30.	Продукция парфюмерная жидкая (спиртосодержащие туалетные, парфюмерные воды, духи и т.д.)	180
	3.11.31.	Продукция косметическая жидкая (тоники, лосьоны, дезодоранты, средства для завивки и укладки волос и т.д.)	180
	3.11.32.	Продукция косметическая для полирования ногтей (пудра, паста для полирования ногтей)	181
	3.11.33.	Продукция декоративной косметики на жировосковой основе (губная помада, контурные карандаши, театральный грим, твердая тушь и т.д.)	181
	3.11.34.	Мыло туалетное твердое	181
	3.11.35.	Мыло хозяйственное твердое	182
	3.11.36.	Жидкие средства гигиены полости рта	182
	3.11.37.	Пасты зубные	182
	3.11.38.	Порошок зубной	183
	3.11.39.	Щетки зубные, массажеры для десен и аналогичные изделия для ухода за полостью рта	183
	3.11.40.	Лаки для ногтей	184
	3.11.41.	Жидкая продукция для ухода за ногтями; масла для ухода за ногтями; порошок для отбеливания ногтей; соль для ухода за ногтями	185
	3.11.42.	Гелеобразная продукция для ухода за ногтями	185
	3.11.43.	Продукция косметическая порошкообразная и компактная	186
	3.11.44.	Продукция косметическая пастообразная	186
	3.11.45.	Продукция косметическая на носителях (влажные салфетки, тканевые маски и т.д.)	186
	3.11.46.	Продукция декоративной косметики на эмульсионной основе (тональные средства, румяна, тени для век, блеск для губ, тушь для волос и т. д.)	187
	3.11.47.	Продукция декоративной косметики на эмульсионной основе (тушь для ресниц)	187
	3.11.48.	Масла эфирные, вещества душистые и полупродукты их синтеза	188
	3.11.49.	Масла косметические	188

	3.12.	ТОВАРЫ БЫТОВОЙ ХИМИИ И СИНТЕТИЧЕСКИЕ МОЮЩИЕ СРЕДСТВА	189
	3.12.1.	Дезинфицирующие средства	189
	3.12.2.	Чистящие средства для сантехнических изделий (унитазы, раковины, ванны, кафель)	189
	3.12.3.	Чистящие средства для кухни	189
	3.12.4.	Чистящие средства для пола	189
	3.12.5.	Чистящие средства для посуды жидкие	190
	3.12.6.	Чистящие средства для посуды порошкообразные	190
	3.12.7.	Средства для прочистки труб	190
	3.12.8.	Товары бытовой химии в аэрозольной упаковке	190
	3.12.9.	Стеклоочистители	191
	3.12.10.	Пятновыводные средства	191
	3.12.11.	Отбеливающие средства	191
	3.12.12.	Средства для посудомоечных машин	191
	3.12.13.	Обезжириватели (на основе кислот и щелочей)	191
	3.12.14.	Средства для унитаза (таблетки, стикеры, подвески и т.д.)	192
	3.12.15.	Кондиционеры для белья	192
	3.12.16.	Средства моющие синтетические порошкообразные и жидкие	192
	3.13.	ПРОДУКЦИЯ ТЕКСТИЛЬНОЙ И ШВЕЙНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ	192
	3.13.1.	Текстильные изделия: ткани, материалы для рабочей одежды, одежда верхняя пальтово-костюмная и платьенно-блузочная, белье нательное и постельное, изделия чулочно-носочные, изделия платочно-шарфовые, головные уборы	192
	3.13.2.	Текстильные изделия медицинского назначения: вата, марля, бинты	194
	3.13.3.	Полотна и изделия трикотажные	195
	3.13.4.	Мех трикотажный	195
	3.13.5.	Полотна нетканые	196
	3.13.6.	Полотна декоративные и мебельные	196
	3.13.7.	Изделия текстильно-галантерейные	197
	3.13.8.	Сумка, чемоданы, портфели, ранцы, папки, изделия мелкой кожгалантереи	197
	3.13.9.	Покрытия и изделия ковровые машинного способа производства	198
	3.13.10.	Меха, меховые, овчинно-шубные и кожаные изделия. Шкурки меховые, овчина, кожа, меховые: одежда, головные уборы, воротники, перчатки; кожаная и комбинированная: одежда, головные уборы, перчатки	199
	3.14.	ОБУВЬ	199
	3.15.	НАПОЛНИТЕЛИ КОШАЧЬИХ ТУАЛЕТОВ ИЗ РАЗЛИЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (вне области аккредитации)	200
	3.16.	ЛЕСОПРОМЫШЛЕННАЯ ПРОДУКЦИЯ	200
		Спички (вне области аккредитации)	
	3.17.	ЦЕЛЛЮЛОЗНО-БУМАЖНАЯ ПРОДУКЦИЯ	200
	3.17.1.	Бумага	200
	3.17.2.	Картон	201
	3.17.3.	Подпергамент. Пергамент	202
	3.18.	ИЗДЕЛИЯ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОГО НАЗНАЧЕНИЯ	203
	3.18.1.	Изделия из бумаги бытового и санитарно гигиенического назначения	203
	3.18.2.	Подгузники детские	204
	3.18.3.	Подгузники для взрослых	205
	3.18.4.	Пеленки впитывающие	205
	3.18.5.	Прокладки женские гигиенические, тампоны, лактационные вкладыши	206
	3.18.6.	Клеенка подкладная резиноканевая (вне области аккредитации)	207
	3.18.7.	Пузыри резиновые для льда, грелки (вне области аккредитации)	207
	3.18.8.	Соски молочные, соски-пустышки и изделия санитарно-гигиенические силиконовые, латексные и резиновые	207
	3.19.	УПАКОВКА (УКУПОРОЧНЫЕ СРЕДСТВА)	207

	3.19.1.	Упаковка (укупорочные средства) металлическая	207
	3.19.2.	Упаковка (укупорочные средства) стеклянная	208
	3.19.3.	Упаковка (укупорочные средства) полимерная и из комбинированных материалов	209
	3.19.4.	Текстильные упаковочные материалы	212
	3.19.5.	Бумажная упаковка (укупорочные средства)	213
	3.20.	МЕБЕЛЬ, ДРЕВЕСНЫЕ КОМПОЗИЦИОННЫЕ И ПОЛИМЕРСОДЕРЖАЩИЕ МАТЕРИАЛЫ	216
	РАЗДЕЛ 4	НЕФТЕПРОДУКТЫ	216
	4.1.	Бензины автомобильные и авиационные	216
	4.2.	Топливо дизельное	217
	4.3.	Топливо нефтяное, печное, мазут	217
	4.4.	Топливо моторное, судовое	218
	4.5.	Керосин, топлива для реактивных двигателей	219
	4.6.	Масла различного назначения, присадки	219
	4.7.	Нефть	219
	4.8.	Специальные жидкости (охлаждающие низкотемпературные (тосол, антифриз), стеклоомывающие, тормозные, гидравлические, противокоррозионные и т.д)	220
	4.9.	Жидкости смазочно-охлаждающие эмульгируемые (вне области аккредитации)	220
	4.10.	Жидкость для розжига (вне области аккредитации)	220
	4.11.	Нефтяные растворители (бензин - растворитель, бензин для химической и нефтехимической промышленности, нефрас, уайт-спирит, прочие)	220
	4.12.	Продукты химические органические	221
	4.13.	Лигносальфонаты (вне области аккредитации)	221
	4.14.	Глицерин	221
	4.15.	Вазелин, парафин, церезин, воск и т.п (вне области аккредитации)	221
	4.16.	Отработанная продукция	222
	РАЗДЕЛ 5	ТОВАРЫ НАРОДНОГО ПОТРЕБЛЕНИЯ, ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО НАЗНАЧЕНИЯ И МЕДИЦИНСКОЙ ТЕХНИКИ	222
	5.1.	<i>Услуги, предоставляемые лабораторией</i>	222
	5.2.	<i>Бытовые приборы</i>	222
	5.3.	<i>Продукция кабельная</i>	223
	5.4.	<i>Вычислительная техника</i>	223
	5.5.	<i>Приборы и средства автоматизации общепромышленного назначения</i>	223
	5.6.	<i>Машины ручные электрические</i>	224
	5.7.	<i>Бытовые и аналогичные электрические приборы</i>	224
	5.8.	<i>Аудио-, видео- аппаратура</i>	225
	5.9.	<i>Средства проводной связи</i>	225
	5.10.	<i>Изделия культурно-бытового назначения</i>	225
	5.11.	<i>Игрушки</i>	225
	5.11.1.	Игрушки с электропитанием	225
	5.11.2.	Игрушки, работающие от батареек	225
	5.12.	<i>Мебельная продукция</i>	225
	5.12.1.	Мебель бытовая	225
	5.12.2.	Мебель для общественных помещений	226
	5.12.3.	Мебель для театрально-зрелищных предприятий, спортивных сооружений, залов ожидания транспортных средств	226
	5.13.	<i>Изделия и детали мебели, древесных композиционных и полимеросодержащих материалов. Определение вредных летучих химических веществ.</i>	226
	5.14.	<i>Электромагнитная совместимость</i>	226
	5.15.	<i>Аппараты, работающие на газообразном топливе</i>	226
	5.16.	<i>Продукция промышленного назначения</i>	227
	5.17.	<i>Продукция сельскохозяйственного назначения</i>	227
	5.18.	<i>Машины электрические</i>	227
	5.19.	<i>Оборудование и материалы электротехнические</i>	227

	5.20.	Изделия электротехники и радиоэлектроники	228
		Примечания	
	1	* - испытания, проводимые субподрядчиком	
	2	При участии в межлабораторных сличительных испытаниях (МСИ) применяется повышающий коэффициент - 1,5	
	3	При необходимости срочного получения результатов (1-3 дня) применяется повышающий коэффициент - 2	
	4	При заключении долгосрочных договоров стоимость услуг регулируется протоколом согласования договорной цены	
	5	При отсутствии норм и критериев в НД (фактические микробиологические показатели) и отсутствия указания конкретного разведения навески, стоимость показателя увеличивается в 2 раза	
	6	Количественный микробиологический анализ проводится - для спецификаций, ТУ, фактических показателей, проводится по требованию заказчика	
	7	Стоимость промышленной стерильности консервов указана в группах пищевых продуктов	

РАЗДЕЛ 1			
УСЛУГИ, ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫЕ ЛАБОРАТОРИЕЙ			
№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Оформление дубликата протокола (по запросу Заказчика)	200
		Выезд специалиста на предприятие и отбор проб для проведения испытаний (руб./час) автотранспортом Заказчика	525
		Выезд специалиста на предприятие и отбор проб для проведения испытаний (руб./час) автотранспортом ФБУ "Тест-С.-Петербург"	735
		Дегустационная или потребительская оценка образца продукции	630
		Доставка документов курьерской службой	365
		Консультация специалиста по оформлению заявок и программе испытаний (за 1 вид продукции)	600
		Консультация специалиста по оформлению заявок и программе испытаний продукции на установление сроков годности (за 1 вид продукции)	600
		Методическая помощь в разработке технических условий	Цена определяется соглашением сторон (договорная цена)
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний	200
		Оформление заключения	565
		Оформление заключения по срокам годности	3150
		Оформление письма для таможенных органов на официальном бланке, обработка сопроводительной документации	1500
		Оформление сертификата здоровья	1500
		Оценка компетентности ИЛ в сфере технического регулирования и обеспечения единства измерений	Цена определяется соглашением сторон (договорная цена)
		Оценка полноты и правильности информации, указанной на этикетке (маркировки) с выдачей заключения	3000
		Перевод протокола лабораторных испытаний на английский язык	470
		Повторная экспертиза технических условий	1680
		Разъяснительные, информационные письма	600
		Сравнительная экспертиза продуктов с выдачей индивидуального протокола	Цена определяется соглашением сторон (договорная цена)
		Стажировка на рабочем месте (руб./день) за 1 человека	1785
		Экспертиза технических условий с выдачей экспертного заключения	6300
		РАЗДЕЛ 2	
		ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ	
		2.1. ОБЩИЕ ПОКАЗАТЕЛИ В ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	
		ТОКСИЧНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ И МИНЕРАЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА (в пищевой продукции)	
		Пробоподготовка (твердых пищевых материалов)	1000
		Пробоподготовка (жидких пищевых материалов)	890
		алюминий (только в водах, остальное - вне области аккредитации)	840
		железо	375
		кадмий	375
		калий	500
		кальций (не выполняем на соответствие ТР ТС 033, ТР ТС 021. В области аккредитации на соответствие ГОСТ, ТУ, СТО, по факту и т.п.)	660
		кобальт (только в водах, остальное - вне области аккредитации)	375
		магний	660
		марганец (только в водах, остальное - вне области аккредитации)	375
		медь	375
		мышьяк	375
		натрий	500

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		никель	375
		олово (только в водах, остальное - вне области аккредитации)	550
		ртуть	375
		свинец	375
		селен (только в водах, остальное вне области аккредитации)	840
		серебро (только в водах, остальное вне области аккредитации)	550
		стронций (только в водах, остальное вне области аккредитации)	500
		сурьма (только в водах, остальное вне области аккредитации)	550
		хром	550
		цинк	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, олово (вне области аккредитации), хром, железо, никель, медь, включая пробоподготовку)	2200
		МИКОТОКСИНЫ	
		афлатоксин В1, афлатоксин М1, дезоксиниваленол (1 показатель)	1200
		зеараленон	1260
		патулин	1260
		охратоксин А	1260
		Т-2 токсин	2625
		ПЕСТИЦИДЫ	
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол), линдан	1575
		Пестициды в воде (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол)	1310
		Ртутьорганические пестициды: метилртуть, этилртуть, фенилртуть	890
		2,4-Д кислота	890
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	250
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))*	2365
		Гексахлорбензол*	3135
		Нитрозамины* (в мясной, рыбной продукции; в солоде, в пиве)	4000
		Полихлорированные бифенилы	1680
		Бенз(а)пирен (в воде)	1785
		Бенз(а)пирен	1415
		Меламин (в молочной продукции) с 01.06.2021 на ТР ТС не делаем	1415
		АНТИБИОТИКИ (для сырого, пастеризованного, стерилизованного и предварительно восстановленного сухого молока и сыворотки, в т.ч. сухой) :	
		Антибиотики бета-лактаманного типа (пенициллин) - (кроме кисломолочных продуктов, йогуртов, сметаны, молочных напитков).	1000
		Антибиотики тетрациклиновой группы	1000
		Левомецитин (Хлорамфеникол)	2520
		Стрептомицин (кроме кисломолочных продуктов, йогуртов, сметаны, молочных напитков)	1000
		АНТИБИОТИКИ (ИФА метод)	

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Антибиотики группы пенициллинов (сумма массовых концентраций антибиотиков группы пенициллинов: бензилпенициллина, ампициллина, амоксициллина, оксациллина, пиперациллина в пересчете на бензилпенициллин) (ИФА метод)	2520
		Бацитрацин (ИФА метод)	2520
		Левомецетин (Хлорамфеникол, хлоромецетин) (ИФА метод)	2520
		Стрептомицин (ИФА метод)	2520
		Тетрациклиновой группы (ИФА метод) (Сумма массовых концентраций антибиотиков группы тетрациклинов: тетрациклина, хлортетрациклина, окситетрациклина, доксициклина)	2940
		ПОКАЗАТЕЛИ ХРОМАТОГРАФИИ	
		Жирнокислотный состав (в яйцах и рыбных продуктах, включая омега-3, омега-6 жирные кислоты)	2100
		Жирнокислотный состав (ЖКС) (в продукции с содержанием жира не менее 2%)	1785
		Массовая доля молочного жира (в спредах и шоколадных изделиях) (дополнительно нужно определение физико-химического показателя: м.д.жира)	1890
		Массовая доля насыщенных жирных кислот в пищевых продуктах (дополнительно необходимо определение физико-химического показателя: м.д.жира)	1890
		Кислоты: лимонная, яблочная, янтарная, винная, молочная, уксусная (расчет)	660
		Лимонная кислота	660
		Яблочная кислота	660
		Янтарная кислота	660
		Винная кислота	660
		Молочная кислота	660
		Уксусная кислота	660
		Аскорбиновая кислота (витамин С) (в напитках)	1320
		Кофеин (в напитках и кофе, для кофе дополнительно нужно определение физико-химического показателя: влага)	1365
		Массовая доля отдельных сахаров (сахароза, глюкоза, фруктоза) (только в мёде и крахмальной патоке) - за 1 показатель/за каждый последующий	1365/440
		Хроматография отходов спиртового производства (массовая концентрация ацетальдегида, массовая концентрация этилацетата, массовая концентрация сложных эфиров (этилформиата, этилпропионата, изобутилацетата, этилбутирата, изоамилацетата), массовая концентрация кетонов (ацетона, 2-бутанона, диацетила), массовая концентрация сивушного масла (2-пропанол, 1-пропанол, изобутиловый спирт, 1-бутанола, изоамиловый спирт), объемная доля метилового спирта) - вне области аккредитации	1890
		Подлинность водки, спиртов (Массовая концентрация сивушного масла (2-пропанол, 1-пропанол, 2-бутанол, 1-бутанол, 1-гексанол, 1-пентанол, изобутиловый спирт, изоамиловый спирт), Массовая концентрация сложных эфиров (метилацетат, этилацетат, изобутилацетат, этилбутират, этиллактат), массовая концентрация диэтилового эфира, массовая концентрация уксусного альдегида, массовая концентрация кротонового альдегида, массовая концентрация бензальдегида, массовая концентрация ароматических спиртов (бензиловый и 2-фенилэтанол), массовая концентрация кетонов, объемная доля метилового спирта)	1940

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Хроматография виски, текила, ром (массовая концентрация ацетальдегида, массовая концентрация метилацетата, массовая концентрация этилацетата, массовая концентрация сивушного масла (2-пропанол, 1-пропанол, изобутиловый спирт, 1-бутанола, изоамиловый спирт), объемная доля метилового спирта) (в стоимость входит пробоподготовка) - вне области аккредитации кроме метанола	1995
		Токсичные микропримеси в водке и спирте (Массовая концентрация сивушного масла (2-пропанол, 1-пропанол, 2-бутанол, 1-бутанол, 1-гексанол, 1-пентанол, изобутиловый спирт, изоамиловый спирт), Массовая концентрация сложных эфиров (метилацетат, этилацетат, изобутилацетат, этилбутират, этиллактат), массовая концентрация уксусного альдегида, массовая концентрация ароматических спиртов (бензиловый и 2-фенилэтанол), объемная доля метилового спирта)	1600
		Консерванты: бензойная кислота, сорбиновая кислота или их соли (1 показатель) - кроме растительных масел	1320
		Консерванты: бензойная кислота, сорбиновая кислота или их соли (2 показателя) - кроме растительных масел	1980
		Массовая доля изолированных трансизомеров жирных кислот методом ГЖХ	3255
		Основное вещество в самих консервантах бензойная кислота, сорбиновая кислота (1 показатель)	1320
		Основное вещество в самих консервантах бензойная кислота, сорбиновая кислота (2 показателя)	1980
		Отношение глюкозы к фруктозе (в соках) - вне области аккредитации	1825
		Линолевая кислота, Эруковая кислота, Линоленовая и другие жирные кислоты (1 показатель)	1680
		Лактоза в безлактозных продуктах (хроматографический метод) - вне области аккредитации	1575
		Подсластители: аспартам	1320
		Подсластители: сахарин	1320
		Подсластители: ацесульфам К	1320
		Подсластители: сорбит (только в соковой продукции)	1320
		Оксиметилфурфурол	1320
		Бутилгидроксианизол (анизол) (в кормах) - вне области аккредитации	1680
		Бутилгидрокситолуол (ионол) (в кормах) - вне области аккредитации	1680
		Определение содержания альдегидов, эфиров и спиртов методом газовой хроматографии: ацетальдегид, этилацетат, метанол, 1-пропанол, изобутанол, 1-бутанол, изоамилол, метилацетат, изопропанол (с учетом определения объемной доли этилового спирта) в коньяках, дистиллятах коньячных и бренди	2990
		Метанол (массовая концентрация метилового спирта или объемная доля метилового спирта) (в спиртосодержащей продукции)	1575
		ВИТАМИНЫ	
		А (Ретинол), Е (Альфа-Токоферол) (во всех пищевых продуктах) - 1 показатель	1365
		В1 (Тиамин, Тиамин хлорид, Тиамин гидрохлорид), В2 (Рибофлавин) - нативные (флюориметрический метод) (во всех пищевых продуктах) - 1 показатель	1260
		В1 (Тиамин, Тиамин хлорид, Тиамин гидрохлорид), В2 (Рибофлавин), В6 (Пиридоксин), В3 (РР, Ниацин, Никотиновая кислота, Никотинамид) - (в премиксах, БАДах, комбикормах) - (методом ВЭЖХ) - 1 показатель	1260
		В9 (Вс, фолиевая кислота) (иммуноферментный метод) (в обогащенных, специализированных, диетических продуктах) — вне области аккредитации	1260

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		β-каротин, каротиноиды (функциональные пищевые продукты растительного и животного происхождения) - 1 показатель	525
		АМИНОКИСЛОТЫ (корма, комбикорма, в остальной продукции - вне области аккредитации)	
		Аланин, аргинин, аспарагиновая кислота, цистин, глутамин, глутаминовая кислота, глицин, гистидин, лейцин+изолейцин, лизин, метионин, фенилаланин, пролин, серин, треонин, тирозин, валин)	1415 за 1 показатель/4
		Аминокислота: триптофан	2045
		ПОКАЗАТЕЛИ РАДИОАКТИВНОСТИ	
		Радионуклиды (Cs-137)	1050
		Радионуклиды (Sr-90)	1050
		Радионуклиды (Cs-137 и Sr-90)	1050
		МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ В ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ И СЫРЬЕ	
		V.cereus; Бактерии V.cereus (для молочной продукции)	490
		E. Coli (качественный анализ), Ишерихии E. Coli (для молочной продукции ТР ТС 033), Кишечная палочка (ТР ТС 029)	510
		E. Coli (количественный анализ), Ишерихии E. Coli (для молочной продукции ТР ТС 033), Кишечная палочка (ТР ТС 029)	710
		Listeria monocytogenes (экспресс-тест Vidas)	3360
		Listeria monocytogenes/Листерии L.monocytogenes в 10 или в 25г (для молочной продукции)	1625
		за каждые последующие 25 г	840
		Listeria monocytogenes/Листерии L.monocytogenes в 100г (для молочной продукции)	3990
		Listeria monocytogenes/Листерии L.monocytogenes в 125г (для молочной продукции)	4880
		Listeria monocytogenes/Листерии L.monocytogenes в 50г (для молочной продукции)	2465
		Pseudomonas aeruginosa	490
		S. Aureus (качественный анализ)	510
		S. Aureus (количественный анализ)	675
		S. aureus и другие коагулазоположительные стафилококки (вне области аккредитации)	675
		V. parahaemolyticus	460
		Активность воды	1100
		Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), БГКП (колиформы) (качественный анализ)	345
		Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), БГКП (колиформы) (количественный анализ)	495
		Бактерии рода Enterococcus	510
		Бактерии рода Listeria (Listeria spp) в 10 или в 25г	1625
		Бактерии рода Proteus	510
		Бактерии семейства Enterobacteriaceae (качественный анализ)	490
		Бактерии семейства Enterobacteriaceae (количественный анализ)	675
		Бифидобактерии	420
		Бифидобактерии и/или другие пробиотические микроорганизмы в сумме, КОЕ/см ³ (г)	420
		Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы V. polymyxa	365
		Дрожжи	365
		Дрожжи и плесени (в сумме)	365
		Желатинразжижающие бактерии (желатин)	365
		Живые клетки продуцента (только кормовые дрожжи - по ГОСТ 20083-74, остальное - вне области аккредитации)	365
		Ингибирующие вещества в молоке	180

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Коагулазоположительные стафилококки	675
		Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	345
		Количество мезофильных аэробных микроорганизмов (КМАЭМ)	365
		Количество спор мезофильных анаэробных лактатсбраживающих бактерий	365
		Мезофильные клостридии	510
		Мезофильные клостридии (кроме <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. Perfringens</i>)	510
		Мезофильные клостридии <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i>	510
		Микроскопический препарат	130
		Микроскопический препарат с подсчетом количества клеток в счетной камере (вино, пиво и др. напитки)	495
		Молочнокислые бактерии (микроскопический препарат)	160
		Молочнокислые бактерии/Молочнокислые микроорганизмы	365
		Молочнокислые микроорганизмы (консервы) - качественное определение	365
		Молочнокислые микроорганизмы (консервы) - количественное определение	510
		Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	365
		Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	365
		Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	365
		Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (экспресс-тест Vidas)	2625
		Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 10 или в 25г за каждые последующие 25 г	1000
		Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 100 г	365
		Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 100 г	1995
		Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 125 г	2360
		Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 50 г	1365
		Плесени	365
		Плесени по Говарду (пробоподготовка + микроскопирование) (в томатных консервах)	365
		Соматические клетки	180
		Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп <i>B. cereus</i> и <i>B. poulux</i>	365
		Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>	365
		Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	365
		Стойкость вина (вне области аккредитации)	345
		Сульфитредуцирующие клостридии	510
		Сычужно-бродильная проба	180
		Питательные среды:	1310
		Дифференцирующие свойства питательной среды (вне области аккредитации)	1310
		Ингибирующие свойства питательной среды (вне области аккредитации)	1310
		Контроль стерильности питательной среды (вне области аккредитации)	175
		Показатель прорастания микроорганизмов (вне области аккредитации)	1415
		Производительность питательной среды	1310
		Селективность питательной среды	1415
		Специфичность питательной среды	1310
		Эффективность питательной среды (вне области аккредитации)	1415
		Чувствительность среды и стабильность основных биологических свойств микроорганизмов (вне области аккредитации)	1415
		НАЛИЧИЕ ГМО	

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Качественное определение ГММ	4200
		ГИСТОЛОГИЯ, ВИДОВАЯ ПРИНАДЛЕЖНОСТЬ	
		Гистологическая идентификация состава	2300
		Качественное Определение видовой специфичности ДНК животного происхождения (птица, свинина, баранина, говядина, конина) - за 1 вид	3675
		Исследование пищевых продуктов и сырья на определение видовой принадлежности тканей животных и птицы. Количественное определение (предзаказ за 1 месяц)	Цена определяется соглашением сторон (договорная цена)
		ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ В ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	
		Массовая доля лактозы (молочное сырье и молочные продукты, не содержащие сахарозу; сухое молоко)	355
		Дегустация (вне области аккредитации)	630
		Глютен	2415
		Глютен в продуктах, содержащих танин (шоколаде и какао, в продуктах содержащих шоколад и какао) и полифенолы (в продуктах содержащих природный красный, оранжевый краситель: красное вино, красные соки, смородина, свекла, морковь и т. п.)	2940
		Определение одного вида примеси (кроме мучки) в зерне и продуктах его переработки (на соответствие ГОСТ)	150
		Определение одного вида примеси (мучка) в зерне и продуктах его переработки (на соответствие ГОСТ)	400
		Пищевые волокна (определение в функциональных продуктах растительного происхождения (в сухом обезжиренном продукте) (по методике) + пробоподготовка	2680
		Пищевые волокна (определение в функциональных продуктах растительного происхождения (в готовом продукте) в стоимость входит определение м.д. жира и м.д. влаги + пробоподготовка	3625
		Пробоподготовка	52
		Пробоподготовка	210
		Расчет углеводов и энергетической ценности (в стоимость входят показатели массовая доля белка+жира+влаги+зола+расчет) (только для общественного питания)	1940
		Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (в стоимость входят показатели белки + жиры + влага + зола + расчет)	1940
		Энергетическая ценность в сахаре (в стоимость входят показатели редуцирующие вещества + сахароза + расчет)	770
		2.2. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ В МЯСЕ И МЯСОПРОДУКТАХ: ПТИЦЕ, ЯЙЦАХ И ПРОДУКТАХ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ	
2.2.1	Мясо, в том числе полуфабрикаты, парные, охлажденные, замороженные, подмороженные, замороженные (кроме всех видов промысловых)	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердых пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
	и диких животных)	Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокопрецизионной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Антибиотики:	
		бацитрацин (ИФА метод)	2520
		Тетрациклиновой группы (ИФА метод) - 1 показатель	2940
		Левомецетин (Хлорамфеникол) (ИФА метод)	2520
		Пенициллин (ИФА метод)	2520
		Пестициды (показатели безопасности):	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол), линдан	1575
		Радионуклиды:	
		цезий-137	1050
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Гистология, Видовая принадлежность:	
		Гистологическая идентификация состава (1 вид)	2300
		Качественное Определение видовой специфичности ДНК животного происхождения (птица, свинина, баранина, говядина, конина)	3675
		Исследование пищевых продуктов и сырья на определение видовой принадлежности тканей животных и птицы. Количественное определение (предзаказ за 1 месяц)	договорная цена
		Жирнокислотный состав (ЖКС)	1785
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		<i>L. monocytogenes</i>	1625
		<i>Proteus</i>	510
		Дрожжи	365
		Плесени	365
		Сульфитредуцирующие клостридии	510
		Физико-химические показатели:	
		Пробоподготовка	52
		Концентрация водородных ионов (рН)	170
		Количество летучих жирных кислот (баранина, говядина, свинина, кролик) (без маринадов)	385
		Масса порции Мяса (пробоподготовка не требуется)	165
		Масса тушки кролика (пробоподготовка не требуется)	165
		Массовая доля белка	605
		Массовая доля влаги	280
		Массовая доля жира	605
		Массовая доля общего фосфора (выраженного в виде массовой доли пентоксида (пятиокси) фосфора)	550
	Массовая доля общего фосфора (мокрое сжигание уточнить при заказе)	550	
	Массовая доля общей золы	335	
	Массовая доля хлоридов	230	
	Наличие продуктов первичного распада белков в бульоне (баранина, говядина, свинина, кролик)	210	
	Органолептические показатели (внешний вид, цвет, состояние мышц на разрезе, консистенция, запах, прозрачность и аромат бульона) Кролик	470	

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах) Кость	380
		Органолептические показатели (внешний вид, консистенция, запах, состояние жира, состояние сухожилий, прозрачность и аромат бульона) (мясо)	470
		Перекисное число (баранина, говядина, свинина)	460
		Пищевая (в том числе и энергетическая) ценность (в стоимость входят показатели белки+жиры+влага+зола+углеводы)	1940
		Посторонние примеси (в костях) (пробоподготовка не требуется)	280
2.2.2	Полуфабрикаты в тесте замороженные (пельмени и др.)	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердых пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Антибиотики (кроме диких животных):	
		Тетрациклиновой группы (ИФА метод) - 1 показатель	2940
		Левомецетин (Хлорамфеникол) (ИФА метод)	2520
		Бацитрацин (ИФА метод)	2520
		Пестициды (показатели безопасности):	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол), линдан	1575
		Радионуклиды:	
		цезий-137	1050
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Гистология. Видовая принадлежность:	
		Гистологическая идентификация состава (1 вид)	2300
		Качественное Определение видовой специфичности ДНК животного происхождения (птица, свинина, баранина, говядина, конина)	3675
		Исследование пищевых продуктов и сырья на определение видовой принадлежности тканей животных и птицы. Количественное определение (предзаказ за 1 месяц)	договорная цена
		Жирнокислотный состав (ЖКС)	1785
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		<i>L. monocytogenes</i>	1625
		Плесени	365
		Физико-химические показатели:	
	Пробоподготовка	52	
	Массовая доля белка	605	
	Массовая доля влаги	280	
	Массовая доля жира	605	
	Массовая доля крахмала	300	
	Массовая доля начинки или покрытия (пробоподготовка не требуется)	230	
	Массовая доля общего фосфора (выраженного в виде массовой доли пентоксида (пятиокси) фосфора)	550	

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Массовая доля общего фосфора (мокрое сжигание)	550
		Массовая доля общей золы	335
		Массовая доля хлористого натрия	230
		Наличие крахмала (качественная реакция) (пробоподготовка не требуется)	57
		Органолептические показатели (внешний вид, качество фарша, вкус, запах, степень измельчения, равномерность перемешивания фарша)	470
		Пищевая (в том числе и энергетическая) ценность (в стоимость входят показатели белки+жиры+влага+зола+углеводы)	1940
2.2.3	Субпродукты убойных животных охлажденные, замороженные (печень, почки, язык, мозги, сердце), шкурка свиная, кровь пищевая и продукты её переработки	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердых пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Антибиотики (кроме крови пищевой и продуктов её переработки):	
		Тетрациклиновой группы (ИФА метод) - 1 показатель	2940
		Левомецитин (Хлорамфеникол) (кроме диких животных) (ИФА метод)	2520
		бацитрацин (ИФА метод)	2520
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол), линдан	1575
		Радионуклиды:	
		цезий-137	1050
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Гистология, Видовая принадлежность:	
		Гистологическая идентификация состава (1 вид)	2300
		Качественное Определение видовой специфичности ДНК животного происхождения (птица, свинина, баранина, говядина, конина)	3675
		Исследование пищевых продуктов и сырья на определение видовой принадлежности тканей животных и птицы. Количественное определение (предзаказ за 1 месяц)	договорная цена
		Жирнокислотный состав (ЖКС)	1785
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
	L. monocytogenes	1625	
	Proteus	510	
	Сульфитредуцирующие клостридии	510	
	S.aureus	510	
	Физико-химические показатели (кроме печени, мозгов, лёгких, селезёнки и почек):		
	Пробоподготовка	52	
	Органолептические показатели	470	
	Количество летучих жирных кислот	385	

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Пищевая (в том числе и энергетическая) ценность (в стоимость входят показатели белки+жиры+влага+зола+углеводы)	1940
2.2.4	Жир-сырец говяжий, свиной, бараний и др. убойных животных (охлажденный, замороженный), шпик свиной и продукты из него	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердых пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокорепрезентивной спектроскопии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Антибиотики:	
		Тетрациклиновой группы (ИФА метод) - 1 показатель	2940
		Левомецитин (Хлорамфеникол) (ИФА метод)	2520
		бацитрацин (ИФА метод)	2520
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол), линдан	1575
		Радионуклиды:	
		цезий-137	1050
		Нитрозамины*:	
		сумма НДМА И НДЭА	4000
		Бенз(а)пирен (шпик копченый)	1415
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Жирнокислотный состав (ЖКС)	1785
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		L. monocytogenes	1625
		S.aureus	510
		Физико-химические показатели:	
Массовая доля белка	605		
Массовая доля влаги	280		
Массовая доля жира	605		
Массовая доля общего фосфора (выраженного в виде массовой доли пентоксида (пятиокси) фосфора)	550		
Массовая доля общего фосфора (мокрое сжигание уточнить при заказе)	550		
Массовая доля общей золы	335		
Массовая доля хлоридов	230		
Органолептические показатели (внешний вид, консистенция, запах, состояние жира)	470		
Перекисное число	460		
2.2.5	Колбасные изделия, продукты из мяса всех видов убойных животных, кулинарные изделия из мяса	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердых пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокопрецизионной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Антибиотики:	
		бацитрацин (ИФА метод)	2520
		Тетрациклиновой группы (ИФА метод) - 1 показатель	2940
		Левомецетин (Хлорамфеникол) (кроме диких животных) (ИФА метод)	2520
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол), линдан	1575
		Радионуклиды:	
		цезий-137	1050
		Бенз(а)пирен (для копченых продуктов)	1415
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Гистология, Видовая принадлежность:	
		Гистологическая идентификация состава (1 вид)	2300
		Качественное Определение видовой специфичности ДНК животного происхождения (птица, свинина, баранина, говядина, конина)	3675
		Исследование пищевых продуктов и сырья на определение видовой принадлежности тканей животных и птицы. Количественное определение (предзаказ за 1 месяц)	договорная цена
		Жирнокислотный состав (ЖКС)	1785
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		<i>L. monocytogenes</i>	1625
		Сульфитредуцирующие клостридии	510
		<i>S.aureus</i>	510
		<i>E. coli</i>	510
		<i>V. cereus</i>	490
		Дрожжи	365
		Плесени	365
		Физико-химические показатели (колбасы):	
		Пробоподготовка	52
		Водородный показатель (рН)	225
		Массовая доля белка	605
		Массовая доля влаги	280
		Массовая доля жира	605
		Массовая доля крахмала	300
		Массовая доля нитрита натрия	350
		Массовая доля общего фосфора (выраженного в виде массовой доли пентоксида (пятиокси) фосфора)	550
		Массовая доля общего фосфора (мокрое сжигание)	550
		Массовая доля общей золы	335
		Массовая доля хлоридов	230
		Наличие крахмала (качественная реакция) (пробоподготовка не требуется)	57

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Органолептические показатели (внешний вид, качество фарша, вкус, запах, степень измельчения, равномерность перемешивания фарша, правильность тепловой обработки)	380
		Пищевая (в том числе и энергетическая) ценность (в стоимость входят показатели белки+жиры+влага+зола+углеводы)	1940
		Физико-химические (готовые кулинарные изделия):	
		Пробоподготовка	52
		Кислотность полуфабриката	200
		Масса полуфабриката	165
		Массовая доля белка	605
		Массовая доля влаги	280
		Массовая доля жира	605
		Массовая доля крахмала	300
		Массовая доля нитрита натрия	350
		Массовая доля общего фосфора (выраженного в виде массовой доли пентоксида (пятиокси) фосфора)	550
		Массовая доля общего фосфора (мокрое сжигание уточнить при заказе)	550
		Массовая доля общей золы	335
		Массовая доля панировки или начинки или мясного покрытия полуфабриката (пробоподготовка не требуется)	230
		Массовая доля хлеба полуфабриката	290
		Массовая доля хлоридов	230
		Наличие крахмала (качественная реакция) (пробоподготовка не требуется)	57
		Наличие хлеба (качественная реакция) полуфабриката (пробоподготовка не требуется)	57
		Органолептические показатели (внешний вид, качество фарша, вкус, запах, степень измельчения, равномерность перемешивания фарша, правильность тепловой обработки)	470
		Пищевая (в том числе и энергетическая) ценность (в стоимость входят показатели белки+жиры+влага+зола+углеводы)	1940
		Тест на добавленные компоненты, содержащие углеводы (качественный тест на углеводы) Качественное определение наполнителя полуфабриката (пробоподготовка не требуется)	57
2.2.6	Продукты мясные с использованием субпродуктов (паштеты, ливерные колбасы, зельцы, студни и др.) и крови. Изделия вареные с использованием субпродуктов, крови, охлажденные и замороженные (хлебы, колбасы, студни, ливерные колбасы, заливные блюда)	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердых пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Антибиотики:	
		бацитрацин (ИФА метод)	2520
		Тетрациклиновой группы (ИФА метод) - 1 показатель	2940
		Левомецетин (Хлорамфеникол) (кроме диких животных) (ИФА метод)	2520
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол), линдан	1575
		Радионуклиды:	
		цезий-137	1050
		Бенз(а)пирен (для копченых продуктов)	1415

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Нитрозамины* (мясные полуфабрикаты, паштеты и кулинарные изделия детской продукции):	
		сумма НДС И НДСА	4000
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Гистология, Видовая принадлежность:	
		Гистологическая идентификация состава (1 вид)	2300
		Качественное Определение видовой специфичности ДНК животного происхождения (птица, свинина, баранина, говядина, конина)	3675
		Исследование пищевых продуктов и сырья на определение видовой принадлежности тканей животных и птицы. Количественное определение (предзаказ за 1 месяц)	договорная цена
		Жирнокислотный состав (ЖКС)	1785
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		L. monocytogenes	1625
		Сульфитредуцирующие клостридии	510
		S.aureus	510
		E. coli	510
		Дрожжи	365
		Плесени	365
		Физико-химические показатели (готовые кулинарные изделия):	
		Пробоподготовка (кроме фаршевых)	52
		Массовая доля белка	605
		Массовая доля влаги	280
		Массовая доля жира	605
		Массовая доля крахмала	300
		Массовая доля нитрита натрия	350
		Массовая доля общего фосфора (выраженного в виде массовой доли пентоксида (пятиокси) фосфора)	550
		Массовая доля общего фосфора (мокрое сжигание)	550
		Массовая доля общей золы	335
		Массовая доля хлоридов	230
		Наличие крахмала (качественная реакция) (пробоподготовка не требуется)	57
		Органолептические показатели (внешний вид, качество фарша, вкус, запах, степень измельчения, равномерность перемешивания фарша, правильность тепловой обработки)	380
		Пищевая (в том числе и энергетическая) ценность (в стоимость входят показатели белки+жиры+влага+зола+углеводы)	1940
2.2.7	Консервы из мяса, мясорастительные, из субпродуктов, в том числе паштетные (все виды убойных животных)	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердых пищевых материалов)	1000
		свинец	375
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		олово (вне области аккредитации)	550
		хром	550

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, олово (вне области аккредитации), хром, железо, никель, медь, включая пробоподготовку)	2200
		Антибиотики:	
		бацитрацин (ИФА метод)	2520
		Тетрациклиновой группы (ИФА метод) - 1 показатель	2940
		Левомецетин (Хлорамфеникол) (кроме диких животных) (ИФА метод)	2520
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол), линдан	1575
		Радионуклиды:	
		цезий-137	1050
		Нитрозамины*:	
		сумма НДМА И НДЭА (для консервов с добавлением нитрита натрия)	4000
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Гистология, Видовая принадлежность:	
		Гистологическая идентификация состава (1 вид)	2300
		Качественное Определение видовой специфичности ДНК животного происхождения (птица, свинина, баранина, говядина, конина)	3675
		Исследование пищевых продуктов и сырья на определение видовой принадлежности тканей животных и птицы. Количественное определение (предзаказ за 1 месяц)	договорная цена
		Микробиологические показатели (консервы пастеризованные):	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		Сульфитредуцирующие клостридии	510
		S.aureus и другие коагулазоположительные стафилококки	510
		V. cereus	490
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		Микробиологические показатели (консервы стерилизованные):	
		Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы V. subtilis	365
		Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: V. cereus, V. polymyxa	510
		Мезофильные клостридии C.botulinum и(или) C.perfringens	510
		Мезофильные клостридии (кроме C.botulinum и(или) C.perfringens)	510
		Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	365
		Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	365
		Микробиологические показатели (консервы для детского питания):	
		Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы V. subtilis	365
		Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: V. cereus, V. polymyxa	510
		Мезофильные клостридии	510
		Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	365

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	365
		Физико-химические показатели:	
		Пробоподготовка (кроме фаршевых)	52
		Водородный показатель (рН)	225
		Масса нетто (пробоподготовка не требуется)	165
		Массовая доля белка	605
		Массовая доля влаги	280
		Массовая доля жира	605
		Массовая доля общего фосфора (выраженного в виде массовой доли пентоксида (пятиокси) фосфора)	550
		Массовая доля общего фосфора (мокрое сжигание уточнить при заказе)	550
		Массовая доля общей золы	335
		Массовая доля составных частей (пробоподготовка не требуется) - массовая доля твердой части консервов	230
		Массовая доля составных частей: массовая доля выплавленного жира и массовая доля твердой части консервов (только для тушенки) (пробоподготовка не требуется)	460
		Массовая доля составных частей: - массовая доля бульона, рассола или соуса (пробоподготовка не требуется)	230
		Массовая доля составных частей: - массовая доля желе (пробоподготовка не требуется)	230
		Массовая доля составных частей: -массовая доля выплавленного жира (пробоподготовка не требуется)	230
		Массовая доля хлоридов	230
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус, прозрачность бульона)	380
		Органолептические показатели с 5-ти балльной оценкой (внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус, прозрачность бульона)	440
		Пищевая (в том числе и энергетическая) ценность (в стоимость входят показатели белки+жиры+влага+зола+углеводы)	1940
2.2.8	Мясо сублимационной и тепловой сушки	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердых пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Антибиотики:	
		бацитрацин (ИФА метод)	2520
		Тетрациклиновой группы (ИФА метод) - 1 показатель	2940
		Левомецетин (Хлорамфеникол) (кроме диких животных) (ИФА метод)	2520
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол), линдан	1575
		Радионуклиды:	
		цезий-137	1050
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Гистология, Видовая принадлежность:	
		Гистологическая идентификация состава (1 вид)	2300
		Качественное Определение видовой специфичности ДНК животного происхождения (птица, свинина, баранина, говядина, конина)	3675
		Исследование пищевых продуктов и сырья на определение видовой принадлежности тканей животных и птицы. Количественное определение (предзаказ за 1 месяц)	договорная цена
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		Плесени	365
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		<i>L. monocytogenes</i>	1625
2.2.9	Мясо птицы, в том числе полуфабрикаты, охлажденные, замороженные (все виды птицы для уоя, пернатой дичи)	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердых пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Антибиотики:	
		бацитрацин (ИФА метод)	2520
		Тетрациклиновой группы (ИФА метод) - 1 показатель	2940
		Левомецетин (Хлорамфеникол) (кроме дикой птицы) (ИФА метод)	2520
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол), линдан	1575
		Радионуклиды:	
		цезий-137	1050
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Гистология, Видовая принадлежность:	
		Гистологическая идентификация состава (1 вид)	2300
		Качественное Определение видовой специфичности ДНК животного происхождения (птица, свинина, баранина, говядина, конина)	3675
		Исследование пищевых продуктов и сырья на определение видовой принадлежности тканей животных и птицы. Количественное определение (предзаказ за 1 месяц)	договорная цена
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		<i>L. monocytogenes</i>	1625
		Физико-химические показатели:	
		Пробоподготовка	52

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Органолептические показатели (запах, прозрачность и аромат бульона, состояние мышц на разрезе, консистенция, внешний вид, цвет поверхности тушки, подкожной и внутренней жировой ткани, серозной оболочке грудобрюшной полости, состояние и вид кожи) Мясо птицы	470
		Кислотное число жира (Мясо птицы мех. Обвалки. Мясо и мясные продукты)	525
		Кислотность (полуфабрикаты)	200
		Количество летучих жирных кислот	385
		Концентрация водородных ионов (рН)	170
		Масса мяса птицы (пробоподготовка не требуется)	165
		Масса полуфабриката (пробоподготовка не требуется)	165
		Массовая доля белка	605
		Массовая доля влаги	280
		Массовая доля влаги и мясного сока, выделившихся после размораживания (Мясо птицы замороженное) (пробоподготовка не требуется)	280
		Массовая доля жира	605
		Массовая доля костных включений (фарш, мясо мех.обвалки) (пробоподготовка не требуется)	310
		Массовая доля крахмала П/Ф	290
		Массовая доля нитрита натрия	350
		Массовая доля общего фосфора (выраженного в виде массовой доли пентоксида (пятиокси) фосфора)	550
		Массовая доля общего фосфора (мокрое сжигание уточнить при заказе)	550
		Массовая доля панировки или начинки или мясного покрытия П/ф (пробоподготовка не требуется)	230
		Массовая доля хлористого натрия	230
		Органолептические показатели (внешний вид, качество фарша, вкус, запах, степень измельчения, равномерность перемешивания фарша, правильность тепловой обработки) П/ф	470
		Органолептические показатели (цвет, запах) Мех. Обвалки	380
		Перекисное число жира Мясо птицы мех. Обвалки Мясо и мясные продукты	525
		Пищевая (в том числе и энергетическая) ценность (в стоимость входят показатели белки+жиры+влага+зола+углеводы)	1940
		Свежесть мяса (качественный тест с реактивом Несслера) Мясо птицы (пробоподготовка не требуется)	105
		Тест на добавленные компоненты, содержащие углеводы (качественный тест на углеводы) Качественное определение наполнителя П/ф (пробоподготовка не требуется)	57
2.2.10	Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердых пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Антибиотики:	
		Тетрациклиновой группы (ИФА метод) - 1 показатель	2940
		Левомецетин (Хлорамфеникол) (кроме дикой птицы) (ИФА метод)	2520
		бацитрацин (ИФА метод)	2520
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол), линдан	1575
		Радионуклиды:	
		цезий-137	1050
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Гистология, Видовая принадлежность:	
		Гистологическая идентификация состава	2300
		Качественное Определение видовой специфичности ДНК животного происхождения (птица, свинина, баранина, говядина, конина) (1 вид)	3675
		Исследование пищевых продуктов и сырья на определение видовой принадлежности тканей животных и птицы. Количественное определение (предзаказ за 1 месяц)	договорная цена
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		<i>L. monocytogenes</i>	1625
		Физико-химические показатели:	
		Органолептические показатели	470
		Пищевая (в том числе и энергетическая) ценность (в стоимость входят показатели белки+жиры+влага+зола+углеводы) (добавить стоимость пробоподготовки)	1940
2.2.11	Колбасные изделия, копчености, кулинарные изделия с использованием мяса птицы	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердых пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Антибиотики:	
		бацитрацин (ИФА метод)	2520
		Тетрациклиновой группы (ИФА метод) - 1 показатель	2940
		Левомецитин (Хлорамфеникол) (кроме дикой птицы) (ИФА метод)	2520
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол), линдан	1575
		Радионуклиды:	
		цезий-137	1050
		Бенз(а)пирен (для копченых продуктов)	1415
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Гистология, Видовая принадлежность:	
		Гистологическая идентификация состава (1 вид)	2300

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Качественное Определение видовой специфичности ДНК животного происхождения (птица, свинина, баранина, говядина, конина)	3675
		Исследование пищевых продуктов и сырья на определение видовой принадлежности тканей животных и птицы. Количественное определение (предзаказ за 1 месяц)	договорная цена
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		L. monocytogenes	1625
		Сульфитредуцирующие клостридии	510
		S.aureus	510
		E. coli	510
		Proteus	510
		Enterococcus	490
		Физико-химические показатели (колбасы):	
		Пробоподготовка	52
		Массовая доля белка	605
		Массовая доля влаги	280
		Массовая доля жира	605
		Массовая доля крахмала	300
		Массовая доля нитрита натрия	350
		Массовая доля общего фосфора (выраженного в виде массовой доли пентоксида (пятиокси) фосфора)	550
		Массовая доля общего фосфора (мокрое сжигание уточнить при заказе)	550
		Массовая доля общей золы	335
		Массовая доля хлоридов	230
		Наличие крахмала (качественная реакция) (пробоподготовка не требуется)	57
		Органолептические показатели	380
		Пищевая (в том числе и энергетическая) ценность (в стоимость входят показатели белки+жиры+влага+зола+углеводы)	1940
2.2.12	Мясопродукты с использованием субпродуктов птицы, шкурки (паштеты, ливерные колбасы и др.)	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердых пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Антибиотики:	
		Тетрациклиновой группы (ИФА метод) - 1 показатель	2940
		Левомецитин (Хлорамфеникол) (кроме дикой птицы) (ИФА метод)	2520
		бацитрацин (ИФА метод)	2520
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол), линдан	1575
		Радионуклиды:	
		цезий-137	1050
		Бенз(а)пирен (для копченых продуктов)	1415
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Гистология, Видовая принадлежность:	
		Гистологическая идентификация состава (1 вид)	2300
		Качественное Определение видовой специфичности ДНК животного происхождения (птица, свинина, баранина, говядина, конина)	3675
		Исследование пищевых продуктов и сырья на определение видовой принадлежности тканей животных и птицы. Количественное определение (предзаказ за 1 месяц)	договорная цена
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		<i>L. monocytogenes</i>	1625
		Сульфитредуцирующие клостридии	510
		<i>S.aureus</i>	510
		Физико-химические показатели:	
		Пробоподготовка (кроме фаршевых)	52
		Массовая доля белка	605
		Массовая доля влаги	280
		Массовая доля жира	605
		Массовая доля костных включений (для птиц) (пробоподготовка не требуется)	310
		Массовая доля крахмала	300
		Массовая доля общего фосфора (выраженного в виде массовой доли пентоксида (пятиокси) фосфора)	550
		Массовая доля общего фосфора (мокрое сжигание уточнить при заказе)	550
		Массовая доля хлористого натрия	230
		Наличие крахмала (качественная реакция) (пробоподготовка не требуется)	57
		Органолептические показатели	470
		Пищевая (в том числе и энергетическая) ценность (в стоимость входят показатели белки+жиры+влага+зола+углеводы)	1940
2.2.13	Консервы птицы (из мяса птицы и мясорастительные, в т.ч. паштетные и фаршевые)	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердых пищевых материалов)	1000
		свинец	375
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		олово (вне области аккредитации)	550
		хром	550
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, олово (вне области аккредитации), хром, железо, никель, медь, включая пробоподготовку)	2200
		Антибиотики:	
		бацитрацин (ИФА метод)	2520
		Тетрациклиновой группы (ИФА метод) - 1 показатель	2940
		Левомецетин (Хлорамфеникол) (кроме дикой птицы) (ИФА метод)	2520
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол), линдан	1575
		Радионуклиды:	
		цезий-137	1050
		Нитрозамины*:	
		сумма НДМА И НДЭА	4000

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Гистология, Видовая принадлежность:	
		Гистологическая идентификация состава (1 вид)	2300
		Качественное Определение видовой специфичности ДНК животного происхождения (птица, свинина, баранина, говядина, конина)	3675
		Исследование пищевых продуктов и сырья на определение видовой принадлежности тканей животных и птицы. Количественное определение (предзаказ за 1 месяц)	договорная цена
		Микробиологические показатели (консервы пастеризованные из мяса птицы (полуконсервы группы Д):	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		Сульфитредуцирующие клостридии	510
		S.aureus и другие коагулазоположительные стафилококки	510
		V. cereus	490
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		Микробиологические показатели (Консервы стерилизованные из мяса птицы и мясорастительные, в т.ч пащитетные и фаршевые):	
		Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. subtilis	365
		Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: V. cereus, B. polymyxa	510
		Мезофильные клостридии C.botulinum и(или) C.perfringens	510
		Мезофильные клостридии (кроме C.botulinum и(или) C.perfringens)	510
		Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	365
		Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	365
		Физико-химические показатели:	
		Пробоподготовка (кроме фаршевых)	52
		Водородный показатель (рН)	225
		Масса нетто (пробоподготовка не требуется)	165
		Массовая доля белка	605
		Массовая доля влаги	280
		Массовая доля жира	605
		Массовая доля общего фосфора (выраженного в виде массовой доли пентоксида (пятиокси) фосфора)	550
		Массовая доля общего фосфора (мокрое сжигание уточнить при заказе)	550
		Массовая доля общей золы	335
		Массовая доля составных частей (массовая доля выплавленного жира; массовая доля бульона, рассола или соуса; м.д. желе; м.д. твердой части консервов) (пробоподготовка не требуется)	230/за каждую часть
		Массовая доля хлоридов	230
		Органолептические показатели	380
		Пищевая (в том числе и энергетическая) ценность (в стоимость входят показатели белки+жиры+влага+зола+углеводы)	1940
2.2.14	Продукты из мяса птицы сублимационной и тепловой сушки	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердых пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектроскопии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Антибиотики:	
		бацитрацин (ИФА метод)	2520
		Тетрациклиновой группы (ИФА метод) - 1 показатель	2940
		Левомецетин (Хлорамфеникол) (кроме дикой птицы) (ИФА метод)	2520
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол), линдан	1575
		Радионуклиды:	
		цезий-137	1050
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Гистология, Видовая принадлежность:	
		Гистологическая идентификация состава (1 вид)	2300
		Качественное Определение видовой специфичности ДНК животного происхождения (птица, свинина, баранина, говядина, конина)	3675
		Исследование пищевых продуктов и сырья на определение видовой принадлежности тканей животных и птицы. Количественное определение (предзаказ за 1 месяц)	договорная цена
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		S.aureus	510
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		Proteus	510
2.2.15	Яйца и жидкие яичные продукты (меланж, белок, желток)	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердых пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектроскопии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Антибиотики:	
		бацитрацин (ИФА метод)	2520
		Тетрациклиновой группы (ИФА метод) - 1 показатель	2940
		Левомецетин (Хлорамфеникол) (ИФА метод)	2520
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол), линдан	1575
		Жирнокислотный состав, в т.ч. содержание омега-3, омега-6 жирных кислот	2100
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		S.aureus	510
		Патогенные микроорганизмы (Salmonella) в 125 г	2360
		Proteus	510
		Физико-химические показатели:	
		Органолептические показатели (внешний вид, текстура, цвет, консистенция, запах)	380
		Концентрация водородных ионов (жидкие продукты)	225
		Масса 10 яиц	165
		Масса одного яйца	165
		Массовая доля белковых веществ	605
		Массовая доля жира	605
		Массовая доля йода	900
		Массовая доля свободных жирных кислот (в пересчете на олеиновую кислоту) (добавить стоимость показателя м.д.жира)	240
		Массовая доля сухого вещества	280
		Массовая доля хлористого натрия (Метод сжигания)	440
		Посторонние примеси	280
		Эффективность пастеризации (тест на альфа-амилазу) (жидкие продуктов)	525
2.2.16	Яичные продукты сублимационной сушки, яичный белок (альбумин) сухой	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Антибиотики:	
		бацитрацин (ИФА метод)	2520
		Тетрациклиновой группы (ИФА метод) - 1 показатель	2940
		Левомецетин (Хлорамфеникол) (ИФА метод)	2520
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол), линдан	1575
		Гистологическая идентификация состава	2300
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		S.aureus	510
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		Proteus	510
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Физико-химические показатели (сухие яичные продукты):	
		Концентрация водородных ионов (сухой белок)	225
		Массовая доля белковых веществ	605
		Массовая доля белковых веществ пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателя м.д.сухого вещества)	605
		Массовая доля жира	605
		Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателя м.д.сухого вещества)	605
		Массовая доля общих углеводов в пересчете на глюкозу	345
		Массовая доля редуцирующих веществ	325
		Массовая доля редуцирующих веществ в пересчете на сахарозу	325
		Массовая доля сахара	355
		Массовая доля свободных жирных кислот (в пересчете на олеиновую кислоту) (добавить стоимость показателя м.д.жира)	240
		Массовая доля сухого вещества	280
		Массовая доля хлористого натрия Метод сжигания	440
		Органолептические показатели (внешний вид, текстура, цвет, консистенция, запах) Продукты переработки яиц	470
		Посторонние примеси	280
		Растворимость яичного порошка в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателя м.д.сухого вещества)	325
		2.3. МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ	
2.3.1	Молоко, сливки сырые и термически обработанные, пахта, сыворотка молочная, жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт, сметана, напитки на молочной основе	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Микотоксины:	
		М1	1200
		Антибиотики (для сырого, пастеризованного, стерилизованного и предварительно восстановленного сухого молока и сыворотки, в т.ч. сухой):	
		пенициллин (кроме кисломолочных продуктов, йогуртов, сметаны, молочных напитков)	1000
		Тетрациклиновой группы	1000
		Левомецетин (Хлорамфеникол)	2520
		Стрептомицин (кроме кисломолочных продуктов, йогуртов, сметаны, молочных напитков)	1000
		Антибиотики:	
		Левомецетин (Хлорамфеникол) (ИФА метод)	2520
		Стрептомицин (ИФА метод)	2520
		Тетрациклиновой группы (ИФА метод) - 1 показатель	2940
		Пенициллин (ИФА метод)	2520
		бацитрацин (ИФА метод)	2520
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол), линдан	1575
		Радионуклиды:	
		цезий-137	1050
		стронций-90	1050

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		цезий-137, стронций-90	1050
		Меламин с 01.06.2021 на ТР ТС не делаем	1415
		Консерванты:	
		Бензойная кислота и ее соли	1320
		Сорбиновая кислота и ее соли	1320
		Бензойная и сорбиновые кислоты и их соли	1980
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Качественное определение ГММ	4200
		Жирнокислотный состав (ЖКС) жировой фазы	1785
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		Патогенные, в том числе сальмонеллы в 100 г (для ультрапастеризованного без асептического розлива)	1995
		S.aureus в 10 г (для ультрапастеризованного без асептического розлива)	510
		L. monocytogenes	1625
		S.aureus	510
		Содержание соматических клеток	175
		Молочнокислые микроорганизмы	365
		Дрожжи	365
		Плесени	365
		Бифидобактерии	420
		E. Coli	510
		Промышленная стерильность молоко и сливки стерилизованные, ультрапастеризованные с асептическим розливом, в том числе молоко обогащенное:	
		КМАФАнМ	345
		После термостатной выдержки при t 37°C в течение 3-5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида)	210
		Кислотность, град. Т до термостатной выдержки	200
		Кислотность, град. Т после термостатной выдержки	200
		Органолептические показатели до термостатной выдержки и их изменение после термостатной выдержки	765
		Физико-химические показатели:	
		Активная кислотность (рН)	225
		Группа чистоты (молоко сырое, термически обработанное)	175
		Кислотность, град. Т	200
		Масса нетто (объем)	165
		Массовая доля белка	605
		Массовая доля влаги	280
		Массовая доля жира	605
		Массовая доля крахмала	300
		Массовая доля лактозы (молочное сырье и молочные продукты, не содержащие сахарозу)	355
		Массовая доля нитратов (в пересчете на нитрат-ион)	
		Молоко сырое, питьевое, кефир, простокваша, ряженка, сметана)	470
		Массовая доля общего сахара, в перерасчете на инвертный	355
		Массовая доля общего фосфора (только в молоке)	550
		Массовая доля сахарозы	355
		Массовая доля спирта КЕФИР	525
		Массовая доля сухого вещества	280

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО) (в стоимость входит определение показателей м.д.жира + м.д.влаги + расчет) — только в продуктах без добавок и наполнителей. В продуктах с добавлением сахара необходимо добавить стоимость показателя м.д. сахарозы.	945
		Нейтрализующие вещества (сырое молоко): Качественное определение аммиака (присутствие аммиака)	155
		Нейтрализующие вещества (сырое молоко): Качественное определение соды (присутствие соды)	155
		Нейтрализующие вещества (сырое молоко): Присутствие перекиси водорода	155
		Органолептические показатели	380
		Пищевая (в том числе и энергетическая) ценность (в стоимость входят показатели белки+жиры+влага+зола+углеводы)	1940
		Плотность (только молоко, либо в смесях для приготовления кисломолочных продуктов перед сквашиванием)	175
		Сливки - сырье Наличие перекиси водорода	170
		Сливки - сырье Фальсификация сливок водой	170
		Сливки - сырье Фальсификация сливок нейтрализующими веществами	170
		Термоустойчивость (по алкогольной пробе) (сырое молоко, сливки и подвергнутые тепловой обработке молоко и сливки с массовой долей жира не более 40%)	210
		Титруемая кислотность (в йогуртах)	200
		Энергетическая ценность (в стоимость входят показатели белки+жиры+влага+зола+расчет углеводов) ЙОГУРТ	1940
		Эффективность пастеризации: (пастеризованное молоко, сливки) Кислая фосфатаза	170
		Эффективность пастеризации: (пастеризованное молоко, сливки, пахта, сыворотка, творог, сметана, сливочное масло, кисломолочные продукты (кроме продуктов с наполнителями)) Пероксидаза	170
		Эффективность пастеризации: (пастеризованное молоко, сливки, кисломолочные продукты (кроме продуктов с наполнителями)) Фосфатаза	170
2.3.2	Творог и творожные изделия, продукты пастообразные молочные белковые	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектроскопии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Микотоксины:	
		М1	1200
		Антибиотики:	
		Тетрациклиновой группы (ИФА метод) - 1 показатель	2940
		Левомецетин (Хлорамфеникол)	2520
		Тетрациклиновой группы - 1 показатель	1000
		Пенициллин (ИФА метод)	2520
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
	Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол), линдан	1575	

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Радионуклиды:	
		цезий-137	1050
		стронций-90	1050
		цезий-137, стронций-90	1050
		Меламин с 01.06.2021 на ТР ТС не делаем	1415
		Консерванты:	
		Бензойная кислота и ее соли	1320
		Сорбиновая кислота и ее соли	1320
		Бензойная и сорбиновые кислоты и их соли	1980
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Качественное определение ГММ	4200
		Жирнокислотный состав (ЖКС) жировой фазы	1785
		Микробиологические показатели:	
		БГКП	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		S.aureus	510
		Дрожжи	365
		Плесени	365
		Дрожжи и плесени (сумма)	365
		Молочнокислые микроорганизмы	365
		Микроскопирование	130
		Физико-химические показатели:	
		Кислотность	200
		Масса нетто (объем)	165
		Массовая доля белка	605
		Массовая доля влаги	280
		Массовая доля жира	605
		Массовая доля крахмала	300
		Массовая доля нитратов (в пересчете на нитрат-ион) творог, творожные изделия)	470
		Массовая доля общего сахара, в перерасчете на инвертный	355
		Массовая доля сахарозы	355
		Массовая доля сухого вещества	280
		Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО) (в стоимость входит определение показателей м.д.жира + м.д.влаги + расчет) — только в продуктах без добавок и наполнителей. В продуктах с добавлением сахара необходимо добавить стоимость показателя м.д. сахарозы.	945
		Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли) (соленые творожные изделия)	230
		Органолептические показатели	380
		Пищевая (в том числе и энергетическая) ценность (в стоимость входят показатели белки+жиры+влаги+зола+углеводы)	1940
		Эффективность пастеризации: (творог)	
		Кислая фосфатаза	170
		Эффективность пастеризации: (творог)	
		Фосфатаза	170
		Эффективность пастеризации: (творог)	
		Пероксидаза	170
2.3.3	Консервы молочные (молоко, сливки, пахта, сыворотка, сгущенные с сахаром; молоко	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		свинец	375
		кадмий	375

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)	
1	2	3	4	
	сгущенное стерилизованное)	мышьяк	375	
		ртуть	375	
		олово (вне области аккредитации)	550	
		хром	550	
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, олово (вне области аккредитации), хром, железо, никель, медь, включая пробоподготовку)		2200
		Микотоксины:		
		М1		1200
		Антибиотики:		
		пенициллин (только для молока стерилизованного без сахара)		1000
		Тетрациклиновой группы (ИФА метод) - 1 показатель		2940
		Левомецетин (Хлорамфеникол) (ИФА метод)		2520
		Стрептомицин (только для молока стерилизованного без сахара)		1000
		Пенициллин (ИФА метод)		2520
		Стрептомицин (ИФА метод)		2520
		Тетрациклиновой группы - 1 показатель		1000
		Пестициды:		
		ГХЦГ (сумма изомеров)		1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)		1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол), линдан		1575
		Радионуклиды:		
		цезий-137		1050
		стронций-90		1050
		цезий-137, стронций-90		1050
		Меламин с 01.06.2021 на ТР ТС не делаем		1415
		Консерванты:		
		Бензойная кислота и ее соли		1320
		Сорбиновая кислота и ее соли		1320
		Бензойная и сорбиновые кислоты и их соли		1980
		Наличие ГМО:		
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)		3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение		4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале		2520
		Жирнокислотный состав (ЖКС) жировой фазы		1785
		Микробиологические показатели:		
		КМАФАнМ		345
		БГКП		345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы		1000
		L. monocytogenes		1625
		S.aureus		510
		После термостатной выдержки при t 37°C в течение 6 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида)		210
	Молочнокислые микроорганизмы		365	
	Дрожжи		365	
	Плесени		365	
	Микроскопирование		130	
	Промышленная стерильность:			
	КМАФАнМ		345	
	После термостатной выдержки при t 37°C в течение 3-5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида)		210	

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Кислотность, град. Т до термостатной выдержки	200
		Кислотность, град. Т после термостатной выдержки	200
		Органолептические показатели до термостатной выдержки и их изменение после термостатной выдержки	765
		Физико-химические показатели (консервы сгущенные):	
		Водородный показатель (рН)	225
		Группа чистоты	175
		Кислотность	200
		Массовая доля белка	605
		Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке (СОМО) - расчет (для расчета необходимо добавить стоимость: м.д.жира+м.д.белка+м.д.сахарозы+м.д.влаги)	52
		Массовая доля влаги	280
		Массовая доля жира	605
		Массовая доля крахмала	300
		Массовая доля нитратов (в пересчете на нитрат-ион)	
		Сгущенное молоко	470
		Массовая доля сахарозы	355
		Массовая доля сухого молочного остатка - расчет (необходимо добавить стоимость показателей м.д.сахарозы + м.д.влаги)	52
		Общее содержание сухих веществ	280
		Органолептические показатели	380
		Пищевая (в том числе и энергетическая) ценность (в стоимость входят показатели белки+жиры+влаги+зола+углеводы)	1940
2.3.4	Продукты молочные сухие: молоко, сливки, кисломолочные продукты, напитки, смеси для мороженого, сыворотка и пахта	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		свинец	375
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Микотоксины:	
		М1	1200
		Антибиотики (для сырого, пастеризованного, стерилизованного и предварительно восстановленного сухого молока и сыворотки, в т.ч. сухой):	
		пенициллин	1000
		Тетрациклиновой группы	1000
		Левомецетин (Хлорамфеникол)	2520
		Стрептомицин	1000
		Антибиотики:	
		Левомецетин (Хлорамфеникол) (ИФА метод)	2520
		Стрептомицин (ИФА метод)	2520
		Тетрациклиновой группы (ИФА метод) - 1 показатель	2940
		Пенициллин (ИФА метод)	2520
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол), линдан	1575
		Радионуклиды:	
		цезий-137	1050
		стронций-90	1050
		цезий-137, стронций-90	1050
	Меламин с 01.06.2021 на ТР ТС не делаем	1415	

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Жирнокислотный состав (ЖКС) жировой фазы (массовая доля жира не менее 2%)	1785
		Консерванты:	
		Бензойная кислота и ее соли	1320
		Сорбиновая кислота и ее соли	1320
		Бензойная и сорбиновые кислоты и их соли	1980
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Гистологическая идентификация состава	2300
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		<i>L. monocytogenes</i>	1625
		<i>S.aureus</i>	510
		Дрожжи	365
		Плесени	365
		Физико-химические показатели (консервы сухие: молоко сухое, сыворотка, молочные смеси для мороженого):	
		«Количество белых пятен» (объемная доля молока)	155
		Активная кислотность (рН)	315
		Группа чистоты	175
		Индекс растворимости	200
		Кислотность (Молоко 25%, 20%, 15%, обезжиренное, сливки, высокожирные сливки, кисломолочные продукты, регенерированное молоко для с/х молодняка, смеси для мороженого)	200
		Масса нетто	165
		Массовая доля белка	605
		Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке (сухое молоко) - расчет (для расчета необходимо определить показатели и добавить их стоимость жир+белок+влага)	52
		Массовая доля влаги	280
		Массовая доля жира	605
		Массовая доля крахмала	300
		Массовая доля лактозы (сухое молоко)	355
		Массовая доля нитратов (в пересчете на нитрат-ион)	
		Сухое молоко	470
		Массовая доля сахарозы (смесь для мороженого)	355
		Органолептические показатели (вкус, запах, консистенция, цвет)	380
		Пищевая (в том числе и энергетическая) ценность (в стоимость входят показатели белки+жиры+влага+зола+углеводы)	1940
2.3.5	Концентраты молочных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		свинец	375
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Микотоксины:	
		М1	1200
		Пестициды:	

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол), линдан	1575
		Радионуклиды:	
		цезий-137	1050
		стронций-90	1050
		цезий-137, стронций-90	1050
		Меламин с 01.06.2021 на ТР ТС не делаем	1415
		Жирнокислотный состав (ЖКС) жировой фазы (массовая доля жира не менее 2%)	1785
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы в 50г	1365
		S.aureus	510
		Дрожжи	365
		Плесени	365
		Сульфитредуцирующие клостридии	510
		Физико-химические показатели (казеины):	
		Активная кислотность (рН)	315
		Индекс растворимости	200
		Массовая доля белка	605
		Массовая доля белка в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	605
		Массовая доля влаги	280
		Массовая доля жира	605
		Массовая доля золы	335
		Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	335
		Массовая доля лактозы	355
		Массовая доля нитрата	525
		Свободная кислотность	200
		Свободная кислотность в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	200
		Содержание пригорелых частиц	115
		Физико-химические показатели (казеинаты):	
		Активная кислотность (рН)	315
		Массовая доля белка	605
		Массовая доля белка в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	605
		Массовая доля влаги	280
		Массовая доля золы	335
		Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	335
		Массовая доля лактозы	355
		Массовая доля нитрата	525
		Содержание пригорелых частиц	115
2.3.6	Сыры (твердые, полутвердые, мягкие, рассольные и	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
	плавленые)	мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Микотоксины:	
		М1	1200
		Антибиотики:	
		Тетрациклиновой группы (ИФА метод) - 1 показатель	2940
		Левомецетин (Хлорамфеникол) (ИФА метод)	2520
		Пенициллин (ИФА метод)	2520
		Стрептомицин (ИФА метод)	2520
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол), линдан	1575
		Радионуклиды:	
		цезий-137	1050
		стронций-90	1050
		цезий-137, стронций-90	1050
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Качественное определение ГММ	4200
		Жирнокислотный состав (ЖКС) жировой фазы	1785
		Бенз(а)пирен (для копченых продуктов)	1415
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		S.aureus	510
		Дрожжи	365
		Плесени	365
		L. monocytogenes	1625
		L. Monocytogenes (сыры мягкие рассольные)	4880
		Физико-химические показатели:	
		Пробоподготовка	52
		Активная кислотность (рН)	315
		Масса нетто (пробоподготовка не требуется)	165
		Массовая доля белка (сыры, сырны массы и плавленые сыры, в т.ч. сырны соусы)	605
		Массовая доля влаги в обезжиренном веществе - расчет (добавить стоимость жир+влага) Сыр и сырны продукты	52
	Массовая доля влаги	280	
	Массовая доля жира	605	
	Массовая доля жира в пересчёте на сухое вещество - расчет (добавить стоимость жир+влага)	52	
	Массовая доля нитратов СЫР	470	
	Массовая доля общего фосфора (Сыры и сыры плавленые)	550	
	Массовая доля рассола (маринада или масляной заливки)	230	
	Массовая доля сахарозы (для сладких сыров)	355	
	Массовая доля сухого вещества	280	

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Массовая доля хлоридов (поваренная соль)	230
		Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)/ Массовая доля хлоридов	230
		Органолептические показатели	380
		Пищевая (в том числе и энергетическая) ценность (в стоимость входят показатели белки+жиры+влага+зола+углеводы)	1940
2.3.7	Мороженое на молочной основе	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Микотоксины:	
		М1	1200
		Антибиотики:	
		Тетрациклиновой группы (ИФА метод) - 1 показатель	2940
		Левомецетин (Хлорамфеникол) (ИФА метод)	2520
		Стрептомицин (ИФА метод)	2520
		Пенициллин (ИФА метод)	2520
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол), линдан	1575
		Меламин с 01.06.2021 на ТР ТС не делаем	1415
		Радионуклиды:	
		цезий-137	1050
		стронций-90	1050
		цезий-137, стронций-90	1050
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Жирнокислотный состав (ЖКС) жировой фазы	1785
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		S.aureus	510
		L. monocytogenes	1625
		Физико-химические показатели (мороженое молочное):	
		Массовая доля влаги	280
		Кислотность	200
		Массовая доля белка	605
		Массовая доля жира	605
		Массовая доля общего сахара, в перерасчете на инвертный	355
		Массовая доля сахарозы	355

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО) (в стоимость входит определение показателей м.д.жира + м.д.влаги + расчет) — только в продуктах без добавок и наполнителей (мороженое сливочное, молочное).	
		В продуктах с добавлением сахара необходимо добавить стоимость показателя м.д. сахарозы.	945
		Органолептические показатели	380
		Физико-химические показатели (мороженое шербет и десерты замороженные с добавлением молока и молочных продуктов):	
		Массовая доля влаги	280
		Масса нетто	165
		Массовая доля жира	605
		Массовая доля сахарозы	355
		массовая доля сухого вещества	280
		Органолептические показатели	380
		Титруемая кислотность	200
2.3.8	Масло коровье, масло топленое, паста масляная, молочный жир	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (масложировая продукция)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		медь	375
		железо	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектроскопии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, олово (вне области аккредитации), хром, железо, никель, медь, включая пробоподготовку)	2200
		Микотоксины:	
		М1	1200
		Антибиотики:	
		Тетрациклиновой группы (ИФА метод) - 1 показатель	2940
		Левомецитин (Хлорамфеникол) (ИФА метод)	2520
		Пенициллин (ИФА метод)	2520
		Стрептомицин (ИФА метод)	2520
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол), линдан	1575
		Радионуклиды:	
		цезий-137	1050
		стронций-90	1050
		цезий-137, стронций-90	1050
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Жирнокислотный состав (ЖКС), фальсификация (с расчетом м.д. молочного жира)	1785
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		L. monocytogenes	1625

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		S.aureus	510
		Дрожжи	365
		Плесени	365
		Дрожжи и плесени (сумма)	365
		Промышленная стерильность:	
		КМАФАнМ	345
		После термостатной выдержки при t 37°C в течение 3-5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида)	210
		Кислотность, град. Т до термостатной выдержки	200
		Кислотность, град. Т после термостатной выдержки	200
		Органолептические показатели до термостатной выдержки и их изменение после термостатной выдержки	765
		Физико-химические показатели :	
		Активная кислотность (рН) плазмы	225
		Масса нетто	165
		Массовая доля влаги	280
		Массовая доля жира	605
		Массовая доля сахарозы (в сладком масле)	355
		Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО) (расчётное значение) (добавить стоимость показателей м.д.жира + м.д.влаги)	52
		Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	230
		Органолептические показатели (цвет, внешний вид и консистенция, вкус и запах) (добавить стоимость показателя термоустойчивость только для сливочного масла)	380
		Органолептические показатели (цвет, внешний вид и консистенция, вкус и запах) с балльной шкалой (добавить стоимость показателя термоустойчивость)	440
		Перекисное число	300
		Термоустойчивость	525
		Титруемая кислотность жировой фазы	280
		Титруемая кислотность молочной плазмы	280
		Титруемая кислотность продукта	280
		Энергетическая ценность - расчет (добавить стоимость показателей м.д.жира + м.д.влаги + СОМО)	105
2.3.9	Заквасочные бактериальные культуры для производства кисломолочных продуктов, кислосливочного масла и сыров, пробиотических продуктов	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твёрдые пищевых материалов)	1000
		свинец	375
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектроскопии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Качественное определение ГММ	4200
		Микробиологические показатели:	
		БГКП	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы в 100 г	1995
		S.aureus	510
		Молочнокислые микроорганизмы	365
		Дрожжи	365

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Плесени	365
		Дрожжи и плесени (сумма)	365
		Е. Coli	510
		Сульфитредуцирующие клостридии	510
		Живые клетки продуцента (вне области аккредитации)	365
2.3.10	Питательные среды сухие на молочной основе для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		свинец	375
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Микотоксины:	
		М1	1200
		Радионуклиды:	
		цезий-137	1050
		стронций-90	1050
		цезий-137, стронций-90	1050
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Качественное определение ГММ	4200
		Микробиологические показатели:	
	КМАФАнМ	345	
	БГКП	345	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000	
	Сульфитредуцирующие клостридии	510	
		2.4. РЫБА, НЕРЫБНЫЕ ОБЪЕКТЫ ПРОМЫСЛА И ПРОДУКТЫ, ВЫРАБАТЫВАЕМЫЕ ИЗ НИХ	
2.4.1	Рыба живая, рыба-сырец, охлажденная, мороженая, фарш, филе, мясо морских млекопитающих	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Антибиотики (только для рыбы садкового содержания):	
		Тетрациклиновой группы (ИФА метод) - 1 показатель	2940
		Левомецитин (Хлорамфеникол) для рыб садкового содержания (ИФА метод)	2520
		бацитрацин (ИФА метод)	2520
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол), линдан	1575
		2,4-Д кислота	890
		Полихлорированные бифенилы	1680
		Радионуклиды:	
		цезий-137	1050

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		стронций-90	1050
		цезий-137, стронций-90	1050
		Гистамин (методика по М 04-55-2009) ВЭЖХ метод	840
		Гистамин (методика по ГОСТ 31789-2012) ВЭЖХ метод (на ТР ЕАЭС 040)	1155
		Нитрозамины*:	
		сумма НДМА И НДЭА	4000
		Паразитарная чистота (личинки гельминтов)	680
		Жизнеспособные личинки гельминтов	680
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		<i>L. monocytogenes</i>	1625
		<i>S.aureus</i>	510
		Сульфитредуцирующие клостридии	510
		<i>V. Parahaemoliticus</i>	460
		Физико-химические показатели:	
		Пробоподготовка	52
		Длина (высота) (пробоподготовка не требуется)	165
		Длина и масса (пробоподготовка не требуется)	335
		Длина и ширина рыбы (пробоподготовка не требуется)	165
		Масса (пробоподготовка не требуется)	165
		Масса нетто (пробоподготовка не требуется)	165
		Масса рыбы (пробоподготовка не требуется)	165
		Массовая доля азота летучих оснований	385
		Массовая доля белковых веществ	605
		Массовая доля воды	280
		Массовая доля жира	605
		Массовая доля золы	335
		Массовая доля общего фосфора (рыба-сырец (свежая), охлажденная, мороженая, мороженое филе рыбы, рыбный фарш)	550
		Массовая доля снега, глазури, бумаги, защитного покрытия на основе ПВХ или пленочного покрытия (пробоподготовка не требуется)	315
		Массовая доля упаковочного, обвязочного материала, пломб и шпонок (пробоподготовка не требуется)	280
		Массовая доля фарша (пробоподготовка не требуется)	230
		Массовая доля хлористого натрия	230
		Наличие срывов, порезов и трещин кожи (пробоподготовка не требуется)	165
		Органолептические показатели (внешний вид блока (целостность, правильность формы), состояние глазури или защитного покрытия, правильность и плотность укладывания, внешний вид (наличия подкожного пожелтения, качества обескровливания и изменения формы тела рыбы и других признаков), цвет продукции, качество обескровливания, признаки жизни, степень наполнения желудка пищей, консистенция, запах, вкус)	470
		Пищевая (в том числе и энергетическая) ценность (в стоимость входят показатели белки+жиры+влага+зола+углеводы)	1940
		Посторонние примеси (пробоподготовка не требуется)	280
		Присутствие аммиака (пробоподготовка не требуется)	165

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
2.4.2	Консервы и пресервы рыбные	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		олово (для консервов в сборной жестяной таре) (вне области аккредитации)	550
		хром (для консервов в хромированной таре)	550
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, олово (вне области аккредитации), хром, железо, никель, медь, включая пробоподготовку)	2200
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол), линдан	1575
		2,4-Д кислота	890
		Полихлорированные бифенилы	1680
		Радионуклиды:	
		цезий-137	1050
		стронций-90	1050
		цезий-137, стронций-90	1050
		Гистамин (методика по М 04-55-2009) ВЭЖХ метод	840
		Гистамин (методика по ГОСТ 31789-2012) ВЭЖХ метод (на ТР ЕАЭС 040)	1155
		Нитрозамины*:	
		сумма НДМА И НДЭА	4000
		Паразитарная чистота	680
		Бенз(а)пирен (для копченых продуктов)	1415
		Консерванты:	
		Бензойная кислота и ее соли	1320
		Сорбиновая кислота и ее соли	1320
		Бензойная и сорбиновые кислоты и их соли	1980
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Микробиологические показатели (пресервы рыбные):	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		S.aureus	510
		Дрожжи	365
		Плесени	365
	Сульфитредуцирующие клостридии	510	
	L. monocytogenes	1625	
	Микробиологические показатели (Консервы из рыбы, печени рыб и уловов водных биологических ресурсов в стеклянной, алюминиевой и жестяной упаковке, консервы для детского питания (группа А)):		
	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. subtilis	365	
	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: B. cereus, B. polymyxa	510	

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Мезофильные клостридии <i>C.botulinum</i> и(или) <i>C.perfringens</i>	510
		Мезофильные клостридии (кроме <i>C.botulinum</i> и(или) <i>C.perfringens</i>)	510
		Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	365
		Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	365
		Микробиологические показатели (Полуконсервы пастеризованные из рыбы в стеклянной упаковке (группа Д)):	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		Сульфитредуцирующие клостридии	510
		<i>S.aureus</i> и другие коагулазоположительные стафилококки	510
		<i>V. cereus</i>	490
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		<i>L. monocytogenes</i>	1625
		Физико-химические показатели:	
		Пробоподготовка	52
		Активная кислотность (рН)	225
		Массовая доля жира	605
		Массовая доля отстоя в масле	315
		Массовая доля поваренной соли	230
		Массовая доля составных частей: массовая доля жидкой части (пробоподготовка не требуется)	230
		Массовая доля составных частей: массовая доля гарнира или добавок (пробоподготовка не требуется)	230
		Массовая доля составных частей: массовая доля рыбы (пробоподготовка не требуется)	230
		Массовая доля сухих веществ	280
		Общая кислотность	200
		Общая кислотность в пересчете соответствующую кислоту	200
		Органолептические показатели (внешний вид, запах, цвет, консистенция и вкус.)	380
		Отклонение массы нетто продукта от значения указанного на этикетке (пробоподготовка не требуется)	165
		Фактическая масса нетто (масса нетто) (пробоподготовка не требуется)	165
2.4.3	Рыба сушеная, вяленая, копченая, соленая, пряная, маринованная, рыбная кулинария и другая рыбная продукция, готовая к употреблению	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол), линдан	1575
		2,4-Д кислота	890
		Полихлорированные бифенилы	1680
		Радионуклиды:	
		цезий-137	1050
		стронций-90 (кроме вяленой и сушеной рыбы)	1050
		цезий-137, стронций-90	1050
		Гистамин (методика по М 04-55-2009) ВЭЖХ метод	840
		Гистамин (методика по ГОСТ 31789-2012) ВЭЖХ метод (на ТР ЕАЭС 040)	1155

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Нитрозамины*:	
		сумма НДМА И НДЭА	4000
		Бенз(а)пирен (для копченых продуктов)	1415
		Паразитарная чистота	680
		Консерванты:	
		Бензойная кислота и ее соли	1320
		Сорбиновая кислота и ее соли	1320
		Бензойная и сорбиновые кислоты и их соли	1980
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		S.aureus	510
		Дрожжи	365
		Плесени	365
		Дрожжи и плесени (сумма)	365
		Сульфитредуцирующие клостридии	510
		L. monocytogenes	1625
		V. Parahaemoliticus	460
		Proteus	510
		E. coli	510
		Enterococcus	490
		Физико-химические показатели:	
		Пробоподготовка	52
		Длина (высота) (пробоподготовка не требуется)	165
		Длина и ширина Рыба (пробоподготовка не требуется)	165
		Масса нетто (пробоподготовка не требуется)	165
		Масса рыбы (пробоподготовка не требуется)	165
		Массовая доля белковых веществ	605
		Массовая доля воды	280
		Массовая доля жира	605
		Массовая доля золы	335
		Массовая доля хлористого натрия	230
		Органолептические показатели	380
		Пищевая (в том числе и энергетическая) ценность (в стоимость входят показатели белки+жиры+влага+зола+углеводы)	1940
		Посторонние примеси (пробоподготовка не требуется)	280
2.4.4	Икра и молоки рыб и продукты из них; аналоги икры	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол), линдан	1575

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		2,4-Д кислота	890
		Полихлорированные бифенилы	1680
		Нитрозамины*:	
		сумма НДМА И НДЭА	4000
		Паразитарная чистота	680
		Радионуклиды:	
		цезий-137	1050
		стронций-90	1050
		цезий-137, стронций-90	1050
		Консерванты:	
		Бензойная кислота и ее соли	1320
		Сорбиновая кислота и ее соли	1320
		Бензойная и сорбиновые кислоты и их соли	1980
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		S.aureus	510
		Дрожжи	365
		Плесени	365
		Сульфитредуцирующие клостридии	510
		L. monocytogenes	1625
		V. Parahaemoliticus	460
		Proteus	510
		Физико-химические показатели:	
		Пробоподготовка	52
		Масса нетто (пробоподготовка не требуется)	165
		Массовая доля белковых веществ	605
		Массовая доля воды	280
		Массовая доля жира	605
		Массовая доля золы	335
		Массовая доля хлористого натрия	230
		Органолептические показатели	470
		Пищевая (в том числе и энергетическая) ценность (в стоимость входят показатели белки+жиры+влага+зола+углеводы)	1940
		Посторонние примеси (пробоподготовка не требуется)	280
2.4.5	Печень рыб и продукты из нее	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектроскопии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол), линдан	1575
		2,4-Д кислота	890

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Полихлорированные бифенилы	1680
		Паразитарная чистота	680
		Консерванты (в пресервах):	
		Бензойная кислота и ее соли	1320
		Сорбиновая кислота и ее соли	1320
		Бензойная и сорбиновые кислоты и их соли	1980
		Радионуклиды:	
		цезий-137	1050
		стронций-90	1050
		цезий-137, стронций-90	1050
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		S.aureus	510
		L. monocytogenes	1625
		V. Parahaemoliticus	460
		Физико-химические показатели:	
		Пробоподготовка (кроме фаршевых)	52
		Массовая доля жира	605
		Массовая доля отстоя в масле (пробоподготовка не требуется)	315
		Массовая доля поваренной соли	230
		Массовая доля составных частей: массовая доля жидкой части (пробоподготовка не требуется)	230
		Массовая доля составных частей: массовая доля рыбы (пробоподготовка не требуется)	230
		Массовая доля сухих веществ	280
		Общая кислотность	200
		Общая кислотность в пересчете соответствующую кислоту	200
		Органолептические показатели (внешний вид, запах, цвет, консистенция и вкус.)	380
		Отклонение массы нетто продукта от значения указанного на этикетке (пробоподготовка не требуется)	165
		Фактическая масса нетто (масса нетто) (пробоподготовка не требуется)	165
2.4.6	Рыбный жир	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (Масложировая продукция)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол), линдан	1575
		2,4-Д кислота	890
		Полихлорированные бифенилы	1680
		Радионуклиды:	

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		цезий-137	1050
		стронций-90	1050
		цезий-137, стронций-90	1050
		Жирнокислотный состав (включая омега-3, омега-6 жирные кислоты)	2100
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Физико-химические показатели:	
		Органолептические показатели (цвет жира, прозрачность)	380
		Йодное число	315
		Кислотное число	300
		Массовая доля воды (отгонка)	420
		Массовая доля неомыляемых веществ	420
		Массовая доля примесей (нежирового характера)	260
		Перекисное число	300
		Число омыления	255
2.4.7	Нерыбные объекты промысла (моллюски, ракообразные и другие беспозвоночные; водоросли и травы морские) и продукты их переработки, земноводные, пресмыкающиеся: моллюски, ракообразные и другие беспозвоночные, земноводные, пресмыкающиеся	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Полихлорированные бифенилы	1680
		Паразитарная чистота	680
		Консерванты:	
		Бензойная кислота и ее соли	1320
		Сорбиновая кислота и ее соли	1320
		Бензойная и сорбиновые кислоты и их соли	1980
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		S.aureus	510
		Дрожжи и плесени (сумма)	365
		Сульфитредуцирующие клостридии	510
		L. monocytogenes	1625
		V. Parahaemoliticus	460
		E. coli	510
	Enterococcus	490	
	Физико-химические показатели:		
	Пробоподготовка	52	
	Длина и ширина ракообразные и каракатица (пробоподготовка не требуется)	165	
	Количество креветок на единицу массы Креветки сырые, бланшированные и вареные мороженые (пробоподготовка не требуется)	315	

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Масса (пробоподготовка не требуется)	165
		Масса нетто (пробоподготовка не требуется)	165
		Масса нетто Креветки сырые, бланшированные и вареные мороженые (пробоподготовка не требуется)	375
		Массовая доля белковых веществ	605
		Массовая доля воды	280
		Массовая доля жира	605
		Массовая доля золы	335
		Массовая доля общего фосфора (кальмары, крабы, креветки, мясо мидий, варено-мороженые крабы, креветки и мясо мидий)	550
		Массовая доля снега, глазури, бумаги, защитного покрытия на основе ПВХ или пленочного покрытия (пробоподготовка не требуется)	315
		Массовая доля упаковочного, обвязочного материала, пломб и шпонок (пробоподготовка не требуется)	280
		Массовая доля хлористого натрия	230
		Органолептические показатели	470
		Посторонние примеси (пробоподготовка не требуется)	280
2.4.8	Нерыбные объекты промысла: водоросли морские	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Полихлорированные бифенилы	1680
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		Плесени	365
		Физико-химические показатели:	
		Пробоподготовка	52
		Активная кислотность (рН)	225
		Массовая доля воды	280
		Массовая доля йода, в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги) (кроме пресервов, консервов и салатов с водорослями)	900
		Массовая доля общего азота в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателя влага)	605
		Массовая доля песка	335
		Массовая доля хлористого натрия	230
		Общая кислотность	200
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, наличие плесени, прозрачность)	380
		Посторонние примеси (пробоподготовка не требуется)	280
		Размер (длина, ширина, толщина) (пробоподготовка не требуется)	165
			2.5. ЗЕРНО (СЕМЕНА), МУКОМОЛЬНО-КРУПЯНЫЕ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ
2.5.1	Зерно продовольственное, в т.ч. пшеница, рожь,	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
	тритикале, овес, ячмень, просо, гречиха, рис, кукуруза, сорго	мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Микотоксины:	
		Афлатоксин В1	1200
		Дезоксиниваленол (ячмень, пшеница)	1200
		Зеараленон (пшеница, ячмень, кукуруза)	1260
		Т-2 токсин	2625
		охратоксин А (пшеница, ячмень, рожь, овес, рис и продукты из него)	1260
		Нитрозамины*:	
		сумма НДМА И НДЭА (пивоваренный солод)	4000
		Бенз(а)пирен	1415
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Ртутьорганические пестициды: метилртуть, этилртуть, фенилртуть	890
		2,4-Д кислота	890
		Гексахлорбензол (пшеница)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гексахлорбензол (пшеница))	1575
		Радионуклиды:	
		цезий-137	1050
		стронций-90 (нормируется в ТР ТС 015/2011)	1050
		цезий-137, стронций-90 (стронций нормируется в ТР ТС 015/2011)	1050
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Физико-химические показатели:	
		Заражённость вредителями хлебных запасов	500
		Загрязнённость насекомыми вредителями	500
		Физико-химические показатели (пшеница):	
		Влажность	280
		Зерновая примесь (ГОСТ Р 52554) - 3 показателя: -Зерна пшеницы:- битые и изъеденные, давленные, щуплые, проросшие, морозобойные, поврежденные, раздутые при сушке, зеленые -Зерна ржи, ячменя и полбы, целые и поврежденные, не отнесенные к сорной примеси (пшеница 1-4-го класса) -Зерна и семена других зерновых и зернобобовых культур, не отнесенные к сорной примеси (пшеница 5-го класса)	150/каждый пункт
		Качество сырой клейковины (Зерно из мягкой и твердой пшеницы)	260
		Кислотное число жира	460
		Количество сырой клейковины (Зерно из мягкой и твердой пшеницы)	315
		Масса 1000 зерен	210
		Масса 1000 зерен на сухое вещество (добавить стоимость показателя влажность)	210
		Массовая доля белка (твердая пшеница)	605
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателя влажность)	605		
Общая стекловидность зерна	280		

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Органолептические показатели (цвет, запах)	380
		Пищевая (в том числе и энергетическая) ценность (в стоимость входят показатели белки+жиры+влага+зола+углеводы)	1940
		Содержание белка в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателя влажность) (мягкая пшеница)	605
		Содержание крахмала в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателя влажность)	300
		Содержание металломагнитной примеси	280
		Содержание фузориозных зерен	335
		Сорная примесь (ГОСТ Р 52554) - 8 показателей: -Минеральная примесь, в том числе галька -Испорченные зерна -Органическая примесь -Семена всех дикорастущих растений -Вредная примесь, в том числе: куколь, спорынья и головня, семена горчака ползучего, софоры лисохвостной, термопсиса ланцетного, семена вязеля разноцветного, семена гелиотропа опушенноплодного, семена триходесмы седой -Семена культурных растений (пшеница 1-4-го класса) -Зерна и семена других зерновых и зернобобовых культур, отнесенных к сорной примеси, и масличных культур (пшеница 5-го класса) -Проход через сито d = 1,0 мм	150 каждый пункт
		Физико-химические показатели (рожь):	
		Влажность	280
		Органолептические показатели (цвет, запах)	380
		Зерновая примесь (ГОСТ Р 53049-2008) - 4 показателя: -Зерна ржи:(- битые и изъеденные- давленые- сильно недоразвитые (щуплые) - проросшие,поврежденные самосогреванием или сушкой, паздутые при сушке) -Зерна пшеницы, тритикале, ячменя и полбы, целые и поврежденные, не отнесенные к сорной примеси (рожь 1-3-го классов) -Зерна и семена других зерновых и зернобобовых культур, не отнесенных к сорной примеси (рожь 4-го класса)	150/каждый пункт
		Кислотное число жира	460
		Масса 1000 зерен	210
		Масса 1000 зерен на сухое вещество (добавить стоимость показателя влажность)	210
		Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателя влажность)	605
		Пищевая (в том числе и энергетическая) ценность (в стоимость входят показатели белки+жиры+влага+зола+углеводы)	1940
		Содержание крахмала в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателя влажность)	300
		Содержание металломагнитной примеси	280
		Сорная примесь (ГОСТ Р 53049-2008) - 8 показателей: -Крупная органическая сорная примесь -Крупная минеральная примесь, в том числе галька -Семена всех дикорастущих растений -Испорченные зерна -Вредная примесь, в том числе(- Спорынья- Горчак ползучий и вязель разноцветный) -Проход через сито d = 1,0 мм -Зерна и семена всех других культурных растений (рожь 1-3-го классов) -Зерна и семена других зерновых и зернобобовых культур, отнесенных к сорной примеси, и масличных культур (рожь 4-го класса)	150 каждый пункт
		Физико-химические показатели (рис):	

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Влажность	280
		Зерновая примесь (ГОСТ Р 55289-2012) - 3 показателя: -Проросшие зерна -обрушенные зерна -недозрелые, шуплые, меловые зерна	150 каждый пункт
		Кислотность (для детского питания)	200
		Общее содержание глютинозных зерен	280
		Общее содержание зеленых стекловидных зерен	280
		Общее содержание испорченных зерен риса	280
		Общее содержание красных зерен	280
		Органолептические показатели (цвет, запах)	380
		Пищевая (в том числе и энергетическая) ценность (в стоимость входят показатели белки+жиры+влага+зола+углеводы)	1940
		Содержание зерен, зараженных в скрытой форме. Степень зараженности	280
		Содержание крахмала в пересчёте на сухое вещество (добавить стоимость показателя влажность)	300
		Содержание меловых зерен риса	280
		Содержание металломагнитной примеси	280
		Содержание пожелтевших зерен риса	280
		Сорная примесь (ГОСТ Р 55289-2012) - 3 показателя: - просянка - минеральная примесь - испорченные зерна риса	150 каждый пункт
		Физико-химические показатели (солод пивоваренный):	
		Варка лабораторного сусла	420
		Количество стекловидных зерен	285
		Количество карамельных зёрен	285
		Количество мучнистых зёрен	285
		Количество темных зёрен	285
		Массовая доля влаги	280
		Массовая доля растворимого белка в сухом веществе солода (в стоимость добавить варка сусла + влага + плотность)	710
		Общее содержание сорной примеси - 8 показателей (Содержание крупной сорной примеси, органической примеси, минеральной примеси, гальки, семян сорных растений, испорченных зерен, вредной примеси, проход через сито)	150 каждый пункт
		Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус)	380
		Плотность (для расчета)	175
		Прозрачность лабораторного сусла (добавить стоимость варки сусла)	105
		Проход через сито (2,2*20, 1,7*20)	280
		Содержание белка	605
		Содержание белка в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	605
		Число Кольбаха (добавить стоимость белка и водорастворимого белка)	52
		Кислотность лабораторного сусла (добавить стоимость варка сусла+плотность+влага)	200
		Массовая доля экстракта в сухом веществе карамельного и жжёного солода (варка сусла, плотность, влага)	315
		Массовая доля экстракта в сухом веществе солода грубого помола (добавить стоимость варка сусла, плотность, влага)	315
		Массовая доля экстракта в сухом веществе солода тонкого помола (добавить стоимость варка сусла, плотность, влага)	315
		Продолжительность осахаривания (добавить стоимость варка сусла)	210
		Разница массовых долей экстракта (расчет) (грубого и тонкого помола)	2215
		Физико-химические показатели (солод ржаной сухой):	
		Кислотность сухого ржаного солода (добавить стоимость подготовка сусла+влага+плотность)	200
		Массовая доля влаги в сухом ржаном солоде	280

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Массовая доля экстракта в сухом веществе сухого ржаного солода (в стоимость входит подготовка суслу+влага+плотность)	880
		Наличие минеральной примеси	285
		Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус)	380
		Плотность (для расчета)	175
		Приготовление суслу	210
		Продолжительность осахаривания (добавить стоимость приготвление суслу)	210
		Содержание металломагнитной примеси	280
		Физико-химические показатели (овес ГОСТ 28673-90):	
		Влажность	280
		Вредная примесь	280
		Зерновая примесь: 2 показателя	
		-зерна овса, отнесенные к зерновой примеси, в т.ч. проросшие	150 каждый пункт
		-зерна и семена др. культурных растений, отнесенные к зерновой примеси, в т.ч. зерна ячменя и ржи	
		Кислотность, град	200
		Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус)	380
		Пищевая (в том числе и энергетическая) ценность (в стоимость входят показатели белки+жиры+влага+зола+углеводы)	1940
		Содержание мелкого зерна	280
		Сорная примесь: 3 показателя	
		-Минеральная примесь, в том числе галька	150 каждый пункт
		-Вредная примесь, в том числе: спорынья и головня, семена горчицы ползучего, софоры лисохвостной, термописа ланцетного (по совокупности), семена вяза разноцветного, семена гелиотропа опушенноплодного, семена триходесмы седой)	
		-Испорченные зерна овса и др. культурных растений	
		Физико-химические показатели (просо):	
		Зерновая примесь	365
		Влажность	280
		Вредная примесь	280
		Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус)	380
		Сорная примесь	525
		Физико-химические показатели (ячмень пивоваренный):	
		Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус)	380
		Зерновая примесь	525
		Массовая доля мелкого зерна	280
		Пищевая (в том числе и энергетическая) ценность (в стоимость входят показатели белки+жиры+влага+зола+углеводы)	1940
		Сорная примесь	760
		Физико-химические показатели (кукуруза):	
		Влажность	280
		Зерновая примесь	525
		Кислотное число жира	460
		Массовая доля мелкого зерна	280
		Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус)	380
		Сорная примесь	600
		Физико-химические показатели (сорго):	
		Зерновая примесь	445
		Влажность	280
		Массовая доля мелкого зерна	280
		Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус)	380
		Сорная примесь	680
2.5.2	Семена зернобобовых, горох, люпин, кормовые бобы, вика, нут, чечевица, чина (ТР ТС 015/2011)	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Микотоксины:	
		Афлатоксин В1	1200
		Дезоксиниваленол	1200
		Зеараленон	1260
		Т-2 токсин	2625
		охратоксин А	1260
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Гексахлорбензол	1575
		Ртутьорганические пестициды: метилртуть, этилртуть, фенилртуть	890
		2,4-Д кислота	890
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), Гексахлорбензол	1575
		Радионуклиды:	
		цезий-137	1050
		стронций-90 (нормируется только в ТР ТС 015/2011)	1050
		цезий-137, стронций-90 (стронций нормируется только в ТР ТС 015/2011)	1050
		Полихлорированные бифенилы (на ТР ТС не делаем)	1680
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Физико-химические показатели:	
		Заражённость вредителями хлебных запасов	500
		Загрязнённость насекомыми вредителями	500
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Физико-химические показатели (чечевица тарелочная продовольственная):	
		Влажность	280
		Зерновая примесь: (4 показателя)	
		-Семена чечевицы: битые, обрушенные	
		-Семена чечевицы, гороха и вики: давленные, поврежденные вредителями, проросшие, поврежденные болезнями и т.д., сильно недоразвитые	
		-Поврежденные чечевичной зерновкой	150 каждый пункт
		-Семена с наличием живых жуков или личинок	
		Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус)	380
		Пищевая (в том числе и энергетическая) ценность (в стоимость входят показатели белки+жиры+влага+зола+углеводы)	1940
		Сорная примесь: (7 показателей)	
		-Крупная органическая сорная примесь	
		-Крупная минеральная примесь, в том числе галька, шлак, руда	
		-Семена культурных растений	
		-Испорченные семена	
		-Вредная примесь	
		-Проход через сито d = 2,5 мм	150 каждый пункт
		-Семена всех дикорастущих растений	
		Физико-химические показатели (горох):	
		Влажность	280
		Зерновая примесь	600
		Массовая доля мелкого зерна	280

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус)	380
		Пищевая (в том числе и энергетическая) ценность (в стоимость входят показатели белки+жиры+влага+зола+углеводы)	1940
		Сорная примесь	680
		Физико-химические показатели (фасоль):	
		Влажность	280
		Зерновая примесь: (7 показателей) -Явно выраженная зерновая примесь -Битые и изъеденные вредителями семена фасоли -Проросшие, с вышедшим наружу корешком семена фасоли -Поврежденные семена фасоли -Сильно недоразвитые и захваченные морозом семена фасоли -Давленные семена фасоли -Зерновая примесь семян, поврежденных фасолевыми зерновкой (фасоль, поставляемая в торговую сеть)	150 каждый пункт
		Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус)	380
		Пищевая (в том числе и энергетическая) ценность (в стоимость входят показатели белки+жиры+влага+зола+углеводы)	1940
		Сорная примесь: (6 показателей) -Крупная органическая сорная примесь -Крупная минеральная примесь, в том числе галька -Семена сорных растений -Испорченные семена -Вредная примесь -Проход через сито d = 3,0 мм	150 каждый пункт
2.5.3	Масличные (соя, рапс, подсолнечник) ТР ТС 015/2011	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Микотоксины:	
		Афлатоксин В1	1200
		Дезоксиниваленон	1200
		Зеараленон	1260
		Т-2 токсин	2625
		охратоксин А	1260
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Гексахлорбензол	1575
		2,4-Д кислота	890
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), Гексахлорбензол)	1575
		Радионуклиды:	
		цезий-137	1050
		стронций-90 (нормируется только в ТР ТС 015/2011)	1050
		цезий-137, стронций-90 (стронций нормируется только в ТР ТС 015/2011)	1050
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Гистологическая идентификация состава	2300
		Микробиологические показатели:	
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		Физико-химические показатели:	
		Заражённость вредителями хлебных запасов	500
		Загрязнённость насекомыми вредителями	500
		Физико-химические показатели для бобов арахиса, семян клещевины, подсолнечника и сои, сафлора, конопли, льна, кунжута, рапса, горчицы, сурепицы, рыжика, мака:	
		Влажность	280
		Кислотное число масла (добавить стоимость пробоподготовки)	460
		Количество живых насекомых (отдельно по видам, клещи)	280
		Лузжистость	165
		Лузжистость на абсолютно сухое вещество (добавить стоимость показателя влажность)	165
		Массовая доля испорченных или повреждённых семян, относящихся к неявно выраженной сорной или масличной примеси	280
		Массовая доля явно выраженной масличной примеси	280
		Массовая доля явно выраженной сорной примеси	280
		Общее содержание гальки	280
		Общее содержание масличной примеси (Содержание испорченных или поврежденных семян, семян подсолнечника, повреждённых растительноядными клопами, явно выраженной масличной примеси)	365
		Общее содержание сорной примеси (Содержание крупной сорной примеси, явно выраженной сорной примеси, испорченных или поврежденных семян)	365
		Содержание жира	605
		Содержание жира в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателя влажность)	605
		Содержание испорченных или повреждённых семян, относящихся к неявно выраженной сорной или масличной примеси	280
		Содержание металломагнитной примеси	280
		Содержание семян белены (относится к вредной примеси)	280
		Содержание семян клещевины (относится к вредной примеси)	280
		Содержание семян подсолнечника, повреждённых растительноядными клопами	280
		Степень зараженности семян клещами	360
2.5.4	Крупа, толокно, хлопья	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокорецизионной спектроскопии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Микотоксины:	
		Афлатоксин В1	1200
		Дезоксиниваленол	1200
		Зеараленон (пшеница, ячмень, кукуруза)	1260
		охратоксин А	1260
		Т-2 токсин	2625
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Ртутьорганические пестициды: метилртуть, этилртуть, фенилртуть	890
		Гексахлорбензол (пшеница)	1575
		2,4-Д кислота	890

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов, гексахлорбензол (пшеница)) (по факту, на ТР ТС не делаем)	1575
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	250
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))*	2365
		Гексахлорбензол*	3135
		Радионуклиды:	
		цезий-137	1050
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		V. cereus	490
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		Плесени	365
		Физико-химические показатели:	
		Заражённость вредителями хлебных запасов	500
		Загрязнённость насекомыми вредителями	500
		Физико-химические показатели (хлопья овсяные):	
		Влажность	280
		Зольность в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	335
		Кислотное число жира	460
		Кислотность	200
		Количество живых вредителей на 1 кг	280
		Массовая доля вредной примеси	280
		Массовая доля минеральной примеси	280
		Массовая доля примесей (уточнить у группы ф/х)	280
		Наличие мертвых вредителей (сорная примесь)	280
		Органолептические показатели (цвет, запах, вкус)	380
		Развариваемость	175
		Содержание металломагнитной примеси	280
		Сорная примесь (ГОСТ 21149-93): (5 показателей)	
		- Минеральная примесь	150 каждый пункт
		- Цветковые пленки	
		- Вредная примесь и куколка, в том числе	
		- Софора лисохвостная	
		- Вязель разноцветный	
		Физико-химические показатели (крупа манная):	
		Влажность	280
		Зольность в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	335
		Количество живых вредителей на 1 кг	280
		Массовая доля вредной примеси	280
		Массовая доля минеральной примеси	280
		Наличие мертвых вредителей (сорная примесь)	280
		Органолептические показатели (цвет, запах, вкус) + минеральные примеси	380
		Содержание металломагнитной примеси	280
		Физико-химические показатели (крупа пшено):	
		Влажность	280

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Доброкачественное ядро (ГОСТ 572-2016): (5 показателей)	
		-Сорная примесь	
		-Битые ядра	
		-Поврежденные ядра	
		-Испорченные ядра	150 каждый пункт
		-Нешелушенные ядра	
		Зольность в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	335
		Количество живых вредителей на 1 кг	280
		Массовая доля примесей: нешелушенные ядра, мучка, испорченные ядра	850
		Наличие мертвых вредителей (относят к сорной примеси)	280
		Органолептические показатели (цвет, запах, вкус)	380
		Содержание металломагнитной примеси	280
		Сорная примесь (ГОСТ 572-2016): (3 показателя)	
		-Минеральная примесь	
		-Органическая примесь	
		-Сорные семена	150 каждый пункт
		Физико-химические показатели (крупя гречневая):	
		Влажность	280
		Доброкачественное ядро (ГОСТ Р 55290-2012): (6 показателей)	
		-Сорная примесь (ядрица/продел)	
		-Нешелушенные зерна (ядрица)	
		-Мучка (ядрица/продел)	
		-Испорченные ядра (ядрица/продел)	
		-Расколотые ядра крупы	
		-Зерна пшеницы целые и раздробленные	150 каждый пункт
		Зольность в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	335
		Кислотность (для детского питания)	200
		Количество живых вредителей на 1 кг	280
		Массовая доля примесей: мучка, испорченные ядра, расколотые ядра, необрушенные зерна	850
		Наличие мертвых вредителей (сорная примесь)	280
		Органолептические показатели (цвет, запах, вкус)	380
		Развариваемость	175
		Содержание металломагнитной примеси	280
		Сорная примесь (ГОСТ Р 55290-2012): (3 показателя)	
		-Минеральная примесь	
		-Органическая примесь	
		-Сорные семена	150 каждый пункт
		Физико-химические показатели (крупя пшеничная):	
		Влажность	280
		Доброкачественное ядро (ГОСТ 276-60): (3 показателя)	
		-Сорная примесь	
		-Испорченные ядра	
		-Мучка	700
		Зольность в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влажности)	335
		Количество живых вредителей на 1 кг	280
		Крупность (номер крупы) - кроме крупы "Артек"	280
		Массовая доля вредной примеси	280
		Массовая доля примесей: мучка, испорченные ядра	550
		Наличие мертвых вредителей (сорная примесь)	280
		Органолептические показатели (цвет, запах, вкус)	380
		Содержание металломагнитной примеси	280

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Сорная примесь (ГОСТ 276-60): (4 показателя) -Минеральная примесь -Вредная примесь, в том числе Горчак ползучий, Вязель разноцветный, Семена гелиотропа опушенноплодного, Триходесма седая -Куколь -Обработанные зерна ржи и ячменя	150 каждый пункт
		Физико-химические показатели (крупя овсяная):	
		Влажность	280
		Доброкачественное ядро (ГОСТ 3034-75): (4 показателя) -Колотые ядра -Сорная примесь -Необрушенные ядра -Мучка	850
		Зольность в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	335
		Кислотность	200
		Количество живых вредителей на 1 кг	280
		Массовая доля вредной примеси	280
		Массовая доля примесей: цветковые пленки, испорченные ядра, необрушенные зерна, мучка	850
		Наличие мертвых вредителей (сорная примесь)	280
		Органолептические показатели (цвет, запах, вкус)	380
		Содержание металломагнитной примеси	280
		Сорная примесь (ГОСТ 3034-75): (6 показателей) -Минеральная примесь -Испорченные ядра -Куколь -Вредная примесь -Цветковые пленки -Мертвые вредители	150 каждый пункт
		Физико-химические показатели (крупя пшеничная дробленая):	
		Влажность	280
		Зольность в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	335
		Количество живых вредителей на 1 кг	280
		Наличие мертвых вредителей (сорная примесь)	280
		Органолептические показатели (цвет, запах, вкус)	380
		Содержание металломагнитной примеси	280
		Физико-химические показатели (крупя кукурузная):	
		Количество живых вредителей на 1 кг	280
		Массовая доля вредной примеси	280
		Массовая доля минеральной примеси	280
		Массовая доля примесей: мучка (уточнять у группы фх)	400
		Наличие мертвых вредителей (сорная примесь)	280
		Органолептические показатели (цвет, запах, вкус)	380
		Содержание металломагнитной примеси	280
		Сорная примесь (ГОСТ 6002-69): (5 показателей) -Минеральная примесь -Вредная примесь -Органическая примесь -Сорные семена -Испорченные ядра кукурузы	150 каждый пункт
		Зольность в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	335
		Влажность	280
		Физико-химические показатели (крупя рисовая):	
		Влажность	280

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Доброкачественное ядро (ГОСТ 6292-93): (10 показателей)	
		-Сорная примесь	
		-Рис дробленый	
		-Пожелтевшие ядра риса	
		-Меловые ядра риса	
		-Ядра с красными полосками	
		-Красные ядра	
		-Глютинозные ядра	
		-Шелушенные Глютинозные ядра	
		-ядра просянки (дробленый рис)	150 каждый пункт
		-Мучка	
		Зольность в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	335
		Кислотность	200
		Количество живых вредителей на 1 кг	280
		Массовая доля примесей: испорченные ядра, необрушенные зерна, нешелушенные зерна, мучка	850
		Наличие мертвых вредителей (сорная примесь)	280
		Органолептические показатели (цвет, запах, вкус)	380
		Содержание металломагнитной примеси	280
		Содержание ядер, имеющих установленное стандартом отношение ядра к ширине	280
		Сорная примесь (ГОСТ 6292-93): (4 показателя)	
		-Минеральная примесь	
		-Органическая примесь	
		-Сорные семена	
		-Испорченные ядра	150 каждый пункт
		Физико-химические показатели (толокно овсяное):	
		Влажность	280
		Зольность в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	335
		Кислотность	200
		Количество живых вредителей на 1 кг	280
		Массовая доля минеральной примеси	280
		Наличие мертвых вредителей (сорная примесь)	280
		Органолептические показатели (цвет, запах, вкус)	380
		Содержание металломагнитной примеси	280
		Физико-химические показатели (горох шлифованный):	
		Количество живых вредителей на 1 кг	280
		Массовая доля примесей: изъеденные семена, изъеденные нешелушенные семена, дробленый горох, мучка, сечка	1000
		Наличие мертвых вредителей (сорная примесь)	280
		Органолептические показатели (цвет, запах, вкус)	380
		Содержание металломагнитной примеси	280
		Сорная примесь (ГОСТ 6201): (4 показателя)	
		-Минеральная примесь	
		-Испорченные семена	
		-Органическая примесь	
		-Семена других растений	150 каждый пункт
		Зольность в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	335
		Влажность	280
		Физико-химические показатели (крупя ячменная (перловая, ячневая)):	
		Влажность	280
		Доброкачественное ядро (ГОСТ 5784-60): (3 показателя)	
		-Сорная примесь	
		-Недодир	
		-Мучка	700

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Зольность в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	335
		Количество живых вредителей на 1 кг	280
		Массовая доля вредной примеси	280
		Массовая доля недодира	280
		Массовая доля примесей: цветковые пленки, испорченные ядра, мучка	700
		Наличие мертвых вредителей (сорная примесь)	280
		Органолептические показатели (цвет, запах, вкус)	380
		Содержание металломагнитной примеси	280
		Сорная примесь (ГОСТ 5784-60): (5 показателей)	
		-Минеральная примесь	
		-Органическая примесь	
		-Сорные семена	
		-Вредная примесь	
		-Испорченные ядра	150 каждый пункт
2.5.5	Мука пшеничная в т.ч. для макаронных изделий, ржаная, тритикалевая, кукурузная, ячменная, просяная (пшеница), рисовая, гречневая, сорговая	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Микотоксины:	
		Афлатоксин В1	1200
		Дезоксиниваленон (пшеница, ячмень)	1200
		Зеараленон (пшеница, ячмень, кукуруза)	1260
		Т-2 токсин	2625
		Охратоксин А	1260
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Ртутьорганические пестициды: метилртуть, этилртуть, фенилртуть	890
		Гексахлорбензол (пшеница)	1575
		2,4-Д кислота	890
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов, гексахлорбензол (пшеница))	1575
		Радионуклиды:	
		цезий-137	1050
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Физико-химические показатели:	
		Заражённость вредителями хлебных запасов	500
		Загрязнённость насекомыми вредителями	500
		Белизна	230
		Влажность	280
		Зольность	335
		Зольность в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги + зольность)	335
		Кислотное число жира	460
		Кислотность	200
		Качество сырой клейковины	260
		Количество сырой клейковины (механизированное отмывание)	315

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Крупность (остаток на сите) (пшеничная мука)	280
		Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателей жир+влажность)	605
		Массовая доля золы	335
		Органолептические показатели (цвет, запах, вкус, хруст)	380
		Содержание металломагнитной примеси	280
		Содержание сырой клейковины (мука пшеничная)	315
2.5.6	Макаронные изделия	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Микотоксины:	
		Афлатоксин В1	1200
		Дезоксиниваленол (пшеница, ячмень)	1200
		Зеараленон (пшеница, ячмень, кукуруза)	1260
		Т-2 токсин	2625
		Охратоксин А	1260
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Ртутьорганические пестициды: метилртуть, этилртуть, фенилртуть	890
		Гексахлорбензол (пшеница)	1575
		2,4-Д кислота	890
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов, гексахлорбензол (пшеница))	1575
		Радионуклиды:	
		цезий-137	1050
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		S.aureus	510
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		Дрожжи и плесени (сумма)	365
		Физико-химические показатели:	
		Заражённость вредителями хлебных запасов	500
		Загрязнённость насекомыми вредителями	500
		Кислотное число жира	460
		Кислотность	200
		Масса сухого вещества, перешедшего при варке макаронных изделий в варочную воду	420
		Массовая доля влаги	280
		Массовая доля золы, нерастворимой в 10 %-ном растворе соляной кислоты на сухую массу (добавить стоимость влаги)	525
		Органолептические показатели (цвет, форма, запах, вкус)	380
		Органолептические показатели (цвет, форма, запах, вкус) Полуфабрикаты макаронных изделий	380

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Пищевая (в том числе и энергетическая) ценность (в стоимость входят показатели белки+жиры+влага+зола+углеводы) (уточнять состав) (из пшеницы, овса, ржи, рис, бобовых культур)	1940
		Содержание металломагнитной примеси	280
		Сохранность формы макаронных изделий	230
2.5.7	Отруби пищевые (пшеничные, ржаные)	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Микотоксины:	
		Афлатоксин В1	1200
		Дезоксиниваленол (ячмень, пшеница)	1200
		Зеараленон (пшеница, ячмень, кукуруза)	1260
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1575
		Радионуклиды:	
		цезий-137	1050
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		Плесени	365
		Физико-химические показатели:	
		Влажность	280
		Заражённость вредителями хлебных запасов	500
		Загрязнённость насекомыми вредителями	500
		Зольность (массовая доля золы)	335
		Зольность в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги + зольность)	335
		Кислотное число жира	460
		Кислотность	200
		Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателей жир+влажность)	605
		Органолептические показатели (цвет, запах, вкус, хруст)	380
		Пищевая (в том числе и энергетическая) ценность (в стоимость входят показатели белки+жиры+влага+зола+углеводы) - (уточнять состав) (из пшеницы, овса, ржи, рис, бобовых культур)	1940
		Содержание белка	605
		Содержание белка в пересчете на сухое (добавить стоимость влаги)	605
		Содержание металломагнитной примеси	285
2.5.8	Хлеб, булочные изделия и сдобные изделия	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Микотоксины:	
		Афлатоксин В1	1200
		Дезоксиниваленол (пшеница, ячмень)	1200
		Зеараленон (пшеница, ячмень, кукуруза)	1260
		Т-2 токсин	2625
		Охратоксин А	1260
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Ртутьорганические пестициды: метилртуть, этилртуть, фенилртуть	890
		Гексахлорбензол (пшеница)	1575
		2,4-Д кислота	890
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов, гексахлорбензол (пшеница))	1575
		Радионуклиды:	
		цезий-137	1050
		стронций-90	1050
		цезий-137, стронций-90	1050
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Качественное определение ГММ	4200
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		S.aureus	510
		Proteus	510
		Плесени	365
		Физико-химические показатели:	
		пробоподготовка	52
		Влажность	280
		Кислотность	200
		Масса изделия (пробоподготовка не требуется)	165
		Масса нетто (пробоподготовка не требуется)	165
		Массовая доля азота (Изделия хлебобулочные диетические)	605
		Массовая доля белковых веществ (добавить стоимость показателя влажность) (Изделия хлебобулочные диетические)	605
		Массовая доля жира, в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателя влажность)	605
		Массовая доля йода (Изделия хлебобулочные диетические)	900
		Массовая доля начинки (Изделия хлебобулочные сдобные) (пробоподготовка не требуется)	230
		Массовая доля поваренной соли в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателя влажность)	230
		Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателя влажность)	355

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Массовая доля углеводов, %	355
		Органолептические показатели (форма, поверхность, цвет и т.д. в соответствии с НД на конкретный вид продукции, Наличие посторонних включений, хруст от минеральной примеси, признаки плесени и болезни)	380
		Пищевая (в том числе и энергетическая) ценность (в стоимость входят показатели белки+жиры+влага+зола+углеводы) - (уточнять состав) (из пшеницы, овса, ржи, риса, бобовых культур)	1940
		Пористость (хлеб без добавок с точным указанием состава муки) (пробоподготовка не требуется)	135
		Содержание золы на сухое вещество	335
2.5.9	Бараночные, сухарные изделия, хлебные палочки, соломка и др.	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Микотоксины:	
		Афлатоксин В1	1200
		Дезоксиниваленол (пшеница, ячмень)	1200
		Зеараленон (пшеница, ячмень, кукуруза)	1260
		Т-2 токсин	2625
		Охратоксин А	1260
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Ртутьорганические пестициды: метилртуть, этилртуть, фенилртуть	890
		Гексахлорбензол (пшеница)	1575
		2,4-Д кислота	890
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов, гексахлорбензол (пшеница))	1575
		Радионуклиды:	
		цезий-137	1050
		стронций-90	1050
		цезий-137, стронций-90	1050
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Физико-химические показатели:	
		пробоподготовка	52
		Влажность	280
		Кислотность	200
		Количество лома, горбушек и изделий уменьшенного размера (пробоподготовка не требуется)	210
		Количество сухарных хлебулочных изделий в 1кг (пробоподготовка не требуется)	280
		Количество штук в 1 кг (Сухари сдобные пшеничные) (пробоподготовка не требуется)	210
		Коэффициент набухаемости (хлебулочные бараночные) (пробоподготовка не требуется)	165
		Масса изделия (пробоподготовка не требуется)	165
		Масса нетто (пробоподготовка не требуется)	165

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Массовая доля белковых веществ (добавить стоимость показателя влажность)	605
		Массовая доля жира, в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателей м.д.жира + влажность)	605
		Массовая доля лома и горбушек (Сухари армейские) (пробоподготовка не требуется)	280
		Массовая доля лома и крошки (Соломка) (пробоподготовка не требуется)	280
		Массовая доля поваренной соли в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателей м.д.соли + влажность)	230
		Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателя влажность)	355
		Набухаемость (сухари сдобные пшеничные) (пробоподготовка не требуется)	165
		Набухание (хлебобулочные сухарные) (пробоподготовка не требуется)	165
		Намокаемость (сухари армейские) (пробоподготовка не требуется)	165
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, хрупкость) Сухари сдобные пшеничные, Соломка	380
		Физико-химические показатели (сухари панировочные из хлебных сухарей):	
		Влажность	280
		Кислотность	200
		Масса нетто	165
		Массовая доля жира, в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателей м.д.жира + влажность)	605
		Массовая доля поваренной соли в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателей м.д.соли + влажность)	230
		Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателя влажность)	355
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах)	380
2.5.10	Корма. Комбикорма. Комбикормовое сырье. Премиксы, мука кормовая.	Микотоксины:	
		Афлатоксин В1	1200
		Дезоксиниваленол (пшеница, ячмень)	1200
		Зеараленон (пшеница, ячмень, кукуруза)	1260
		Т-2 токсин	2625
		Охратоксин А	1260
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Ртутьорганические пестициды: метилртуть, этилртуть, фенилртуть	890
		Гексахлорбензол (пшеница)	1575
		2,4-Д кислота	890
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов, гексахлорбензол (пшеница))	1575
		Радионуклиды:	
		цезий-137	1050
		стронций-90	1050
		цезий-137, стронций-90	1050
		Бутилгидроксианизол (анизол) (вне области аккредитации)	1680
		Бутилгидрокситолуол (ионол) (вне области аккредитации)	1680
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Физико-химические показатели:	
		Заражённость вредителями хлебных запасов	500
		Загрязнённость насекомыми вредителями	500
		Кислотное число жира	460
		Массовая доля азота протеина в сухом веществе	
		Массовая доля сырого протеина в сухом веществе (добавить стоимость влаги)	605
		Массовая доля азота	
		Массовая доля сырого протеина	605
		Массовая доля влаги	
		Массовая доля сухого вещества	280
		Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте	520
		Массовая доля клетчатки (Мука корм)	400
		Массовая доля минеральных примесей, нерастворимых в соляной кислоте	520
		Массовая доля сырой клетчатки в сухом веществе (добавить стоимость показателя влага)	400
		Массовая доля кальция (включая пробоподготовку) - вне области аккредитации	1575
		Массовая доля фосфора	550
		Массовая доля хлоридов	230
		Массовая доля хлоридов в сухом веществе (добавить стоимость влаги)	230
		Массовая концентрация металломагнитной примеси	280
		Общая кислотность	200
		Органолептические показатели	380
		Перекисное число	460
		Содержание жира	605
		Содержание сырой золы	335
		2.6. САХАР И КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ	
2.6.1	Сахар	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1575
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Микробиологические показатели (сахар-песок, предназначенный для производства детского питания, ТР ТС 021/2011):	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		Плесени	365
		Дрожжи	365
		Физико-химические показатели (сахар жидкий):	
		Массовая доля золы (кроме тростникового сахара)	335

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Массовая доля редуцирующих веществ	325
		Массовая доля сахарозы	355
		Массовая доля сухих веществ	280
		Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус)	380
		pH (активность ионов водорода)	225
		Цветность	180
		Физико-химические показатели (сахар песок, сахар-рафинад):	
		Гранулометрический состав	240
		Массовая доля (содержание) ферропримесей	165
		Массовая доля влаги	280
		Массовая доля золы (кроме тростникового сахара)	335
		Массовая доля крахмала	365
		Массовая доля мелочи Кусковой	115
		Массовая доля редуцирующих веществ	325
		Массовая доля сахарозы	355
		Массовая доля сахарозы в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	355
		Массовая доля сухих веществ	280
		Органолептические показатели (внешний вид, сыпучесть, запах, вкус, чистота раствора)	380
		Пищевая (в том числе и энергетическая) ценность (в стоимость входят редуцирующее вещества + сахароза + расчет)	735
		Поляризация (истинная)	345
		Продолжительность растворения в воде Кусковой	210
		Содержание диоксида серы (кроме тростникового сахара)	365
		Средний размер кристаллов (в стоимость входят показатели гранулометрический состав + расчет)	315
		Цветность белого сахара	365
		Физико-химические показатели (сахар-сырец):	
		Массовая доля (содержание) ферропримесей	165
		Массовая доля влаги	280
		Массовая доля редуцирующих веществ	325
		Массовая доля сахарозы	355
		Массовая доля сахарозы в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	355
		Органолептические показатели (внешний вид, запах, цвет)	380
		Цветность	180
		Физико-химические показатели (меласса): (вне области аккредитации)	
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, вкус, запах)	380
		Массовая доля сухих веществ	280
		Массовая доля сбраживаемых (ферментируемых) сахаров	1015
		Массовая доля сахаров по прямой поляризации	355
		Массовая доля редуцирующих веществ	325
		Массовая доля сахара по инверсионной поляризации	355
		pH	225
		Пищевая (в том числе и энергетическая) ценность (в стоимость входят редуцирующее вещества + сахароза + расчет)	735
2.6.2	Сахаристые, кондитерские изделия: карамель, конфеты глазированные и неглазированные, помадные, сбивные, грильяжные, пралине, марципановые, фруктово-ягодные, ирис, халва, пастила, зефир, мармелад, желейные изделия	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектроскопии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
	Изделия	ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1575
		Микотоксины:	
		Афлатоксин В1 (для изделий, содержащих орехи)	1200
		Консерванты:	
		Бензойная кислота и ее соли	1320
		Сорбиновая кислота и ее соли	1320
		Бензойная и сорбиновые кислоты и их соли	1980
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		Плесени	365
		Дрожжи	365
		Физико-химические показатели (пастильные изделия и мармелад):	
		Пробоподготовка	52
		Активная кислотность (рН) Пастильные, Мармелад	225
		Кислотность	200
		Кислотность в пересчете на уксусную (молочную, яблочную, лимонную, винную) кислоту	200
		Масса нетто (пробоподготовка не требуется)	165
		Массовая доля влаги	280
		Массовая доля глазури (пробоподготовка не требуется)	315
		Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты	520
		Массовая доля общего сахара	355
		Массовая доля общей золы	335
		Массовая доля общей сернистой кислоты (только в пастильные и мармелад)	220
		Массовая доля редуцирующих веществ	325
		Массовая доля сухих веществ	280
		Органолептические показатели (в соответствии с НД на конкретный вид продукции)	380
		Плотность (пастильные) (без добавок)	135
		Физико-химические показатели (карамель):	
		Пробоподготовка	52
		Кислотность	200
		Кислотность в пересчете на уксусную (молочную, яблочную, лимонную, винную) кислоту	200
		Масса нетто (пробоподготовка не требуется)	165
		Массовая доля глазури (пробоподготовка не требуется)	315
		Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты	520
		Массовая доля общего сахара	355
		Массовая доля общей золы	335
		Массовая доля редуцирующих веществ	325
		Массовая доля составных частей (стоимость испытаний одной части - начинка, карамельная часть) (пробоподготовка не требуется)	230
		Массовая доля сухих веществ	280
		Органолептические показатели (в соответствии с НД на конкретный вид продукции)	380
		Соотношение составных частей (стоимость испытаний одной части (начинка, карамельная часть)) (пробоподготовка не требуется)	230

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Физико-химические показатели (Восточные сладости типа мягких конфет и ирис : нуга, лукум сбивной, рахат-лукум, кос-халва):	
		Пробоподготовка	52
		Кислотность	200
		Кислотность в пересчете на уксусную (молочную, яблочную, лимонную, винную) кислоту	200
		Масса нетто (пробоподготовка не требуется)	165
		Массовая доля влаги	280
		Массовая доля жира	605
		Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты	520
		Массовая доля общего сахара	355
		Массовая доля общего сахара, выраженного в сахарозе, в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	355
		Массовая доля общей золы	335
		Массовая доля редуцирующих веществ	325
		Органолептические показатели (в соответствии с НД на конкретный вид продукции)	380
		Физико-химические показатели (драже (все показатели делаются в оболочке)):	
		Пробоподготовка	52
		Кислотность	200
		Кислотность в пересчете на уксусную (молочную, яблочную, лимонную, винную) кислоту	200
		Масса нетто (пробоподготовка не требуется)	165
		Массовая доля влаги	280
		Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты	520
		Массовая доля общего сахара	355
		Массовая доля общей золы	335
		Массовая доля редуцирующих веществ	325
		Массовая доля составных частей (стоимость испытаний одной части - начинка, оболочка) (пробоподготовка не требуется)	230
		Органолептические показатели (в соответствии с НД на конкретный вид продукции)	380
		Соотношение составных частей (стоимость испытаний одной части (начинка, оболочка)) (пробоподготовка не требуется)	230
		Физико-химические показатели (конфеты):	
		Пробоподготовка	52
		Масса нетто (пробоподготовка не требуется)	165
		Массовая доля влаги	280
		Массовая доля жира	605
		Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты	520
		Массовая доля общего сахара	355
		Массовая доля общей золы	335
		Массовая доля общей сернистой кислоты (только в фруктовые корпуса конфет)	220
		Массовая доля редуцирующих веществ	325
		Органолептические показатели (в соответствии с НД на конкретный вид продукции)	380
		Физико-химические показатели (жевательная резинка):	
		Массовая доля влаги	280
		Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты	520
		Массовая доля общего сахара	355
		Массовая доля общей золы	335
		Массовая доля основы (для Ригли - вне области аккредитации)	365
		Органолептические показатели (в соответствии с НД на конкретный вид продукции)	380
2.6.3	Сахаристые кондитерские изделия: шоколад и изделия из	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
	него	мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1575
		Микотоксины:	
		Афлатоксин В1	1200
		Массовая доля молочного жира (дополнительно нужно определение физико-химического показателя: м.д.жира)	1890
		Жирнокислотный состав (ЖКС)	1785
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		S.aureus	510
		Плесени	365
		Дрожжи	365
		Физико-химические показатели (шоколад без добавок):	
		Органолептика	380
		Массовая доля сухого обезжиренного остатка какао	550
		Массовая доля сухого обезжиренного остатка молока	525
		Массовая доля общего сухого остатка какао - расчёт (необходимо добавить стоимость показателей м.д. сухого обезжиренного остатка какао и м.д.молочного жира)	52
		Массовая доля жира	605
2.6.4		Какао-бобы	Токсичные элементы (показатели безопасности):
	Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)		1000
	кадмий		375
	мышьяк		375
	ртуть		375
	свинец		375
	Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)		2000
	Пестициды:		
	ГХЦГ (сумма изомеров)		1575
	ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)		1575
	Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))		1575
	Микотоксины:		
	Афлатоксин В1 (какао-бобы и какао-продукты)		1200
	Наличие ГМО:		
	Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)		3150
	Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение		4095

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		Плесени	365
		Дрожжи	365
2.6.5	Какао-порошок	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1575
		Микотоксины:	
		Афлатоксин В1 (какао-бобы и какао-продукты)	1200
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		Плесени	365
		Дрожжи	365
		Физико-химические показатели:	
		Активная кислотность (рН)	225
		Массовая доля влаги	280
		Массовая доля жира	605
		Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты	520
		Массовая доля металломагнитной примеси	280
		Массовая доля общей золы	335
		Органолептические показатели	380
2.6.6	Мучные кондитерские изделия	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Микотоксины:	
		Афлатоксин В1	1200
		Дезоксиниваленол	1200
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1575
		Консерванты:	
		Бензойная кислота и ее соли	1320
		Сорбиновая кислота и ее соли	1320
		Бензойная и сорбиновые кислоты и их соли	1980
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		S.aureus	510
		Плесени	365
		Дрожжи	365
		Физико-химические показатели (пряники, вафли, печенье, кексы, мучные восточные сладости и т.п.):	
		Пробоподготовка	52
		Кислотное число жира (вне области аккредитации)	460
		Кислотность	200
		Кислотность в пересчете на уксусную (молочную, яблочную, лимонную, винную) кислоту	200
		Количество штук изделий в 1кг (пробоподготовка не требуется)	210
		Масса нетто (пробоподготовка не требуется)	165
		Массовая доля влаги	280
		Массовая доля глазури (пробоподготовка не требуется)	315
		Массовая доля жира	605
		Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	605
		Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты	520
		Массовая доля металломагнитной примеси (пробоподготовка не требуется)	280
		Массовая доля общего сахара	355
		Массовая доля общего сахара, выраженного в сахарозе, в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	355
		Массовая доля общей золы	335
		Массовая доля общей сернистой кислоты (только в тесте)	220
		Массовая доля редуцирующих веществ	325
		Массовая доля составных частей (стоимость испытаний одной части - начинка, оболочка) (пробоподготовка не требуется)	230
		Массовая доля ядер орехов или масличных семян (пробоподготовка не требуется)	280
		Намокаемость Мучные изделия, пряничные (в изделиях без добавок) (пробоподготовка не требуется)	155
		Органолептические показатели (в соответствии с НД на конкретный вид продукции)	380
		Перекисное число (вне области аккредитации)	460
		Плотность Изделия кондитерские пряничные (пробоподготовка не требуется)	175
		Размер (пробоподготовка не требуется)	165
		Соотношение составных частей (стоимость испытаний одной части (начинка, оболочка)) (пробоподготовка не требуется)	230

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Щелочность	190
		Щелочность, в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателя влаги)	190
2.6.7	Мёд и продукты пчеловодства	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Антибиотики:	
		Левомецетин (ИФА метод)	2520
		Тетрациклиновой группы (ИФА метод) - 1 показатель	2940
		бацитрацин (ИФА метод)	2520
		Массовая концентрация Оксиметилфурфурола	1320
		Массовая доля отдельных сахаров (сахароза, глюкоза, фруктоза) - за 1 показатель/за каждый последующий	1365/440
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Физико-химические показатели (мёд):	
		Водородный показатель (рН)	225
		Диастазное число (добавить стоимость м.д.воды)	280
		Качественная реакция на падь	155
		Массовая доля воды	280
		Массовая доля золы	335
		Массовая доля нерастворимого вещества меда	280
		Массовая доля общих сахаров после инверсии (в пересчете на безводное вещество) (добавить стоимость влаги)	355
		Массовая доля редуцирующих сахаров до инверсии (в пересчете на безводное вещество) (добавить стоимость влаги)	325
		Массовая доля сахарозы (в пересчете на безводное вещество) - расчет (добавить стоимость показателей м.д.общ.сах.+инверт.сах+влаги)	52
		Наличие механических примесей	280
		Органолептические показатели (аромат, вкус, цвет)	380
		Признаки брожения	280
		Свободная кислотность	200
		Удельная электрическая проводимость водного раствора меда	210
		Частота встречаемости пыльцевых зерен отдельного вида растений (кроме монофлорных медов)	680
		Число пыльцевых зерен (доминирующие пыльцевые зерна) Монофлорный мед	440
		Физико-химические показатели (Воск пчелиный, Сырье восковое):	
		Органолептические показатели (цвет, структура в изломе, запах) (воск пчелиный)	380
		Влажность (пчелиный воск)	280
		Йодное число	260
		Кислотное число	300

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Массовая доля воды (восковое сырье)	280
		Массовая доля механических примесей	280
		Наличие фальсифицирующих примесей	280
		Органолептические показатели (цвет, структура, пораженность восковой молью) Восковое сырье	695
		Посторонние примеси Восковое сырье	280
		Число омыления (пчелиный воск)	255
		Эфирное число (кислотное+йодное)	125
		Физико-химические показатели (Молочко маточное пчелиное, молочко маточное адсорбированное):	
		Органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус)	380
		Концентрация водородных ионов (рН)	225
		Массовая доля воска Адсорбир.	420
		Массовая доля деценовых кислот	1950
		Массовая доля сухих веществ	280
		Массовая доля сырого протеина	605
		Наличие механических примесей	280
		Окисляемость (подлинность) Адсорбированное молочко	200
		Признаки брожения	280
		2.7. ПЛОДООВОЩНАЯ ПРОДУКЦИЯ	
2.7.1	Свежие овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды, грибы	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Микотоксины:	
		Патулин (яблоки, томаты, облепиха, калина и продукты из них)	1260
		Радионуклиды:	
		цезий-137	1050
		стронций-90	1050
		цезий-137, стронций-90	1050
		Нитраты (картофель, капуста белокачанная ранняя(до 1 сентября)/поздняя, морковь ранняя(до 1 сентября)/поздняя, томаты, томаты защищенный грунт, огурцы, огурцы защищенный грунт, свекла столовая, лук репчатый, лук перо, лук перо защищенный грунт, листовые овощи(салаты, шпинат,щавель, капуста салатных сортов, петрушка, сельдерей, кинза, укроп), перец сладкий, перец сладкий защищенный грунт, кабачки, арбузы, дыни, салат латук свежий выращенный в защищенном грунте/незащищенном грунте, салат латук айсбергового типа выращенный в защищенном/незащищенном грунте и продукты из них) нормы из ТР ТС 021/2011	335
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
	Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095	
	Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520	
	Микробиологические показатели:		

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Патогенные, в том числе сальмонеллы (овощи и картофель свежий)	1000
		Цисты лямблий	355
		Гельминты	805
		Физико-химические показатели:	
		Пробоподготовка	210
		Органолептические показатели/ Внешний вид	380
		Массовая доля нитратов	335
		Абрикосы свежие Массовая доля плодов, наибольший поперечный диаметр которых на 3 мм отличается от указанного на упаковочной единице	280
		Абрикосы свежие Массовая доля плодов, не соответствующих данному товарному сорту	280
		Абрикосы свежие Массовая доля плодов, предназначенных для промышленной переработки, с потемнением мякоти от легких нажимов	280
		Абрикосы свежие Наличие минеральных и посторонних примесей (массовая доля)	280
		Абрикосы свежие Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	280
		Абрикосы свежие Органолептические показатели (внешний вид, вкус, запах, степень зрелости)	280
		Абрикосы свежие Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру	280
		Абрикосы свежие Наличие плодов перезревших, загнивших и зеленых	280
		Алыча свежая Массовая доля плодов с зарубцевавшимися повреждениями сельскохозяйственными вредителями	280
		Алыча свежая Массовая доля плодов со свежими механическими повреждениями	280
		Алыча свежая Массовая доля плодов, не соответствующих данному товарному сорту	280
		Алыча свежая Массовая доля плодов, предназначенных для промышленной переработки, с зарубцевавшимися механическими повреждениями	280
		Алыча свежая Наличие плодов загнивших и зелёных	280
		Алыча свежая Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус, степень зрелости)	280
		Апельсины, мандарины, лимоны Допускаемые отклонения	280
		Апельсины, мандарины, лимоны Органолептические показатели (внешний вид, вкус, окраска)	280
		Апельсины, мандарины, лимоны Плоды зеленые, замороженные и загнившие	280
		Апельсины, мандарины, лимоны Размер плода по наибольшему поперечному диаметру	280
		Баклажаны свежие ГОСТ 31821 Масса плодов	280
		Баклажаны свежие ГОСТ 31821 Массовая доля плодов потёртых, со свежими царапинами, с дефектами формы, с лёгким увяданием кожицы, со следами от нажимов без повреждения	280
		Баклажаны свежие ГОСТ 31821 Массовая доля плодов с отклонениями от установленных по наибольшему поперечному диаметру	280

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Баклажаны свежие ГОСТ 31821 Массовая доля плодов с помятостями и/или зарубцевавшимися трещинами	280
		Баклажаны свежие ГОСТ 31821 Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус, внутреннее строение)	280
		Баклажаны свежие ГОСТ 31821 Плоды с пустотами, перезревшие с волокнистой мякотью, с излишней внешней	280
		Баклажаны свежие ГОСТ 31821 Плоды с солнечными ожогами	280
		Баклажаны свежие ГОСТ 31821 Размер плодов	280
		Бананы свежие Количество кистей в одной упаковочной единице	280
		Бананы свежие Количество плодов в кисти	280
		Бананы свежие Органолептические показатели (внешний вид, зрелость, вкус, запах)	280
		Бананы свежие Поверхностные повреждения кожуры, не затрагивающие мякоти, механические и вызванные сельскохозяйственными вредителями	280
		Бананы свежие Размеры плодов	280
		Бананы свежие Содержание бананов с отклонениями от установленных размеров	280
		Бананы свежие Содержание плодов поломанных, с надрывом кожуры у плодоножки, глубокими порезами, сильными нажимами, трещинами кожуры, когда затронута мякоть, пораженных антракнозом, фузариозом, сигатогой, загнивших, гнилых, запаренных, застуженных 3-4-й степени, подмороженных, раздавленных, с сильными повреждениями сельскохозяйственными вредителями (язвы кожуры, глубокие красные пятна гнездования трипсов), перезревших с темно-коричневой, черной или пятнистой окраской кожуры	280
		Бананы свежие Содержание плодов с потеками (пятнами) латекса	280
		Бананы свежие Содержание созревших плодов с желтой окраской кожуры	280
		Виноград столовый свежий Масса грозди	280
		Виноград столовый свежий Массовая доля гроздей, не удовлетворяющих требованиям сорта	280
		Виноград столовый свежий Массовая доля нецелых гроздей	280
		Виноград столовый свежий Наличие гроздей и ягод, повреждённых сельскохозяйственными вредителями	280
		Виноград столовый свежий Наличие гроздей с ягодами загнившими, раздавленными, засохшими и ягод загнивших, раздавленных, засохших	280
		Виноград столовый свежий Наличие посторонних примесей	280
		Виноград столовый свежий Наличие сельскохозяйственных вредителей	280
		Виноград столовый свежий Органолептические показатели (внешний вид, степень зрелости и состояние)	280

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Вишня и черешня свежие Массовая доля плодов, не соответствующих данному товарному сорту	280
		Вишня и черешня свежие Массовая доля плодов, не соответствующих требованиям калибровки	280
		Вишня и черешня свежие Наличие плодов загнивших, увядших, заплесневевших, сильно помятых, перезревших	280
		Вишня и черешня свежие Наличие посторонней примеси	280
		Вишня и черешня свежие Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус, степень зрелости)	280
		Вишня и черешня свежие Размер по наибольшему поперечному диаметру	280
		Вишня свежая Органолептические показатели (внешний вид, зрелость)	280
		Вишня свежая Размер по наибольшему поперечному диаметру	280
		Вишня свежая Содержание плодов без плодоножки	280
		Вишня свежая Содержание плодов с зажившими механическими повреждениями	280
		Вишня свежая Содержание плодов с зарубцевавшимися повреждениями вредителями	280
		Вишня свежая Содержание плодов с побурением в виде пятен и перезревших	280
		Вишня свежая Содержание плодов со свежими механическими повреждениями	280
		Грибы белые свежие Наличие и степень червивости	280
		Грибы белые свежие Наличие плодовых тел с механическими повреждениями, грязных, мёрзлых, заплесневелых, затхлых, с признаками гнили, дряблых, вялых, мокрых, водянистых, осклизлых (массовая доля)	280
		Грибы белые свежие Органолептические показатели (внешний вид, окраска, плотность мякоти, степень зрелости)	280
		Грибы белые свежие Посторонние примеси	280
		Грибы белые свежие Размер	280
		Грибы белые свежие Содержание органической примеси (минеральной)	280
		Грибы вешенки свежие культивируемые Массовая доля грибов с отклонениями	280
		Грибы вешенки свежие культивируемые Массовая доля сорной примеси (опилки, солома, древесина) и земли, прилипшей к грибам вешенки	280
		Грибы вешенки свежие культивируемые Наличие грязных, заплесневевших, повреждённых вредителями (червивых), затхлых, с признаками заболеваний, гниения, вялых, водянистых, мокрых, осклизлых, со следами ядохимикатов, с темными пятнами, с серьёзными механическими повреждениями	280
		Грибы вешенки свежие культивируемые Наличие примеси других видов грибов, примеси органического происхождения, грибной крошки	280

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Грибы вешенки свежие культивируемые Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	280
		Грибы вешенки свежие культивируемые Органолептические показатели (внешний вид, окраска, запах, вкус, степень зрелости)	280
		Грибы вешенки свежие культивируемые Размер грибов	280
		Грибы шампиньоны свежие культивируемые Диаметр шляпки грибов	280
		Грибы шампиньоны свежие культивируемые Массовая доля грибов, не соответствующая товарному сорту	280
		Грибы шампиньоны свежие культивируемые Массовая доля грибов, не соответствующая требованиям калибровки	280
		Грибы шампиньоны свежие культивируемые Наличие грибов, повреждённых вредителями, загнивших, подвергшихся сильному увяданию, с коричневыми пятнами, сильно загрязнённых землёй, треснувших, с оторванными шляпками, с пробчатými ножками, с серьёзными механическими повреждениями	280
		Грибы шампиньоны свежие культивируемые Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	280
		Грибы шампиньоны свежие культивируемые Наличие тепличного материала и земли, прилипшей к грибам	280
		Грибы шампиньоны свежие культивируемые Органолептические показатели (внешний вид, окраска, запах, вкус, степень зрелости)	280
		Земляника свежая Массовая доля ягод с отклонениями от установленных минимальных размеров ягод	280
		Земляника свежая Массовая доля ягод, поврежденных сельскохозяйственными вредителями и птицами	280
		Земляника свежая Массовая доля ягод, не соответствующих данному торговому сорту	280
		Земляника свежая Наличие посторонних примесей	280
		Земляника свежая Наличие ягод загнивших, увядших, заплесневевших, сильно помятых, с излишней внешней влажностью	280
		Земляника свежая Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус, окраска ягод, зрелость)	280
		Земляника свежая Органолептические показатели (внешний вид, вкус, запах, степень зрелости)	280
		Земляника свежая Размер по наибольшему поперечному диаметру	280
		Земляника свежая Размер ягод по наибольшему поперечному диаметру	280
		Земляника свежая Содержание ягод	280
		Кабачки свежие ГОСТ 31822 Масса плодов	280
		Кабачки свежие ГОСТ 31822 Массовая доля плодов неправильной формы, без плодоножки	280
		Кабачки свежие ГОСТ 31822 Массовая доля плодов перезревших, с пустотами и трещинами	280

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Кабачки свежие ГОСТ 31822 Массовая доля плодов потёртых, с царапинами и потемнением от нажимов на поверхности плода, без повреждения мякоти	280
		Кабачки свежие ГОСТ 31822 Массовая доля плодов с отклонениями от установленной длины (массы)	280
		Кабачки свежие ГОСТ 31822 Массовая доля плодов увядших с излишней внешней влажностью, заплесневевших, загнивших, запаренных, с грубой пожелтевшей кожицей, с повреждением мякоти	280
		Кабачки свежие ГОСТ 31822 Органолептические показатели (внешний вид, допустимые дефекты, запах, вкус, внутреннее строение)	280
		Кабачки свежие ГОСТ 31822 Размер плодов по длине без плодоножки	280
		Капуста белокочанная свежая ГОСТ Р 51809 Длина кочерыги над кочаном	280
		Капуста белокочанная свежая ГОСТ Р 51809 Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус, плотность кочана, зачистка)	280
		Капуста белокочанная свежая ГОСТ Р 51809 Содержание кочанов с механическими повреждениями на глубину более двух, но не более пяти облегающих листьев в боковой и нижней (прилегающей к кочерыге) части кочана и не более 1,5 см глубиной в верхней трети кочана (в совокупности не более трех повреждений)	280
		Капуста белокочанная свежая ГОСТ Р 51809 Содержание кочанов с засечкой кочана и кочерыги	280
		Капуста белокочанная свежая ГОСТ Р 51809 Содержание кочанов с механическими повреждениями на глубину не более двух облегающих листьев в боковой и нижней (прилегающей к кочерыге) части кочана и не более пяти облегающих листьев в верхней трети кочана (в совокупности не более двух повреждений)	280
		Капуста белокочанная свежая ГОСТ Р 51809 Содержание кочанов треснувших и с механическими повреждениями на глубину не более 3 см	280
		Капуста белокочанная свежая ГОСТ Р 51809 Содержание кочанов треснувших, с механическими повреждениями на глубину более 3 см, проросших, пораженных точечным некрозом и пергаментностью, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, загнивших, мороженых, запаренных (с признаками внутреннего пожелтения и побурения)	280
		Капуста брокколи свежая Высота головки	280
		Капуста брокколи свежая Массовая доля головок, не соответствующих товарному сорту	280
		Капуста брокколи свежая Наличие головок гнилых, запаренных, мороженых, поражённых сельскохозяйственными вредителями и болезнями	280
		Капуста брокколи свежая Наличие минеральной и посторонней примеси	280
		Капуста брокколи свежая Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	280
		Капуста брокколи свежая Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус)	280
		Капуста брюссельская свежая Массовая доля капусты, не соответствующей требованиям калибровки	280

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Капуста брюссельская свежая Массовая доля капусты, не соответствующей требованиям товарного сорта	280
		Капуста брюссельская свежая Наличие кочанчиков гнилых, запаренных, мороженых, поражённых сельскохозяйственными вредителями и болезнями	280
		Капуста брюссельская свежая Наличие минеральной и посторонней примеси	280
		Капуста брюссельская свежая Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	280
		Капуста брюссельская свежая Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус)	280
		Капуста брюссельская свежая Размер по наибольшему поперечному диаметру	280
		Капуста брюссельская свежая Разница в размере кочанчиков в одной упаковке	280
		Капуста цветная свежая Массовая доля головок капусты, не соответствующих данному товарному сорту	280
		Капуста цветная свежая Наличие минеральной и посторонней примеси	280
		Капуста цветная свежая Наличие сельскохозяйственных вредителей, головок капусты, повреждённых сельскохозяйственными вредителями, гнилых и испорченных	280
		Капуста цветная свежая Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус, состояние головок капусты)	280
		Капуста цветная свежая Разница в размере головок капусты в одной упаковочной единице	280
		Картофель Наличие земли, прилипшей к клубням	280
		Картофель Наличие органической и минеральной примеси (солома, ботва, камни и т.п.)	280
		Картофель Органолептические показатели (внешний вид, вид внутренней части клубня, запах, вкус)	280
		Картофель Размер клубней по наибольшему поперечному диаметру	280
		Картофель Содержание клубней с механическими повреждениями (порезы, вырывы, трещины, вмятины) глубиной более 4 мм и длиной более 10 мм; поврежденных сельскохозяйственными вредителями (проволочником более 1 хода) в совокупности	280
		Картофель Содержание клубней с отклонениями от установленных размеров не более чем на 5 мм в сторону уменьшения для всех форм	280
		Картофель Содержание клубней, пораженных мокрой, сухой, кольцевой, пуговичной гнилями и фитотфторой	280
		Картофель Содержание клубней, пораженных паршой или ооспорозом	280
		Картофель Содержание клубней с израстаниями, наростами, позеленевших	280
		Картофель Содержание клубней, позеленевших	280

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Клюква свежая Допускаемое содержание органической примеси	280
		Клюква свежая Допускаемое содержание ягод: - механически поврежденных и высохших в совокупности	280
		Клюква свежая Допускаемое содержание ягод: - незрелых	280
		Клюква свежая Массовая доля органической примеси	280
		Клюква свежая Массовая доля ягод, не соответствующих данному товарному сорту	280
		Клюква свежая Наличие зелёных ягод клюквы	280
		Клюква свежая Наличие минеральных примесей	280
		Клюква свежая Наличие несъедобных и ядовитых ягод других видов растений	280
		Клюква свежая Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	280
		Клюква свежая Наличие ягод запаренных, забродивших, заплесневевших, загнивших, засохших, со следами химических средств защиты	280
		Клюква свежая Органолептические показатели (цвет, увлажненность и запах ягод)	280
		Клюква свежая Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус)	280
		Клюква свежая Плоды других видов растений	280
		Лук порей свежий Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус, цвет, степень развития растений)	280
		Лук порей свежий Поперечный диаметр ножки	280
		Лук порей свежий Содержание растений лука порея, подверженных гниению или порче	280
		Лук порей свежий Содержание растений с цветущей стрелкой в ножке, по количеству или массе	280
		Лук репчатый свежий ГОСТ Р 51783 Содержание луковиц	280
		Лук репчатый свежий ГОСТ Р 51783 Содержание луковиц оголенных	280
		Лук репчатый свежий ГОСТ Р 51783 Содержание луковиц проросших при весенне-летней реализации до 1 августа	280
		Лук репчатый свежий ГОСТ Р 51783 Содержание луковиц размером менее установленных не более чем на 1,0 см	280
		Лук репчатый свежий ГОСТ Р 51783 Содержание луковиц с недостаточно высушенной шейкой	280
		Лук репчатый свежий ГОСТ Р 51783 Содержание луковиц, загнивших, запаренных, подмороженных	280
		Лук репчатый свежий ГОСТ Р 51783 Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус)	280
		Лук репчатый свежий ГОСТ Р 51783 Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру	280

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Лук репчатый свежий ГОСТ Р 51783 Содержание луковиц с механическими повреждениями на глубину одной сочной чешуи, донца, а также с незначительными повреждениями сельскохозяйственными вредителями, в совокупности	280
		Малина и ежевика свежие Массовая доля примеси растительного происхождения	280
		Малина и ежевика свежие Массовая доля ягод малины и ежевики, не соответствующих данному товарному сорту	280
		Малина и ежевика свежие Наличие минеральной примеси	280
		Малина и ежевика свежие Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	280
		Малина и ежевика свежие Наличие ягод запаренных, забродивших, заплесневевших, загнивших, засохших, со следами химических средств защиты	280
		Малина и ежевика свежие Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус, степень зрелости, состояние ягод)	280
		Морковь столовая свежая ГОСТ 32284 Органолептические показатели (внешний вид, вкус, запах)	280
		Морковь столовая свежая ГОСТ 32284 Размер корнеплодов по длине	280
		Морковь столовая свежая ГОСТ 32284 Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру	280
		Морковь столовая свежая ГОСТ 32284 Содержание корнеплодов загнивших, увядших, с признаками морщинистости, разветвленных, запаренных, помороженных, треснувших с открытой сердцевиной, частей корнеплодов длиной менее 70 мм	280
		Морковь столовая свежая ГОСТ 32284 Содержание корнеплодов с отклонениями от установленных по диаметру размеров	280
		Морковь столовая свежая ГОСТ 32284 Содержание корнеплодов, не соответствующих товарному сорту	280
		Морковь столовая свежая ГОСТ 32284 Наличие земли, прилипшей к корнеплодам	280
		Морковь столовая свежая ГОСТ 32284 Содержание корнеплодов, лишенных кончиков, поломанных, с порезами, поврежденными плечиками головки	280
		Огурцы свежие ГОСТ 1726 Размер плодов	280
		Огурцы свежие ГОСТ 1726 Содержание плодов в каждой размерной группе	280
		Огурцы свежие ГОСТ 1726 Органолептические показатели (внешний вид, вкус, запах, внутреннее строение)	280
		Огурцы свежие ГОСТ 1726 Содержание земли, прилипшей к плодам	280
		Огурцы свежие ГОСТ 33932 Масса нетто	280
		Огурцы свежие ГОСТ 33932 Массовая доля (количество) огурцов, не соответствующих требованиям по калибровке	280
		Огурцы свежие ГОСТ 33932 Массовая доля огурцов, не соответствующих данному товарному сорту	280
		Огурцы свежие ГОСТ 33932 Наличие земли, прилипшей к плодам	280

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Огурцы свежие ГОСТ 33932 Наличие минеральной и посторонних примесей	280
		Огурцы свежие ГОСТ 33932 Наличие сельскохозяйственных вредителей, плодов, повреждённых сельскохозяйственными вредителями, загнивших, увядших, жёлтых, с грубыми кожистыми семенами, подмороженных, запаренных, с вырванной плодоножкой	280
		Огурцы свежие ГОСТ 33932 Органолептические показатели (внешний вид, запах и вкус, степень зрелости и состояние огурцов)	280
		Огурцы свежие ГОСТ 33932 Размер (длина и наибольший поперечный диаметр)	280
		Огурцы свежие ГОСТ 33932 Разница в массе огурцов	280
		Огурцы свежие ГОСТ 33932 Разница между длиной самого короткого и самого длинного огурца	280
		Патиссоны свежие Содержание плодов увядших, заплесневевших, загнивших, запаренных, с грубой, пожелтевшей кожицей, с повреждением мякоти	280
		Перец сладкий свежий Органолептические показатели (внешний вид, вкус)	280
		Перец сладкий свежий Размер плодов	280
		Перец сладкий свежий Содержание плодов	280
		Персики свежие Загнившие и зеленые плоды	280
		Персики свежие Механические повреждения	280
		Персики свежие Органолептические показатели (внешний вид, зрелость)	280
		Персики свежие Повреждения вредителями и болезнями	280
		Персики свежие Размер по наибольшему поперечному диаметру	280
		Плоды граната свежие Массовая доля (количество) плодов, не соответствующих требованиям данного сорта	280
		Плоды граната свежие Массовая доля (количество) плодов, не соответствующих требованиям по размеру	280
		Плоды граната свежие Массовая доля плодов, повреждённых сельскохозяйственными вредителями	280
		Плоды граната свежие Наличие плодов загнивших, раздавленных, незрелых, с незарубцевавшимися трещинами, проколами	280
		Плоды граната свежие Наличие плодов загнивших, раздавленных, с не зарубцевавшимися трещинами, проколами	280
		Плоды граната свежие Наличие плодов, повреждённых болезнями и сельскохозяйственными вредителями	280
		Плоды граната свежие Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус, степень зрелости)	280

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Плоды граната свежие Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру	280
		Салат-латук, эндивий кудрявый, эндивий эскариол свежие ГОСТ 33985 Длина кочерыжки кочанного салата от нижнего листа	280
		Салат-латук, эндивий кудрявый, эндивий эскариол свежие ГОСТ 33985 Масса кочана или розетки салата	280
		Салат-латук, эндивий кудрявый, эндивий эскариол свежие ГОСТ 33985 Массовая доля салата, не соответствующая требованиям данного сорта	280
		Салат-латук, эндивий кудрявый, эндивий эскариол свежие ГОСТ 33985 Массовая доля салата, не соответствующая требованиям по калибровке	280
		Салат-латук, эндивий кудрявый, эндивий эскариол свежие ГОСТ 33985 Наличие минеральных и посторонних примесей	280
		Салат-латук, эндивий кудрявый, эндивий эскариол свежие ГОСТ 33985 Наличие сельскохозяйственных вредителей, кочанов и розеток салата гнилых и испорченных	280
		Салат-латук, эндивий кудрявый, эндивий эскариол свежие ГОСТ 33985 Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус, степень развития и состояние кочанов и розеток салата)	280
		Свекла столовая свежая ГОСТ 1722 Наличие земли, прилипшей к корнеплодам	280
		Свекла столовая свежая ГОСТ 1722 Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус)	280
		Свекла столовая свежая ГОСТ 1722 Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру	280
		Свекла столовая свежая ГОСТ 1722 Содержание корнеплодов с отклонениями от установленных размеров не более чем на 1 см, с механическими повреждениями на глубину более 0,3 см с зарубцевавшимися трещинами, с порезами головок, легким увяданием, в совокупности	280
		Свекла столовая свежая ГОСТ 1722 Содержание корнеплодов увядших с признаками морщинистости, загнивших, запаренных и подмороженных	280
		Сливы Наличие посторонних примесей	280
		Сливы Наличие сельскохозяйственных вредителей	280
		Сливы Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус, степень зрелости)	280
		Сливы Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру	280
		Сливы Содержание гнилых, перезревших и зелёных плодов	280
		Сливы Содержание плодов, не соответствующих данному товарному сорту	280
		Сливы Содержание плодов, не соответствующих минимальным размерам, или размерам, указанным на упаковке	280
		Томаты свежие ГОСТ Р 55906 Диаметр	280
		Томаты свежие ГОСТ Р 55906 Наличие посторонних примесей	280
		Томаты свежие ГОСТ Р 55906 Органолептические показатели (внешний вид, состояние плодов, запах, вкус)	280

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Томаты свежие ГОСТ Р 55906 Содержание плодов с незарубцевавшимися трещинами, с зелёными или жёлтыми спинками, зелёных, мятых, перезревших поражённых болезнями, повреждённых сельскохозяйственными вредителями, загнивших, увядших, подмороженных, с прилипшей землёй	280
		Томаты свежие ГОСТ Р 55906 Содержание плодов томатов	280
		Томаты свежие ГОСТ Р 55906 Содержание плодов, отпавших от кистей (для кистей томатов)	280
		Томаты свежие ГОСТ Р 55906 Средняя масса нетто томатов в упаковочной единице	280
		Черешня свежая Органолептические показатели (внешний вид, зрелость)	280
		Черешня свежая Размер по наибольшему поперечному диаметру	280
		Черешня свежая Содержание плодов без плодоножки	280
		Черешня свежая Содержание плодов с зажившими механическими повреждениями	280
		Черешня свежая Содержание плодов с зарубцевавшимися повреждениями вредителями	280
		Черешня свежая Содержание плодов с побурением в виде пятен и перезревших	280
		Чеснок свежий Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус)	280
		Чеснок свежий Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру	280
		Чеснок свежий Содержание здоровых зубков, отпавших от общего донца	280
		Чеснок свежий Содержание земли, прилипшей к луковицам	280
		Чеснок свежий Содержание луковиц	280
		Чеснок свежий Содержание луковиц запаренных, загнивших, подмороженных	280
		Чеснок свежий ГОСТ Р 55909 Массовая доля зубков, отпавших от общего донца	280
		Чеснок свежий ГОСТ Р 55909 Массовая доля луковиц общего донца	280
		Чеснок свежий ГОСТ Р 55909 Массовая доля луковиц с размерами, менее установленных норм	280
		Чеснок свежий ГОСТ Р 55909 Массовая доля луковиц, повреждённых сельскохозяйственными вредителями	280
		Чеснок свежий ГОСТ Р 55909 Наличие земли, прилипшей к луковицам	280
		Чеснок свежий ГОСТ Р 55909 Наличие луковиц гнилых, подмороженных, запаренных, проросших	280
		Чеснок свежий ГОСТ Р 55909 Наличие сельскохозяйственных вредителей	280
		Чеснок свежий ГОСТ Р 55909 Органолептические показатели	280
		Чеснок свежий ГОСТ Р 55909 Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру	280
		Яблоки свежие ранних сроков созревания Допускаемые отклонения	280

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Яблоки свежие ранних сроков созревания Органолептические показатели (внешний вид, зрелость)	280
		Яблоки свежие ранних сроков созревания Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру	280
		Яблоки свежие Масса нетто	280
		Яблоки свежие Массовая доля (количество) плодов, не соответствующих требованиям данного сорта	280
		Яблоки свежие Наличие сорной примеси	280
		Яблоки свежие Наличие яблок гнилых, испорченных, перезрелых (массовая доля)	280
		Яблоки свежие Наличие яблок повреждённых сельскохозяйственными вредителями (массовая доля)	280
		Яблоки свежие Органолептические показатели (внешний вид, дефекты, шероховатое побурение кожицы, запах, вкус, степень зрелости, состояние плода, состояние мякоти)	280
		Яблоки свежие Площадь окрашенной поверхности	280
2.7.2	Свежемороженные овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды, грибы	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Микотоксины	
		Патулин (яблоки, томаты, облепиха, калина и продукты из них)	1260
		Радионуклиды	
		цезий-137	1050
		стронций-90	1050
		цезий-137, стронций-90	1050
		Нитраты (картофель, капуста белокачанная ранняя(до 1 сентября)/поздняя, морковь ранняя(до 1 сентября)/поздняя, томаты, томаты защищенный грунт, огурцы, огурцы защищенный грунт, свекла столовая, лук репчатый, лук перо, лук перо защищенный грунт, листовые овощи(салаты, шпинат,щавель, капуста салатных сортов, петрушка, сельдерей, кинза, укроп), перец сладкий, перец сладкий защищенный грунт, кабачки, арбузы, дыни, салат латук свежий выращенный в защищенном грунте/незащищенном грунте, салат латук айсбергового типа выращенный в защищенном/незащищенном грунте и продукты из них) нормы из ТР ТС 021/2011	335
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
	Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095	
	Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520	

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		Дрожжи	365
		Плесени	365
		L. monocytogenes	1625
		Цисты лямблий	355
		Гельминты	805
		Физико-химические показатели:	
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция) - только для фруктов и картофеля	380
		Массовая доля быстрозамороженных фруктов с косточкой (сегментов косточек)	280
		Массовая доля быстрозамороженных фруктов с механическими повреждениями: - быстрозамороженные фрукты с небольшим разрывом мякоти	280
		Массовая доля быстрозамороженных фруктов с механическими повреждениями: - быстрозамороженные фрукты с треснувшей кожицей	280
		Массовая доля быстрозамороженных фруктов, неоднородных по степени зрелости	280
		Массовая доля быстрозамороженных фруктов, неравномерных по величине	280
		Массовая доля быстрозамороженных фруктов, частично деформированных	280
		Массовая доля дефектных быстрозамороженных фруктов: - быстрозамороженные фрукты, механически повреждённые, с ушибами, градобойнами, нажимами	280
		Массовая доля дефектных быстрозамороженных фруктов: - быстрозамороженные фрукты, не достигшие потребительской стадии зрелости	280
		Массовая доля дефектных быстрозамороженных фруктов: - быстрозамороженные фрукты, повреждённые сельскохозяйственными вредителями и болезнями	280
		Массовая доля растворимых сухих веществ	280
		Посторонние примеси	280
2.7.3	Сухие овощи, картофель, фрукты, ягоды, грибы	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1575

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Нитраты (картофель, капуста белокачанная ранняя(до 1 сентября)/поздняя, морковь ранняя(до 1 сентября)/поздняя, томаты, томаты защищенный грунт, огурцы, огурцы защищенный грунт, свекла столовая, лук репчатый, лук перо, лук перо защищенный грунт, листовые овощи(салаты, шпинат,щавель, капуста салатных сортов, петрушка, сельдерей, кинза, укроп), перец сладкий, перец сладкий защищенный грунт, кабачки, арбузы, дыни, салат латук свежий выращенный в защищенном грунте/незащищенном грунте, салат латук айсбергского типа выращенный в защищенном/незащищенном грунте и продукты из них) - необходимо добавить стоимость показателя м.д. влаги	470
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Микотоксины:	
		Патулин (яблоки, томаты, облепиха, калина и продукты из них)	1260
		Радионуклиды:	
		цезий-137	1050
		стронций-90	1050
		цезий-137, стронций-90	1050
		Консерванты:	
		Бензойная кислота и ее соли	1320
		Сорбиновая кислота и ее соли	1320
		Бензойная и сорбиновые кислоты и их соли	1980
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		S.aureus	510
		Плесени	365
		Дрожжи	365
		V. cereus	490
		Физико-химические показатели Овоцы и фрукты сушёные (в т. ч. цукаты).Грибы сушёные. Фрукты сушеные (сушеные фрукты (готовый продукт), их смеси, полуфабрикат и фруктовые десерты):	
		Грибы сушёные	
		Наличие посторонних примесей	280
		Грибы сушёные	
		Наличие растительных примесей	280
		Грибы сушёные	
		Наличие сушёных грибов, повреждённых вредителями, загнивших или заплесневевших	280
		Зараженность вредителями хлебных запасов	280
		Количество плодов в 1кг	210
		Масса нетто	165
		Массовая доля влаги в продукте	280
		Массовая доля дефектных плодов и примесей (растительного происхождения и минеральные)	280
		Массовая доля компонентов (за 1 компонент)	230
		Массовая доля компонентов с дефектами и посторонние примеси	280
		Массовая доля металлических примесей	280
		Массовая доля минеральных примесей (песка) (во фруктах и ягодах - вне области аккредитации)	335
		Массовая доля общего диоксида серы (нижняя граница интервала 20 мг/1кг)	630

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Массовая доля овощей с дефектами по внешнему виду	280
		Наличие загнивших и заплесневевших овощей	280
		Наличие загнивших и заплесневевших продуктов	280
		Органолептические показатели (внешний вид (формы, цвета), запах, вкус, консистенция, признаки спиртового брожения, плесневение)	380
		Развариваемость	175
		Развариваемость (продолжительность варки до полной готовности)	210
		Форма	165
2.7.4	Консервы овощные, фруктовые, ягодные	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		Пробоподготовка (жидких пищевых материалов)	890
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		олово (для консервов в сборной жестяной таре) (вне области аккредитации)	550
		хром (для консервов в хромированной таре)	550
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, олово (вне области аккредитации), хром, железо, никель, медь, включая пробоподготовку)	2200
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1575
		Радионуклиды:	
		цезий-137	1050
		стронций-90	1050
		цезий-137, стронций-90	1050
		Микотоксины:	
		Патулин (яблочные, томатные, облепиховые, калина)	1260
		Консерванты:	
		Бензойная кислота и ее соли	1320
		Сорбиновая кислота и ее соли	1320
		Бензойная и сорбиновые кислоты и их соли	1980
		Аскорбиновая кислота (витамин С) (если заявлен в составе продукта)	1320
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Микробиологические показатели: Консервированная соковая продукция из фруктов, pH 4.2 и выше, а также pH 3,8 и выше для соковой продукции из абрикосов, персиков, груш	2990
		Микробиологические показатели: Консервированная соковая продукция из фруктов, pH 4.2 и выше, а также pH 3,8 и выше для соковой продукции из абрикосов, персиков, груш для детского питания	2990
		Микробиологические показатели: Консервированная соковая продукция из фруктов, овощей pH ниже 4.2, а также pH ниже 3,8 для соковой продукции из абрикосов, персиков, груш	730

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		<i>Микробиологические показатели: Консервированные томатное пюре, с содержанием сухих веществ менее 12%, томатная паста</i>	2990
		<i>Микробиологические показатели: Консервированные томатное пюре, томатная паста для детского питания</i>	2990
		<i>Микробиологические показатели: Консервированная соковая продукция из овощей pH 3,7-4,2</i>	2115
		<i>Микробиологические показатели: Консервированная соковая продукция из овощей pH 3,7-4,2 для детского питания</i>	2480
		<i>Микробиологические показатели: Консервированная соковая продукция из овощей pH 4,2 и выше</i>	2625
		<i>Микробиологические показатели: Консервированная соковая продукция из овощей pH ниже 3,7</i>	730
		Микробиологические показатели (консервы):	
		Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>	365
		Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: <i>B. cereus</i> , <i>B. polymyxa</i>	510
		Мезофильные клостридии <i>C. botulinum</i> и(или) <i>C. perfringens</i>	510
		Мезофильные клостридии (кроме <i>C. botulinum</i> и(или) <i>C. perfringens</i>)	510
		Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	365
		Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	365
		Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	510
		Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	365
		Физико-химические показатели:	
		Водородный показатель (pH)	225
		Длина стручков Фасоль стручковая консервированная	165
		Количество твердых минеральных примесей (содержание минеральных примесей (песка))	335
		Линейный размер плодов в наибольшем измерении	
		Консервы. Томаты в заливке	165
		Масса нетто	165
		Массовая доля влаги в продукте	280
		Массовая доля жира	605
		Массовая доля золы	335
		Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте	520
		Массовая доля летучих кислот (в пересчёте на уксусную)	385
		Массовая доля минеральных примесей	280
		Массовая доля минеральных примесей, нерастворимых в соляной кислоте	520
		Массовая доля общего диоксида серы (нижняя граница интервала 20 мг/1кг)	630
		Массовая доля растворимых сухих веществ	280
		Массовая доля растворимых сухих веществ с учетом содержания соли Для соленых	510
		Массовая доля растительных примесей	280
		Массовая доля редуцирующих сахаров	325
		Массовая доля сахаров в виде инвертного сахара	355
		Массовая доля сахарозы (разность между редуц и сах в виде инвер)	52
		Массовая доля составных частей (массовая доля плодов или овощей от фактической массы или массы нетто, заявленной на упаковке)	230
		Массовая доля сухих веществ в продукте	280
		Массовая доля хлоридов в пересчете на хлористый натрий	230
		Массовая доля этанола	525
		Наличие примесей растительного происхождения	280

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Нитраты (в пересчёте на нитрат-ион)	470
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус)	380
		Посторонние примеси (делаются только для нижеуказанных продуктов): -Фасоль стручковая консервированная -Консервы из фасоли -Продукты томатные консервированные -Продукты переработки фруктов и овощей, консервы мясные и мясорастительные	280
		Присутствие крахмала в томатопродуктах	365
		pH	225
		Содержание нитратов (в расчете на нитрат-ион)	470
		Содержание этанола	525
		Содержание этанола (отгонка+плотность+определение) г/100см ³	525
		Соотношение составных частей (за один компонент)	230
		Титруемая кислотность в пересчете на яблочную (щавелевую, лимонную, моногидрат, винную, серную, уксусную, молочную или лимонную) кислоту	200
		Титруемая кислотность	200
		Цвет томатопродуктов по йодной шкале	315
		Щелочное число водорастворимой золы	630
		Щелочное число общей золы	525
		Щелочность водорастворимой золы	630
		Щелочность общей золы	525
2.7.5	Консервы грибные	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		олово (для консервов в сборной жестяной таре) (вне области аккредитации)	550
		хром (для консервов в хромированной таре)	550
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, олово (вне области аккредитации), хром, железо, никель, медь, включая пробоподготовку)	2200
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1575
		Радионуклиды:	
		цезий-137	1050
		Микробиологические показатели (консервы из натуральных грибов (группа А, Б)):	
		Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>	365
		Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: <i>B. cereus</i> , <i>B. polymyxa</i>	510
		Мезофильные клостридии <i>C. botulinum</i> и(или) <i>C. perfringens</i>	510
		Мезофильные клостридии (кроме <i>C. botulinum</i> и(или) <i>C. perfringens</i>)	510
		Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	365
		Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	365
		Микробиологические показатели (консервы из маринованных грибов (группа В)):	

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: <i>V. ролумуха</i>	510
		Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	510
		Мезофильные клостридии <i>C.botulinum</i> и(или) <i>C.perfringens</i>	510
		Мезофильные клостридии (кроме <i>C.botulinum</i> и(или) <i>C.perfringens</i>)	510
		Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	365
		Физико-химические показатели:	
		Масса нетто	165
		Массовая доля влаги в продукте	280
		Массовая доля золы	335
		Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте	520
		Массовая доля минеральных примесей	280
		Массовая доля минеральных примесей	335
		Массовая доля минеральных примесей, нерастворимых в соляной кислоте	520
		Массовая доля растительных примесей	280
		Массовая доля составных частей (массовая доля плодов или овощей от фактической массы или массы нетто, заявленной на упаковке)	230
		Массовая доля сухих веществ в продукте	280
		Массовая доля хлоридов в пересчете на хлористый натрий	230
		Наличие примесей растительного происхождения	280
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус)	380
		Посторонние примеси (Грибы маринованные)	280
		рН	225
		Соотношение составных частей (за один компонент грибы, заливка)	230
		Титруемая кислотность в пересчете на яблочную (щавелевую, лимонную, моногидрат, винную, серную, уксусную, молочную или лимонную) кислоту	200
		Титруемая кислотность	200
2.7.6	Соки, нектары, напитки, концентраты, полуфабрикаты овощные; мороженое фруктовое, плодово-ягодное, ароматизированное и пищевой лед	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		Пробоподготовка (жидких пищевых материалов)	890
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		олово (для консервов в сборной жестяной таре) (вне области аккредитации)	550
		хром (для консервов в хромированной таре)	550
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, олово (вне области аккредитации), хром, железо, никель, медь, включая пробоподготовку)	2200
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1575
		Нитраты (соковая продукция из капусты белокочанной, моркови, томатов, свеклы столовой, кабачков, прочих овощей, арбузов, дыни)	335
		Патулин (томатная пульпа, яблочная пульпа; яблочные, томатные, облепиховые напитки и концентраты)	1260

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Массовая концентрация Оксиметилфурфурола	1320
		Консерванты:	
		Бензойная кислота и ее соли	1320
		Сорбиновая кислота и ее соли	1320
		Бензойная и сорбиновые кислоты и их соли	1980
		Массовая доля отдельных сахаров (сахароза, глюкоза, фруктоза)- за 1 показатель/за каждый последующий	1365/440
		Отношение глюкозы к фруктозе (в соках) (вне области аккредитации)	1825
		Кислоты: лимонная, яблочная, янтарная, винная, молочная, уксусная (расчет)	660
		Лимонная кислота	660
		Яблочная кислота	660
		Янтарная кислота	660
		Винная кислота	660
		Молочная кислота	660
		Уксусная кислота	660
		Аскорбиновая кислота (витамин С)	1320
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Микробиологические показатели: Свежеотжатые соки	
		КМАФАнМ, КОЕ/г(см ³)	345
		БГКП (колиформы), г (см ³)	345
		S.aureus, г (см ³)	510
		E. Coli, г (см ³)	510
		Патогенные микроорганизмы, в т. ч. Сальмонеллы, (г)	1000
		Listeria monocytogenes, (г)	1600
		Микробиологические показатели: Соки из фруктов, соки из овощей, фруктовые и (или) овощные нектары, морсы и фруктовые и (или) овощные сокодержающие напитки, консервированные и газированные с использованием углекислоты с pH 3,8 и ниже	
		КМАФАнМ, КОЕ/г(см ³)	345
		БГКП (колиформы), г (см ³)	345
		Дрожжи, г (см ³)	365
		Плесени, КОЕ/г(см ³)	365
		Молочнокислые микроорганизмы, г (см ³)	365
		Микробиологические показатели: Концентрированные соки из фруктов, концентрированные морсы, концентрированные фруктовые пюре	
		Дрожжи, г (см ³)	365
		Плесени,г (см3)	365
		Неспорообразующие микроорганизмы (для продажи в розничной торговле)	365
		Микробиологические показатели: Концентрированные соки из овощей, концентрированные овощные пюре (за исключением томатных соков и пюре)	
		КМАФАнМ, КОЕ/г(см ³)	345
		БГКП (колиформы), г (см ³)	345
		Дрожжи, КОЕ/г(см3)	365
		Плесени, КОЕ/г(см ³)	365
		Патогенные микроорганизмы, в т. ч. Сальмонеллы, (г)	1000

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Микробиологические показатели: Концентрированный томатный сок, томатное пюре, томатная паста	
		Дрожжи, г (см ³)	365
		Число плесеней по Говарду	365
		Мезофильные клостридии, г (см ³)	510
		Неспорообразующие микроорганизмы (для продажи в розничной торговле)	365
		Молочнокислые микроорганизмы, г (см ³)	365
		Патогенные микроорганизмы, в т. ч. Сальмонеллы, (г)	1000
		Микробиологические показатели: Пастеризованная соковая продукция из фруктов	
		КМАФАнМ, КОЕ/г(см ³)	345
		Бактерии семейства Enterobacteriaceae, г (см ³)	490
		Дрожжи, г (см ³)	365
		Плесневые грибы, КОЕ/г(см ³)	365
		V. Cereus, г (см ³)	490
		Патогенные микроорганизмы, в т. ч. Сальмонеллы, (г)	1000
		Микробиологические показатели (Консервированная соковая продукция (промстерильность)):	
		Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы V. subtilis	365
		Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: V. cereus, V. polymyxa	510
		Мезофильные клостридии C.botulinum и(или) C.perfringens	510
		Мезофильные клостридии (кроме C.botulinum и(или) C.perfringens)	510
		Мезофильные клостридии	510
		Молочнокислые микроорганизмы	365
		Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи	365
		Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	365
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		S.aureus	510
		E. coli	510
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		L. monocytogenes	1625
		Дрожжи	365
		Плесени	365
		Молочнокислые микроорганизмы	365
		Мезофильные клостридии	510
		Неспорообразующие микроорганизмы	365
		Число плесеней по Говарду	365
		Бактерии семейства Enterobacteriaceae	490
		Плесневые грибы	345
		V. cereus	490
		Физико-химические показатели (соковая продукция (соки,нектары, напитки сокосодержащие, морсы)):	
		Водородный показатель (рН)	225
		Массовая доля общего диоксида серы (нижняя граница интервала 20 мг/1кг)	630
		Массовая доля общих сухих веществ	280
		Массовая доля растворимых сухих веществ	280
		Массовая доля растительных примесей	280
		Массовая доля титруемых кислот в пересчёте на преобладающую кислоту (винную, лимонную безводную, яблочную)	200
		Массовая доля фосфора	550
		Массовая доля хлоридов	230

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Массовая доля этанола	525
		Массовая концентрация сульфатов	385
		Массовая концентрация титруемых кислот в расчете на винную, яблочную или лимонную	200
		Массовая концентрация фосфора	550
		Наличие примесей растительного происхождения	280
		Общая щелочность золы	335
		Объемная доля мякоти	280
		Органолептические показатели	380
		Посторонние примеси (Соки прямого отжима Соки фруктовые концентрированные Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные Нектары фруктовые и фруктово-овощные Напитки сокосодержащие фруктовые и фруктово-овощные Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста Продукция соковая. Сок томатный Соки, нектары и сокосодержащие напитки овощные и овощефруктовые)	280
		Содержание этанола	525
		Титруемая кислотность	200
		Физико-химические показатели (концентраты, полуфабрикаты овощные; мороженое фруктовое, плодово-ягодное, ароматизированное и пищевой лед):	
		Кислотность	200
		Массовая доля общих сухих веществ	280
		Массовая доля сахарозы	355
		Органолептические показатели	380
2.7.7	Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды, протертые с сахаром, и др. плодоваягодные концентраты с сахаром, и др. плодоваягодные концентраты с сахаром	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1575
		Радионуклиды:	
		цезий-137 (дикорастущие ягодв и овощи)	1050
		стронций-90 (овощи)	1050
		цезий-137, стронций-90	1050
		Микотоксины:	
		Патулин (яблочные, облепиховые, калина)	1260
		Консерванты:	
		Бензойная кислота и ее соли	1320
		Сорбиновая кислота и ее соли	1320
		Бензойная и сорбиновые кислоты и их соли	1980
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Микробиологические показатели:	

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		Плесени	365
		Дрожжи	365
		Физико-химические показатели:	
		Масса нетто	165
		Массовая доля влаги в продукте	280
		Массовая доля золы	335
		Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте	520
		Массовая доля минеральных примесей	335
		Массовая доля минеральных примесей, нерастворимых в соляной кислоте	520
		Массовая доля общего диоксида серы (нижняя граница интервала 20 мг/1кг)	630
		Массовая доля растворимых сухих веществ	280
		Массовая доля растительных примесей	280
		Массовая доля редуцирующих сахаров	325
		Массовая доля сахаров в виде инвертного сахара	355
		Массовая доля сахарозы (разность)	52
		Массовая доля составных частей (массовая доля плодов или овощей от фактической массы или массы нетто, заявленной на упаковке)	230
		Массовая доля сухих веществ в продукте	280
		Массовая доля этанола, %	525
		Наличие примесей растительного происхождения	280
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус)	380
		Посторонние примеси (делаются только для нижеуказанных продуктов): Варенье. Десерты фруктовые Фрукты протёртые или дроблёные Повидло. Наполнители фруктовые и овощные Пюре фруктовые, консервированные химическими консервантами Маринады фруктовые. Желе. Джем. Начинки и подварки фруктовые и овощные Соусы фруктовые.	280
		pH	225
		Содержание нитратов (в расчете на нитрат-ион)	470
		Содержание этанола (отгонка+плотность+определение) г/100см3	525
		Соотношение составных частей (за один компонент)	230
		Титруемая кислотность в пересчете на яблочную (щавелевую, лимонную, моногидрат, винную, серную, уксусную, молочную или лимонную) кислоту	200
		Титруемая кислотность	200
2.7.8	Овощи и фрукты, грибы соленые, маринованные, квашенные, моченые	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1575
		Наличие ГМО:	

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Микробиологические показатели:	
		Сульфитредуцирующие клостридии (только в грибах)	510
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		Физико-химические показатели:	
		Масса нетто	165
		Массовая доля влаги в продукте	280
		Массовая доля золы	335
		Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте	520
		Массовая доля минеральных примесей	335
		Массовая доля минеральных примесей, нерастворимых в соляной кислоте	520
		Массовая доля общего диоксида серы (нижняя граница интервала 20 мг/1кг)	630
		Массовая доля растительных примесей	280
		Массовая доля составных частей (массовая доля плодов или овощей от фактической массы или массы нетто, заявленной на упаковке)	230
		Массовая доля сухих веществ в продукте	280
		Массовая доля хлоридов в пересчете на хлористый натрий	230
		Наличие примесей растительного происхождения	280
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус)	380
		Посторонние примеси (делаются только для нижеуказанных продуктов: Овощи солёные и квашеные Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке Капуста квашеная провансаль Оливки или маслины в заливке Вторые обеденные блюда Грибы маринованные, солёные и отварные)	280
		рН	225
		Содержание нитратов (в расчете на нитрат-ион)	470
		Соотношение составных частей (за один компонент)	230
		Титруемая кислотность в пересчете на яблочную (щавелевую, лимонную, моногидрат, винную, серную, уксусную, молочную или лимонную) кислоту	200
		Титруемая кислотность	200
2.7.9	Специи и пряности сухие	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		Сульфитредуцирующие клостридии	510
		Плесени	365
		Физико-химические показатели (Пряности (бадьян, гвоздика, имбирь, кардамон, кориандр, мускатный орех, мускатный цвет, перец душистый, перец черный, тмин, шафран). Пряности и приправы Шафран):	
		Зараженность вредителями	280
		Масса нетто пряностей (входит Отклонение от массы нетто)	165
		Массовая доля влаги	280
		Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте	520
		Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте, в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	380
		Массовая доля легковесных зерен (белого и черного перца горошком)	280
		Массовая доля металлических примесей	280
		Массовая доля общей золы	335
		Массовая доля общей золы в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	335
		Массовая доля пораженных плесенью пряностей	165
		Массовая доля посторонних минеральных примесей	280
		Массовая доля примесей и посторонних веществ	280
		Массовая доля примесей растительного происхождения	280
		Массовая доля пряностей с дефектами внешнего вида	280
		Массовая доля эфирных масел в расчете на сухую массу (добавить стоимость влаги)	375
		Органолептические показатели (внешний вид, форма, цвет, запах, вкус)	380
		Физико-химические показатели (лавровый лист):	
		Влажность лаврового листа	280
		Длина листьев	165
		Органолептические показатели	380
		Содержание 2-3-листные верхушки побегов, срезанные у основания нижеследующего лист	280
		Содержание желтых листьев, %	165
		Содержание листьев красноватых и коричневых, а также с высохшими краями или кончикам	280
		Содержание листа с мелкоточечной пятнистостью на нижней стороне пластинки листа	280
		Содержание листа со следами повреждений трипсом, щитовкой, амбарными клещами и другими насекомыми - вредителями пищевых товаров, а также поврежденных сажистым грибом	280
		Содержание ломаные листья длиной более 3 см	280
		Содержание органической и минеральной примесей (массовая доля)	280
		Содержание целые и ломаные листья длиной менее 3 см	165
2.7.10	Орехи	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Микотоксины:	

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Афлатоксин В1	1200
		Жирнокислотный состав (ЖКС) жировой фазы	1785
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Микробиологические показатели:	
		БГКП	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		Плесени	365
		Физико-химические показатели:	
		Органолептические показатели	380
		Масса нетто	165
		Массовая доля влаги	280
		Орехи грецкие ГОСТ 16832 Выход ядра	280
		Орехи грецкие ГОСТ 16832 Количество влаги (влажность)	280
		Орехи грецкие ГОСТ 16832 Наличие орехов с присохшей кожурой	280
		Орехи грецкие ГОСТ 16832 Наличие поврежденных вредителями, прогорклых, недоразвитых орехов	280
		Орехи грецкие ГОСТ 16832 Наличие посторонних примесей и ореховой скорлупы	280
		Орехи грецкие ГОСТ 16832 Органолептические показатели (внешний вид, окраска, качество скорлупы, поверхность ядра, цвет, качество вкус и запах ядра)	280
		Орехи грецкие ГОСТ 16832 Отделяемость ядра от скорлупы	280
		Орехи грецкие ГОСТ 16832 Размер ореха по наибольшему поперечному диаметру	280
		Орехи грецкие ГОСТ 16832 Наличие живых вредителей (насекомых или их личинок) внутри ореха	280
		Орехи грецкие ГОСТ 32874 Массовая доля влаги	280
		Орехи грецкие ГОСТ 32874 Массовая доля орехов других помолологических сортов	280
		Орехи грецкие ГОСТ 32874 Массовая доля орехов с плесенью	280
		Орехи грецкие ГОСТ 32874 Массовая доля орехов, имеющих дефекты внешнего вида скорлупы	280
		Орехи грецкие ГОСТ 32874 Массовая доля орехов, не соответствующих требованиям калибровки	280
		Орехи грецкие ГОСТ 32874 Массовая доля орехов, не соответствующих требованиям сорта	280
		Орехи грецкие ГОСТ 32874 Массовая доля посторонних примесей	280
		Орехи грецкие ГОСТ 32874 Наличие живых сельскохозяйственных вредителей в скорлупе и ядре	280
		Орехи грецкие ГОСТ 32874 Органолептические показатели (внешний вид скорлупы и ядра, запах, вкус, степень зрелости)	280
		Орехи грецкие ГОСТ 32874 Средняя масса нетто	280
		Орехи кедровые очищенные ГОСТ 31852 Массовая доля влаги	280

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Орехи кедровые очищенные ГОСТ 31852 Массовая доля испорченных очищенных кедровых орехов	280
		Орехи кедровые очищенные ГОСТ 31852 Массовая доля посторонних включений	280
		Орехи кедровые очищенные ГОСТ 31852 Массовая доля разбитых очищенных кедровых орехов	280
		Орехи кедровые очищенные ГОСТ 31852 Массовая доля сохшихся ядер	280
		Орехи кедровые очищенные ГОСТ 31852 Массовая доля ядер орехов других видов и происхождения	280
		Орехи кедровые очищенные ГОСТ 31852 Наличие видимых невооружённым глазом живых и/или мёртвых насекомых и других вредителей, продуктов их жизнедеятельности и плесневелых ядер	280
		Орехи кедровые очищенные ГОСТ 31852 Органолептические показатели (запах, вкус, цвет)	280
		Орехи лещины ГОСТ 32288 Массовая доля влаги целых орехов	280
		Орехи лещины ГОСТ 32288 Массовая доля орехов других ботанических или товарных типов	280
		Орехи лещины ГОСТ 32288 Массовая доля орехов, не соответствующая требованиям покалибровки	280
		Орехи лещины ГОСТ 32288 Массовая доля орехов, не соответствующая требованиям товарного сорта	280
		Орехи лещины ГОСТ 32288 Массовая доля посторонних примесей, половинок, осколков скорлупы, остатков околоплодника	280
		Орехи лещины ГОСТ 32288 Наибольший поперечный диаметр	280
		Орехи лещины ГОСТ 32288 Органолептические показатели (внешний вид, вкус, запах, состояние орехов)	280
		Орехи лещины ГОСТ 32288 Средняя масса нетто	280
		Орехи миндаля сладкого в скорлупе ГОСТ 32811 Массовая доля влаги	280
		Орехи миндаля сладкого в скорлупе ГОСТ 32811 Массовая доля орехов миндаля горького	280
		Орехи миндаля сладкого в скорлупе ГОСТ 32811 Массовая доля орехов миндаля других помологических сортов	280
		Орехи миндаля сладкого в скорлупе ГОСТ 32811 Массовая доля орехов миндаля, не отвечающих требованиям сорта	280
		Орехи миндаля сладкого в скорлупе ГОСТ 32811 Массовая доля орехов, не соответствующих требованиям по калибровке	280
		Орехи миндаля сладкого в скорлупе ГОСТ 32811 Массовая доля посторонней примеси	280
		Орехи миндаля сладкого в скорлупе ГОСТ 32811 Наличие живых сельскохозяйственных вредителей на скорлупе я ядре	280
		Орехи миндаля сладкого в скорлупе ГОСТ 32811 Органолептические показатели (внешний вид, плотность, поверхность скорлупы, состояние ядра, вкус, запах)	280
		Орехи миндаля сладкого в скорлупе ГОСТ 32811 Выход ядра	280
		Орехи миндаля сладкого в скорлупе ГОСТ 32811 Масса нетто	280

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Орехи миндаля сладкого в скорлупе ГОСТ 32811 Размер (количество калиброванных орехов в 1 кг)	280
		Орехи миндаля сладкого ГОСТ 16830 Выход ядра	280
		Орехи миндаля сладкого ГОСТ 16830 Количество влаги (влажность)	280
		Орехи миндаля сладкого ГОСТ 16830 Наличие живых вредителей	280
		Орехи миндаля сладкого ГОСТ 16830 Наличие орехов недоразвитых	280
		Орехи миндаля сладкого ГОСТ 16830 Наличие орехов с горьким ядром	280
		Орехи миндаля сладкого ГОСТ 16830 Наличие орехов с горьким ядром (по массе)	280
		Орехи миндаля сладкого ГОСТ 16830 Наличие орехов с камедью	280
		Орехи миндаля сладкого ГОСТ 16830 Наличие орехов с плесневелым ядром	280
		Орехи миндаля сладкого ГОСТ 16830 Наличие орехов с присохшей кожурой	280
		Орехи миндаля сладкого ГОСТ 16830 Наличие орехов, поврежденных вредителями	280
		Орехи миндаля сладкого ГОСТ 16830 Наличие ореховой скорлупы	280
		Орехи миндаля сладкого ГОСТ 16830 Наличие посторонней примеси	280
		Орехи миндаля сладкого ГОСТ 16830 Наличие прогорклых орехов	280
		Орехи миндаля сладкого ГОСТ 16830 Органолептические показатели (внешний вид, плотность, поверхность скорлупы, состояние ядра, вкус, запах)	280
		Орехи миндаля сладкого ГОСТ 16830 Посторонние примеси	280
		Орехи фисташковые неочищенные ГОСТ 31788 Зараженность насекомыми вредителями	280
		Орехи фисташковые неочищенные ГОСТ 31788 Массовая доля влаги	280
		Орехи фисташковые неочищенные ГОСТ 31788 Наличие орехов с дефектами	280
		Орехи фисташковые неочищенные ГОСТ 31788 Органолептические показатели (запах, вкус)	280
		Орехи фисташковые неочищенные ГОСТ 31788 Посторонние компоненты, не являющиеся частью фисташек (ядро, твёрдая скорлупа, околоплодник)	280
		Ядра кешью ГОСТ 31855 Количество целых ядер в кг	280
		Ядра кешью ГОСТ 31855 Массовая доля влаги	280
		Ядра кешью ГОСТ 31855 Наличие живых насекомых и плесени, мёртвых насекомых, клещей, фрагментов насекомых, ядер, повреждённых грызунами и насекомыми	280
		Ядра кешью ГОСТ 31855 Наличие прогорклых ядер	280
		Ядра кешью ГОСТ 31855 Органолептические показатели (внешний вид, форма, запах, вкус)	280

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Ядра миндаля сладкого ГОСТ 32857 Массовая доля влаги ядер миндаля	280
		Ядра миндаля сладкого ГОСТ 32857 Массовая доля сдвоенных и двойных ядер	280
		Ядра миндаля сладкого ГОСТ 32857 Массовая доля ядер миндаля других помологических сортов	280
		Ядра миндаля сладкого ГОСТ 32857 Массовая доля ядер неполных и с царапинами	280
		Ядра миндаля сладкого ГОСТ 32857 Массовая доля ядер, не отвечающих требованиям сорта	280
		Ядра миндаля сладкого ГОСТ 32857 Массовая доля ядер, не соответствующих требованиям по калибровке (при калибровке по диаметру)	280
		Ядра миндаля сладкого ГОСТ 32857 Наличие живых сельскохозяйственных вредителей	280
		Ядра миндаля сладкого ГОСТ 32857 Наличие посторонней примеси	280
		Ядра миндаля сладкого ГОСТ 32857 Органолептические показатели (внешний вид, состояние ядра, вкус, запах)	280
		Ядра миндаля сладкого ГОСТ 32857 Средняя масса нетто	280
		Ядра орехов лещины ГОСТ 32287 Диаметр ядер	280
		Ядра орехов лещины ГОСТ 32287 Масса нетто	280
		Ядра орехов лещины ГОСТ 32287 Массовая доля влаги	280
		Ядра орехов лещины ГОСТ 32287 Массовая доля некачественных ядер орехов лещины	280
		Ядра орехов лещины ГОСТ 32287 Массовая доля сдвоенных ядер	280
		Ядра орехов лещины ГОСТ 32287 Массовая доля ядер орехов лещины других помологических сортов	280
		Ядра орехов лещины ГОСТ 32287 Массовая доля ядер орехов лещины, не соответствующих указанному калибру	280
		Ядра орехов лещины ГОСТ 32287 Наличие живых и мертвых сельскохозяйственных вредителей, их остатков или выделений	280
		Ядра орехов лещины ГОСТ 32287 Органолептические показатели (внешний вид, вкус, запах, состояние ядер)	280
		Ядра орехов лещины ГОСТ 32287 Разница между минимальным и максимальным диаметром ядер одного калибра	280
		Ядра орехов лещины ГОСТ 32287 Массовая доля посторонних примесей, пустой скорлупы, частиц скорлупы и/или околоплодника, пыли	280
		Ядра орехов фундука ГОСТ 16835 Влажность ядер орехов фундука	280
		Ядра орехов фундука ГОСТ 16835 Засоренность скорлупой и примесью	280
		Ядра орехов фундука ГОСТ 16835 Наличие живых вредителей (насекомых или их личинок)	280
		Ядра орехов фундука ГОСТ 16835 Органолептические показатели (внешний вид, вкус, запах, плотность)	280

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Ядра орехов фундука ГОСТ 16835	
		Повреждение наружной оболочки ядра	280
		Ядра орехов фундука ГОСТ 16835	
		Содержание ядер	280
		Ядра орехов фундука ГОСТ 16835	
		Средняя масса ядра	280
		Ядро ореха грецкого ГОСТ 16833	
		Массовая доля влаги	280
		Ядро ореха грецкого ГОСТ 16833	
		Массовая доля ядер с поверхностными царапинами	280
		Ядро ореха грецкого ГОСТ 16833	
		Массовая доля ядер, не отвечающих требованиям сорта	280
		Ядро ореха грецкого ГОСТ 16833	
		Массовая доля ядер, не соответствующей требованиям сорта по окраске	280
		Ядро ореха грецкого ГОСТ 16833	
		Наличие живых сельскохозяйственных вредителей и ядер, повреждённых сельскохозяйственными вредителями	280
		Ядро ореха грецкого ГОСТ 16833	
		Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус, состояние ядер)	280
		Ядро ореха грецкого ГОСТ 16833	
		Содержанию ядер, соответствующих виду, указанному в маркировке	280
		Ядро ореха грецкого ГОСТ 16833	
		Средняя масса нетто	280
2.7.11	Чай, кофе	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Микотоксины:	
		Афлатоксин В1	1200
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1575
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Микробиологические показатели:	
		Плесени (чай и кофейные зерна зеленые)	365
		Физико-химические показатели (чай черный, зеленый):	
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, аромат, вкус)	380
		Количество танина	260
		Масса нетто	165
		Массовая доля влаги	
		Массовая доля сухого веществ в измельченной пробе	280
		Массовая доля водонерастворимой золы в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	420
		Массовая доля листовой части	280
		Массовая доля мелочи	280

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Массовая доля металломагнитной примеси	280
		Массовая доля посторонних примесей	280
		Общее содержание золы (массовая доля) по массе в пересчете на сухое вещество пробы (добавить стоимость влаги)	335
		Размер побегов (длина и диаметр)	165
		Размеры	165
		Содержание водорастворимой золы в общей золе (добавить стоимость влаги+общ зола) — расчёт	52
		Содержание водорастворимых экстрактивных веществ в пересчете на сухое вещество (массовая доля) (добавить стоимость влаги)	840
		Содержание грубых волокон, массовая доля, приведённая к содержанию сухого вещества в пробе (добавить стоимость влаги)	385
		Физико-химические показатели (Чай растворимый. Концентрат чайный жидкий Чай растворимый с добавками ароматизаторов и/или продуктов растительного происхождения):	
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, аромат, вкус)	380
		Общее содержание золы (массовая доля) в пересчёте на сухое вещество пробы (добавить стоимость влаги) Чай	335
		Продолжительность растворения Чай с добавками	165
		Содержание влаги (потеря массы при температуре (103 ± 2)°С) Чай	280
		Физико-химические показатели (Кофе растворимый):	
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, аромат, вкус)	380
		Продолжительность растворения в воде	165
		Массовая доля влаги	280
		Общее содержание золы (в пересчете на сухое вещество) (добавить стоимость влаги)	335
		Содержание металлических примесей	280
		Кофеин (обязательно сдать ф/х на показатель влага)	1365
		Посторонние примеси	280
		Физико-химические показатели (Кофе: зеленый, черный, натуральный жареный, молотый):	
		Массовая доля примесей и дефектов (Кофе зеленый), %	1000
		Кофеин (обязательно сдать ф/х на показатель влага)	1365
		Массовая доля влаги (потеря массы при температуре 103°С) Кофе жареный молотый	280
		Массовая доля влаги (потеря массы) при 105°С Потеря массы при температуре 105°С Массовая доля влаги (потеря массы при температуре 103°С)	280
		Массовая доля влаги (потеря массы) при температуре 105°С Кофе зеленый (сырой)	280
		Массовая доля золы	335
		Массовая доля золы (на сухую массу) (добавить стоимость влаги)	335
		Массовая доля золы, не растворимой в соляной кислоте	520
		Массовая доля ломаных зерен и обломков зерна	280
		Массовая доля металлических примесей	280
		Массовая доля молотого кофе, прошедшего через сито с отверстиями диаметром 1,0мм (Степень помола)	280
		Массовая доля экстрактивных веществ в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	595
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет и аромат сухого продукта, аромат и вкус напитка) + Массовая доля ломаных зерен и обломков зерна (Кофе натуральный)	380
		Физико-химические показатели (Напитки кофейные (с кофе и цикорием)):	
		Зараженность вредителями хлебных запасов	280
		Массовая доля влаги	280
		Массовая доля золы (в расчете на сухую массу) (добавить стоимость влаги)	615

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Массовая доля металлических примесей	280
		Органолептические показатели (внешний вид, вкус, аромат)	380
		Посторонние примеси	280
		Продолжительность растворения в воде	165
		Физико-химические показатели (лекарственное сырье):	
		Влажность	280
		Содержание дубильных веществ в абсолютно сухом сырье (добавить стоимость влаги)	260
		Содержание золы, нерастворимой в 10%-ном растворе соляной кислоты в абсолютно сухом сырье (добавить стоимость влаги)	335
		Содержание общей золы	335
		Содержание экстрактивных веществ в абсолютно сухом сырье (добавить стоимость влаги)	420
		Содержание эфирного масла в абсолютно сухом сырье (добавить стоимость влаги)	420
		2.8. МАСЛИЧНОЕ СЫРЬЕ И ЖИРОВЫЕ ПРОДУКТЫ	
2.8.1	Семена масличных культур (подсолнечника, сои, хлопчатника, кукурузы, льна, горчицы, рапс, арахис, мак пищевой и другие)	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров) (по факту, на ТР ТС не делаем)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов) (по факту, на ТР ТС не делаем)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов) (по факту, на ТР ТС не делаем)	1575
		Радионуклиды по ТР ТС 015/2011	
		цезий-137	1050
		стронций-90	1050
		цезий-137, стронций-90	1050
		Микотоксины:	
		Афлатоксин В1	1200
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Жирнокислотный состав (ЖКС) жировой фазы	1785
		Микробиологические показатели:	
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		Физико-химические показатели для бобов арахиса, семян клещевины, подсолнечника и сои, сафлора, конопли, льна, кунжута, рапса, горчицы, сурепицы, рыжика, мака:	
		Количество живых насекомых (отдельно по видам, клещи)	280
		Степень зараженности семян клещами	360
		Зараженность вредителями	280
		Лузжистость	165
		Лузжистость на абсолютно сухое вещество (добавить стоимость влажности)	165
		Влажность	280
		Содержание жира	605

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Содержание жира в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателя влажность)	605
		Влажность	280
		Кислотное число масла (добавить стоимость пробоподготовки)	460
		Массовая доля явно выраженной сорной или масличной примеси	280
		Массовая доля испорченных или повреждённых семян, относящихся к неявно выраженной сорной или масличной примеси	280
		Общее содержание сорной примеси (Содержание крупной сорной примеси, явно выраженной сорной примеси, испорченных или поврежденных семян)	365
		Содержание семян подсолнечника, повреждённых растительноядными клопами	280
		Общее содержание масличной примеси (Содержание испорченных или поврежденных семян, семян подсолнечника, повреждённых растительноядными клопами, явно выраженной масличной примеси)	365
		Содержание семян белены (вредной примеси)	280
		Общее содержание гальки	280
		Содержание испорченных или повреждённых семян, относящихся к неявно выраженной сорной или масличной примеси	280
		Содержание металломагнитной примеси	280
		Физико-химические показатели эфиромасличные культуры:	
		Зараженность вредителями	280
		Заселенность вредителями	280
2.8.2	Масло растительное (все виды)	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (масложировая продукция)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Медь	375
		Железо	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, олово (вне области аккредитации), хром, железо, никель, медь, включая пробоподготовку)	2200
		бенз(а)пирен	1415
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Радионуклиды	
		цезий-137	1050
		стронций-90	1050
		цезий-137, стронций-90	1050
		Микотоксины:	
		Афлатоксин В1	1200
		Жирнокислотный состав (ЖКС)	1785
		Массовая доля изолированных трансизомеров жирных кислот методом ГЖХ	3255
		Линолевая кислота, Эруковая кислота, Линоленовая и другие жирные кислоты (1 показатель)	1680
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Физико-химические показатели:	
		Анизидиновое число	550
		Йодное число	315
		Кислотное число	300
		Кислотность	200
		Массовая доля влаги и летучих веществ	365
		Массовая доля золы	335
		Массовая доля нежировых примесей	260
		Массовая доля фосфорсодержащих веществ в пересчете на оксид фосфора	550
		Массовая доля фосфорсодержащих веществ в пересчете на стеароолеолецитин	550
		Мыло (качественная проба)	165
		Объёмная доля отстоя	260
		Органолептические показатели (Внешний вид, цвет, вкус, консистенция, структура) Масло пальмовое, Масло кокосовое	380
		Органолептические показатели (запах, цвет, прозрачность)	380
		Перекисное число	300
		Присутствие кунжутного масла	155
		Присутствие хлопкового масла	155
		Содержание неомыляемых веществ	365
		Содержание фосфора	550
		Температура полного расплавления	
		Кокосовое масло	260
		Холодный тест (Подсолнечное масло)	260
		Цветное число	170
		Число омыления	255
		Энергетическая ценность - расчет (добавить стоимость влага + нежировые примеси)	
		Масло пальмовое, кокосовое, подсолнечное, соевое	52
2.8.3	Продукты переработки растительных масел и животных жиров, маргарины, кулинарные жиры, кондитерские жиры, майонезы, фосфатидные концентраты	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (Масложировая продукция)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Медь	375
		Железо	375
		никель	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, олово (вне области аккредитации), хром, железо, никель, медь, включая пробоподготовку)	2200
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Радионуклиды:	
		цезий-137	1050
		стронций-90	1050
		цезий-137, стронций-90	1050
		Микотоксины:	
		Афлатоксин В1	1200
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Качественное определение ГММ	4200
		Жирнокислотный состав (ЖКС)	1785
		Массовая доля молочного жира (в спредах и шоколадных изделиях) (дополнительно нужно определение физико-химического показателя: м.д.жира)	1890
		Массовая доля изолированных трансизомеров жирных кислот методом ГЖХ	3255
		Консерванты:	
		Бензойная кислота и ее соли	1320
		Сорбиновая кислота и ее соли	1320
		Бензойная и сорбиновые кислоты и их соли	1980
		Полихлорированные бифенилы (для продуктов, содержащих рыбные жиры) (на ТР ТС не делаем)	1680
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		Плесени	365
		Дрожжи	365
		Дрожжи и плесени в сумме	
		S.aureus	510
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		L. monocytogenes	1625
		Физико-химические показатели: майонезы, соусы майонезные, соусы и кремана основе растительных масел:	
		Органолептические показатели (внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет)	380
		Кислотность продукта в пересчете на уксусную кислоту	200
		Массовая доля белковых веществ (добавить стоимость пробоподготовки)	605
		Массовая доля влаги (добавить стоимость кислотности)	280
		Массовая доля жира	605
		Массовая доля сухого обезжиренного остатка (расчетное значение)	970
		Массовая доля яичных продуктов в пересчете на сухой желток (добавить стоимость показателя м.д.жира)	845
		Перекисное число (Показатель окислительной порчи продукта) (добавить стоимость показателя м.д.жира)	510
		Перекисное число жировой фазы, выделенной из продукта	460
		pH	225
		Стойкость эмульсии (майонез)	165
		Физико-химические показатели: маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности (маргарины, спреды, топленые смеси, жиры, предназначенные для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности)	
		Органолептические показатели (консистенция, вкус, запах, цвет, прозрачность)	380
		Кислотность маргарина	200
		Массовая доля влаги и летучих веществ	365
		Массовая доля жира	605
		Массовая доля жира (добавить стоимость показателя м.д.поваренной соли - для соленых продуктов)	605
		Массовая доля молочного жира (в спредах и шоколадных изделиях) (дополнительно нужно определение физико-химического показателя: м.д.жира)	1890
		Массовая доля поваренной соли	230
		Массовая доля сухого обезжиренного остатка (расчетное значение) (добавить стоимость жир+влага, летучие+ соль)	52

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Перекисное число	460
		Прозрачность твердого жира	210
		pH	225
		Температура плавления жиров и жира, выделенного из маргарина	260
		Физико-химические показатели: жмыхи, шроты и горчичный порошок	
		Количество темных включений Горчичный порошок	210
		Массовая доля влаги и летучих веществ	365
		Массовая доля мелочи	280
		Массовая доля сырой клетчатки в сухом веществе	700
		Органолептические показатели (цвет, запах)	380
		Содержание масла в сухом веществе (+ влага)	605
		Содержание масла (соответствует массовой доли жира)	605
2.8.4	Жиры животные топленые	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (Масложировая продукция)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		медь	375
		железо	375
		никель	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, олово (вне области аккредитации), хром, железо, никель, медь, включая пробоподготовку)	2200
		Антибиотики:	
		Тетрациклиновой группы (ИФА метод) - 1 показатель	2940
		Левомецетин (Хлорамфеникол) (ИФА метод)	2520
		бацитрацин (ИФА метод)	2520
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Радионуклиды:	
		цезий-137	1050
		стронций-90	1050
		цезий-137, стронций-90	1050
		Нитрозамины*:	
		сумма НДМА И НДЭА	4000
		Жирнокислотный состав (ЖКС)	1785
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Физико-химические показатели:	
		Кислотное число	300
		Массовая доля веществ, не растворимых в эфире	280
		Массовая доля влаги и летучих веществ	365
		Массовая доля неомыляемых веществ	420
		Массовая доля свободных жирных кислот (тоже что и кислотность)	385
		Органолептические показатели (вкус, запах, консистенция, цвет, прозрачность)	380
		Перекисное число	300

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Степень окислительной порчи жира	300
		Температура плавления	260
2.8.5	Жиры и масла животные	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (Масложировая продукция)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		медь	375
		железо	375
		никель	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, олово (вне области аккредитации), хром, железо, никель, медь, включая пробоподготовку)	2200
		Антибиотики:	
		Тетрациклиновой группы (ИФА метод) - 1 показатель	2940
		Левомецетин (Хлорамфеникол) (ИФА метод)	2520
		бацитрацин (ИФА метод)	2520
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1575
		Радионуклиды:	
		цезий-137	1050
		стронций-90	1050
		цезий-137, стронций-90	1050
		Нитрозамины*:	
		сумма НДМА И НДЭА	4000
		Жирнокислотный состав (ЖКС)	1785
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Физико-химические показатели:	
		Кислотность	200
		Анизидиновое число	550
		Кислотное число	300
		Массовая доля влаги и летучих веществ	365
		Массовая доля золы	335
		Перекисное число	300
		2.9. ВОДА БУТИЛИРОВАННАЯ, НАПИТКИ, АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ	
2.9.1	Питьевая вода бутилированная (газированная и негазированная). Воды питьевые минеральные природные столовые, лечебно-столовые, лечебные	Токсичные элементы и минеральные вещества:	
		Пробоподготовка (вода)	650
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		алюминий	840
		барий *	485
		бериллий	470

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		бор	420
		железо	375
		калий	500
		кальций	660
		кобальт	375
		магний	660
		марганец	375
		Массовая концентрация силикатов	840
		медь	375
		Молибден (на ТР ЕАЭС 044/2017 не делаем)	470
		натрий	500
		никель	375
		олово	550
		селен	840
		серебро	550
		стронций (на ТР ТС 044 нужен ион 2+, мы определяем только общее содержание - согласовывать с Заказчиком, устроит такой вариант или нет)	500
		сурьма	550
		хром	550
		цинк (на ТР ТС 044 нужен ион 2+, мы определяем только общее содержание - согласовывать с Заказчиком, устроит такой вариант или нет)	375
		Радионуклиды*:	
		Удельная суммарная альфа, бета-активность*	4600
		Микробиологические показатели (для бутилированной): СанПиН 2.1.4.1116-02	
		Общее микробное число (ОМЧ) при 37 °С	450
		Общее микробное число (ОМЧ) при 22 °С	450
		Общие колиформные бактерии (ОКБ)	450
		Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ)	450
		Глюкозоположительные колиформные бактерии (ГКБ)	450
		Споры сульфитредуцирующих клостридий	510
		<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	510
		Колифаги	855
		Микробиологические показатели (воды питьевые минеральные природные столовые, лечебно-столовые, лечебные): ТР ТС 044/2017	
		Общее микробное число (ОМЧ) при 22 °С	450
		Общее микробное число (ОМЧ) при 37 °С	450
		БГКП	450
		Энтерококки (фекальные стрептококки)	510
		<i>Escherichia coli</i> (<i>E.coli</i>)	510
		<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	510
		Споры сульфитредуцирующих клостридий	510
		Пестициды:	
		2,4-Д *	2875
		Атразин * (только в рамках НИР)	1725
		Пестициды в воде (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол), линдан	1310
		Симазин * (только в рамках НИР)	1725
		бенз(а)пирен	1785
		Паразитиологические показатели: цисты лямблий, яйца гельминтов, ооцисты криптоспоридий (за три показателя) - только на СанПИН	2185
		Физико-химические показатели:	
		Аммиак и ионы аммония суммарно	270
		Анионные поверхностно-активные вещества (АПАВ)	540
		Биохимическое потребление кислорода (БПК-5 или БПК-20)	630
		Вкус и привкус	105
		Водородный показатель (рН)	110

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Гидрокарбонаты	315
		Двуокись углерода	250
		Жесткость (для минеральной воды - вне области аккредитации)	180
		Запах при 20°C, при 60°C	105
		Йодиды (в минеральной воде) - вне области аккредитации	970
		Мутность	125
		Нефтепродукты	475
		Нитрат-ионы	425
		Нитрит-ионы (на ТР ЕАЭС 044/2017 не делаем)	425
		Объем воды в бутылках	110
		Общая минерализация (сухой остаток) (в т.ч. для ТР ЕАЭС 044/2017) - расчет (необходимо добавить стоимость показателей: калий, кальций, магний, натрий, гидрокарбонаты, сульфат-ионы, хлорид-ионы)	260
		Общий органический углерод	960
		Окисляемость перманганатная (для воды, имеющий желтоватый оттенок, краску или осадок необходимо определение показателя "Железо")	540
		Органолептические показатели: прозрачность, цвет, запах, вкус, внешний вид (за 1 показатель)	105
		Остаточный активный хлор (свободный)	180
		Остаточный активный хлор (суммарный)	180
		Сульфат-ионы	425
		Суммарная минерализация (сумма основных анионов и катионов, расчетно) (добавить стоимость показателей : хлорид-ионы, сульфат-ионы, кальций, гидрокарбонаты, натрий+калий, магний)	260
		Пробоподготовка ЛГС	840
		Бромформ (ЛГС)	420
		Бромдихлорметан (ЛГС)	420
		Дибромхлорметан (ЛГС)	420
		Тетрахлорметан (Четыреххлористый углерод) (ЛГС)	420
		Фенолы	930
		Формальдегид	475
		Фосфат-ионы	425
		Фторид-ионы	425
		Хлорид-ионы	425
		Хлороформ	760
		Цианиды *	690
		Цветность	125
2.9.2	Напитки безалкогольные в том числе сиропы, тонизирующие напитки	Токсичные элементы:	
		Пробоподготовка (жидких пищевых материалов)	890
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Микотоксины:	
		Патулин (сокосодержащие: яблочный, томатный, облепиховый, калиновый)	1260
		Кофеин	1365
		Общая минерализация (сухой остаток)	250
		Консерванты:	
		Бензойная кислота и ее соли	1320
		Сорбиновая кислота и ее соли	1320
		Бензойная и сорбиновые кислоты и их соли	1980
		Подсластители: аспартам	1320
		Подсластители: сахарин	1320
		Подсластители: ацесульфам К	1320

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Кислоты: лимонная, яблочная, янтарная, винная, молочная, уксусная (расчет)	660
		Лимонная кислота	660
		Яблочная кислота	660
		Янтарная кислота	660
		Винная кислота	660
		Молочная кислота	660
		Уксусная кислота	660
		Аскорбиновая кислота (витамин С) (в напитках)	1320
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Качественное определение ГММ	4200
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		Дрожжи и плесени (сумма)	365
		Физико-химические показатели:	
		Двуокись углерода	250
		Кислотность	200
		Массовая доля растительных примесей	280
		Массовая доля спирта	525
		Массовая доля сухих веществ	280
		Наличие примесей растительного происхождения	280
		Объемная доля этилового спирта (расчет по массовой доле спирта)	525
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, аромат, вкус)	380
2.9.3	Напитки брожения (безалкогольные)	Токсичные элементы:	
		Пробоподготовка (жидких пищевых материалов)	890
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		Дрожжи и плесени (сумма)	365
		Консерванты:	
		Бензойная кислота и ее соли	1320
		Сорбиновая кислота и ее соли	1320
		Бензойная и сорбиновые кислоты и их соли	1980
		Подсластители: аспартам	1320
		Подсластители: сахарин	1320
		Подсластители: ацесульфам К	1320
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Качественное определение ГММ	4200
		Физико-химические показатели:	
		Двуокись углерода	250
		Кислотность	200
		Массовая доля спирта	525
		Массовая доля сухих веществ	280
		Объемная доля этилового спирта (расчет - дополнительно необходимо определить массовую долю спирта)	52
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, аромат, вкус)	380
2.9.4	Пиво. Напитки пивные. Напитки солодовые.	Токсичные элементы:	
		Пробоподготовка (жидких пищевых материалов)	890
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Нитрозамины*:	
		сумма НДМА И НДЭА	4000
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		Дрожжи и плесени (сумма)	365
		Определение консервантов методом ВЭЖХ:	
		Бензойная кислота и её соли	1320
		Сорбиновая кислота и её соли	1320
		Бензойная и сорбиновая кислоты и их соли	1980
		Определение подсластителей методом ВЭЖХ:	
		Ацесульфам К	1320
		Аспартам	1320
		Сахарин	1320
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Качественное определение ГММ	4200
		Физико-химические показатели:	
		рН	265
		Двуокись углерода	250
		Кислотность	280
		Массовая доля спирта (стоимость рассчитана с учетом определения относительной плотности дистиллята продукта)	445
		Массовая доля сухих веществ в начальном сусле (экстрактивность начального сусла) (стоимость рассчитана с учетом определения относительной плотности дистиллята продукта, относительной плотности остатка продукта после отгонки спирта, массовой доли действительного экстракта, массовой доли спирта)	1000
		Массовая доля действительный экстракта (стоимость рассчитана с учетом определения относительной плотности остатка продукта после отгонки спирта)	500
		Объемная доля этилового спирта (стоимость рассчитана с учетом определения массовой доли спирта и относительной плотности дистиллята продукта)	900

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Органолептические показатели (внешний вид)	285
		Органолептические показатели (прозрачность, цвет, вкус, хмелевая горечь, пенообразование)	1310
		Относительная плотность дистиллята продукта	450
		Относительная плотность остатка продукта после отгонки спирта	450
		Пенообразование (пеностойкость, высота пены)	140
		Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность в пиве (в стоимость входят показатели действительный экстракт + о.д. этилового спирта + плотность пива + расчет) (вне области аккредитации)	2000
		Цвет (цветовых единиц)	300
		Цвет (единиц ЕВС)	300
2.9.5	Вина столовые и виноматериалы столовые. Вина защищенных географических указаний и вина защищенных наименований места происхождения.	Токсичные элементы:	
		Пробоподготовка (жидких пищевых материалов)	890
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектроскопии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Определение консервантов методом ВЭЖХ:	
		Сорбиновая кислота и её соли	1320
		Определение кислот методом ВЭЖХ:	
		Массовая концентрация лимонной кислоты (включая расчет)	1320
		Определение органических кислот методом ВЭЖХ:	
		Массовая концентрация органических кислот (винная, яблочная, молочная, уксусная, лимонная, янтарная) Метод ВЭЖХ (расчет)	660
		Массовая концентрация винной кислоты	660
		Массовая концентрация яблочной кислоты	660
		Массовая концентрация молочной кислоты	660
		Массовая концентрация уксусной кислоты	660
		Массовая концентрация лимонной кислоты	660
		Массовая концентрация янтарной кислоты	660
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Качественное определение ГММ	4200
		Микробиологические показатели (столовые вина крепость до 15% об.):	
		Дрожжи	365
		Дрожжи (микроскопирование)	160
		Молочнокислые бактерии (микроскопирование)	160
		Физико-химические показатели:	
		Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту	255
		Массовая концентрация общего диоксида серы	760
		Массовая концентрация свободного диоксида серы	500
		Массовая концентрация общего экстракта (в стоимость входит определение относительной плотности продукта, относительной плотности дистиллята продукта + расчет)	900
		Массовая концентрация приведенного экстракта (в стоимость входит определение массовой концентрации общего экстракта, массовой концентрации сахаров (без предварительной инверсии) + расчет)	1700
		Массовая концентрация сахаров (без предварительной инверсии)	580

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на винную кислоту	350
		Общая объемная доля этилового спирта (стоимость рассчитана с учетом определения объемной доли этилового спирта, массовой концентрации сахаров (без предварительной инверсии), потенциальной объемной доли этилового спирта)	1005
		Объемная доля этилового спирта	425
		Органолептические показатели (внешний вид)	285
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, аромат, вкус, балльная оценка)	1310
		Относительная плотность дистиллята продукта	450
		Относительная плотность продукта	450
		Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (в стоимость входят показатели о.д. этилового спирта + сахар + массовая концентрация кислот + расчет)	1500
		Плотность продукта	450
		Потенциальная объемная доля этилового спирта (стоимость рассчитана с учетом определения массовой концентрации сахаров (без предварительной инверсии))	500
		Розливостойкость (испытания на склонность к помутнениям физико-химического характера)	1135
2.9.6	Вина ликерные, вина ликерные защищенных географических указаний, вина ликерные защищенных наименований места происхождения.	Токсичные элементы:	
		Пробоподготовка (жидких пищевых материалов)	890
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Определение консервантов методом ВЭЖХ:	
		Сорбиновая кислота и её соли	1320
		Определение кислот методом ВЭЖХ:	
		Массовая концентрация лимонной кислоты	1320
		Определение органических кислот методом ВЭЖХ:	
		Массовая концентрация органических кислот (винная, яблочная, молочная, уксусная, лимонная, янтарная) Метод ВЭЖХ (расчет)	660
		Массовая концентрация винной кислоты	660
		Массовая концентрация яблочной кислоты	660
		Массовая концентрация молочной кислоты	660
		Массовая концентрация уксусной кислоты	660
		Массовая концентрация лимонной кислоты	660
		Массовая концентрация янтарной кислоты	660
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Качественное определение ГММ	4200
		Микробиологические показатели (Вина специальной технологии с крепостью до 22% об.):	
		Дрожжи	365
		Молочнокислые бактерии	365
		Физико-химические показатели:	
		Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту	255
		Массовая концентрация общего диоксида серы	760

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Массовая концентрация свободного диоксида серы	500
		Массовая концентрация общего экстракта (в стоимость входит определение относительной плотности продукта, относительной плотности дистиллята продукта + расчет)	900
		Массовая концентрация приведенного экстракта (в стоимость входит определение массовой концентрации общего экстракта, массовой концентрации сахаров (без предварительной инверсии) + расчет)	1700
		Массовая концентрация сахаров (без предварительной инверсии)	580
		Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на винную кислоту	350
		Объемная доля этилового спирта	425
		Органолептические показатели (внешний вид)	285
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, аромат, вкус, балльная оценка)	1310
		Относительная плотность дистиллята продукта	450
		Относительная плотность продукта	450
		Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (в стоимость входят показатели о.д. этилового спирта + сахар + массовая концентрация кислот + расчет)	1500
		Плотность продукта	450
		Розливостойкость (испытания на склонность к помутнениям физико-химического характера)	1135
2.9.7	Вина игристые. Вина игристые и вина игристые жемчужные. Напитки винные. Напитки винные фруктовые. Вина фруктовые столовые и виноматериалы фруктовые столовые. Сидры. Виноматериалы фруктовые (плодовые) сброженные и сброженно-спиртованные. Вина газированные и вина газированные жемчужные. Вина плодовые специальные и виноматериалы плодовые специальные.	Токсичные элементы:	
		Пробоподготовка (жидких пищевых материалов)	890
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		железо	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, олово (вне области аккредитации), хром, железо, никель, медь, включая пробоподготовку)	2200
		Определение консервантов методом ВЭЖХ:	
		Сорбиновая кислота и её соли	1320
		Определение кислот методом ВЭЖХ:	
		Массовая концентрация лимонной кислоты	1320
		Массовая концентрация метилового спирта, г/дм ³ (по фактическому значению)	1575
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Качественное определение ГММ	4200
		Микробиологические показатели:	
		Дрожжи	365
		Молочнокислые бактерии	365
		Физико-химические показатели:	
		Двуокись углерода	250
		Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту	255
		Массовая концентрация общего диоксида серы	760
		Массовая концентрация свободного диоксида серы	500

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Массовая концентрация общего экстракта (в стоимость входит определение относительной плотности продукта, относительной плотности дистиллята продукта + расчет)	900
		Массовая концентрация остаточного экстракта (в стоимость входит определение массовой концентрации приведенного экстракта, массовой концентрации титруемых кислот + расчет)	2700
		Массовая концентрация приведенного экстракта (в стоимость входит определение массовой концентрации общего экстракта, массовой концентрации сахаров (без предварительной инверсии), массовой концентрации сахаров (с предварительной инверсией) + расчет)	2250
		Массовая концентрация сахаров (без предварительной инверсии)	580
		Массовая концентрация сахаров (с предварительной инверсией)	670
		Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на винную кислоту	350
		Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на яблочную кислоту	350
		Объемная доля этилового спирта	425
		Органолептические показатели (внешний вид)	285
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, аромат, вкус, балльная оценка)	1310
		Относительная плотность дистиллята продукта	450
		Относительная плотность продукта	400
		Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (в стоимость входят показатели о.д. этилового спирта + сахар + массовая концентрация кислот + расчет)	1550
		Плотность продукта	450
		Розливостойкость (испытания на склонность к помутнениям физико-химического характера)	1135
2.9.8	Коктейли винные	Токсичные элементы:	
		Пробоподготовка (жидких пищевых материалов)	890
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Качественное определение ГМО	4200
		Физико-химические показатели:	
		Двуокись углерода	250
		Массовая концентрация общего диоксида серы	760
		Массовая концентрация свободного диоксида серы	500
		Массовая концентрация сахаров (с предварительной инверсией)	670
		Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на винную кислоту	350
		Объемная доля этилового спирта	425
		Органолептические показатели (внешний вид)	285
		Органолептические показатели (внешний вид, пенистые и игристые свойства, цвет, аромат, вкус)	1310
		Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (в стоимость входят показатели о.д. этилового спирта + сахар + массовая концентрация кислот + расчет)	1550

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
2.9.9	Коньяки. Бренди.	Токсичные элементы:	
		Пробоподготовка (жидких пищевых материалов)	890
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		железо	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, олово (вне области аккредитации), хром, железо, никель, медь, включая пробоподготовку)	2200
		Определение спиртов методом ГЖХ:	
		Массовая концентрация метилового спирта, г/дм ³	1575
		Определение содержания альдегидов, эфиров и спиртов методом газовой хроматографии: ацетальдегид, этилацетат, метанол, 1-пропанол, изобутанол, 1-бутанол, изоамилол, метилацетат, изопропанол (с учетом определения объемной доли этилового спирта)	2990
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Физико-химические показатели:	
		Массовая концентрация альдегидов в пересчете на безводный спирт (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	500
		Массовая концентрация высших спиртов в пересчете на безводный спирт (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	500
		Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на безводный спирт(для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	400
		Массовая концентрация метилового спирта, г/дм ³ (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	650
		Массовая концентрация общего экстракта	1680
		Массовая концентрация приведенного экстракта (стоимость рассчитана с учетом определения массовой концентрации общего экстракта, массовая концентрация сахаров, (с предварительной инверсией), массовая концентрация сахаров (без предварительной инверсии))	2580
Массовая концентрация сахаров (без предварительной инверсии)	580		
Массовая концентрация сахаров (с предварительной инверсией)	670		
Массовая концентрация средних эфиров в пересчете на безводный спирт (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта)	400		
Объемная доля этилового спирта	425		
Органолептические показатели (внешний вид)	285		
Органолептические показатели (внешний вид, цвет, аромат, вкус, балльная оценка)	1310		
Пищевая (в т.ч.энергетическая) ценность (в стоимость входят показатели о.д. этилового спирта + сахар с предварительной инверсией + кислотность + расчет)	1470		
2.9.10	Дистилляты коньячные	Токсичные элементы:	
		Пробоподготовка (жидких пищевых материалов)	890

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		железо	375
		медь	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, олово (вне области аккредитации), хром, железо, никель, медь, включая пробоподготовку)	2200
		Определение спиртов методом ГЖХ:	
		Массовая концентрация метилового спирта, г/дм ³	1575
		Определение содержания альдегидов, эфиров и спиртов методом газовой хроматографии: ацетальдегид, этилацетат, метанол, 1-пропанол, изобутанол, 1-бутанол, изоамилол, метилацетат, изопропанол (с учетом определения объемной доли этилового спирта)	2990
		Физико-химические показатели:	
		Массовая концентрация альдегидов в пересчете на безводный спирт (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	500
		Массовая концентрация высших спиртов в пересчете на безводный спирт ((для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	500
		Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на безводный спирт(для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	400
		Массовая концентрация метилового спирта, г/дм ³ (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	615
		Массовая концентрация общего диоксида серы	760
		Массовая концентрация общего экстракта	1680
		Массовая концентрация средних эфиров в пересчете на безводный спирт (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта)	400
		Массовая концентрация фурфурола в пересчете на безводный спирт (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	800
		Объемная доля этилового спирта	425
		Органолептические показатели (внешний вид)	285
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, аромат, вкус)	1310
2.9.11	Кальвадосы российские	Токсичные элементы:	
		Пробоподготовка (жидких пищевых материалов)	890
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Определение спиртов методом ГЖХ:	
		Объемная доля метилового спирта (с учетом определения объемной доли этилового спирта)	1575
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Физико-химические показатели:	
		Массовая концентрация метилового спирта, г/дм ³ (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	615
		Массовая концентрация сахаров (с предварительной инверсией)	670
		Объемная доля этилового спирта	425
		Органолептические показатели (внешний вид)	285
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, аромат, вкус, бальная оценка)	1310
		Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (в стоимость входят показатели о.д. этилового спирта + сахар с предварительной инверсией + кислотность + расчет)	1470
2.9.12	Дистиллят винный	Токсичные элементы:	
		Пробоподготовка (жидких пищевых материалов)	890
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Определение спиртов методом ГЖХ:	
		Объемная доля метилового спирта (с учетом определения объемной доли этилового спирта)	1575
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Физико-химические показатели:	
		Массовая концентрация альдегидов в пересчете на безводный спирт (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	500
		Массовая концентрация высших спиртов в пересчете на безводный спирт (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	500
		Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на безводный спирт (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	400
		Массовая концентрация метилового спирта, г/дм ³ (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	615
		Массовая концентрация средних эфиров в пересчете на безводный спирт (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта)	400
		Массовая концентрация фурфурола в пересчете на безводный спирт (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	800
		Объемная доля этилового спирта	425
		Органолептические показатели (внешний вид)	285
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, аромат, вкус)	1310
		Массовая концентрация общего диоксида серы	760

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
2.9.13	Спирт винный	Токсичные элементы:	
		Пробоподготовка (жидких пищевых материалов)	890
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Определение спиртов методом ГЖХ:	
		Объемная доля метилового спирта (с учетом определения объемной доли этилового спирта)	1575
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Физико-химические показатели:	
		Массовая концентрация альдегидов в пересчете на безводный спирт (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	500
		Массовая концентрация высших спиртов в пересчете на безводный спирт (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	500
		Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на безводный спирт (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	400
		Массовая концентрация метилового спирта, г/дм ³ (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	615
		Массовая концентрация средних эфиров в пересчете на безводный спирт (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта)	400
Объемная доля этилового спирта	425		
Органолептические показатели (внешний вид)	285		
Органолептические показатели (внешний вид, цвет, аромат, вкус)	1310		
2.9.14	Экстракты дубовые	Токсичные элементы:	
		Пробоподготовка (жидких пищевых материалов)	890
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Физико-химические показатели:	
		Массовая концентрация общего экстракта	1680
		Объемная доля этилового спирта	425
		Органолептические показатели (внешний вид)	285
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, аромат, вкус)	1310

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
2.9.15	Плодовые водки. Виноградная водка.	Токсичные элементы:	
		Пробоподготовка (жидких пищевых материалов)	890
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Определение спиртов методом ГЖХ:	
		Объемная доля метилового спирта (с учетом определения объемной доли этилового спирта)	1575
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Физико-химические показатели:	
		Массовая концентрация альдегидов в пересчете на безводный спирт (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	500
		Массовая концентрация высших спиртов в пересчете на безводный спирт (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	500
		Массовая концентрация летучих веществ в пересчете на безводный спирт (с учетом определения массовой концентрации летучих кислот, объемной доли этилового спирта, массовой концентрации альдегидов, массовой концентрации высших спиртов, массовой концентрации средних эфиров, массовой концентрации фурфурола)	3100
		Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на безводный спирт (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	400
		Массовая концентрация метилового спирта, г/дм ³ (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	615
		Массовая концентрация сахаров (с предварительной инверсией)	670
		Массовая концентрация средних эфиров в пересчете на безводный спирт (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта)	400
		Массовая концентрация фурфурола в пересчете на безводный спирт (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	800
		Объемная доля этилового спирта	425
Органолептические показатели (внешний вид)	285		
Органолептические показатели (внешний вид, цвет, аромат, вкус)	1310		
Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (в стоимость входят показатели о.д. этилового спирта + расчет)	540		
2.9.16	Дистиллят фруктовый (плодовый)	Токсичные элементы:	
		Пробоподготовка (жидких пищевых материалов)	890
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Определение спиртов методом ГЖХ:	

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Объемная доля метилового спирта (с учетом определения объемной доли этилового спирта)	1575
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Физико-химические показатели:	
		Массовая концентрация альдегидов в пересчете на безводный спирт (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	500
		Массовая концентрация высших спиртов в пересчете на безводный спирт (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	500
		Массовая концентрация летучих веществ в пересчете на безводный спирт (с учетом определения массовой концентрации летучих кислот, объёмной доли этилового спирта, массовой концентрации альдегидов, массовой концентрации высших спиртов, массовой концентрации фурфурола)	3100
		Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на безводный спирт(для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	400
		Массовая концентрация метилового спирта, г/дм ³ (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	615
		Массовая концентрация общего диоксида серы	760
		Массовая концентрация средних эфиров в пересчете на безводный спирт (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта)	400
		Массовая концентрация фурфурола в пересчете на безводный спирт (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	800
		Объемная доля этилового спирта	425
		Органолептические показатели (внешний вид)	285
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, аромат, вкус)	1310
2.9.17	Изделия ликероводочные. Ликеры.	Токсичные элементы:	
		Пробоподготовка (жидких пищевых материалов)	890
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Определение спиртов методом ГЖХ:	
		Объемная доля метилового спирта (с учетом определения объемной доли этилового спирта)	1575
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Физико-химические показатели:	
		Крепость	435
		Массовая концентрация кислот в пересчете на лимонную кислоту	255

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Массовая концентрация общего экстракта	500
		Массовая концентрация сахаров (с предварительной инверсией)	670
		Органолептические показатели (внешний вид)	285
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, аромат, вкус, балльная оценка)	1310
		Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (в стоимость входят показатели крепость+ сахар с предварительной инверсией + кислотность (массовая концентрация кислот в пересчете на лимонную кислоту) + расчет) (кроме эмульсионных ликеров)	1480
2.9.18	Виски. Ром. Дистиллят зерновой. Напитки спиртные зерновые дистиллированные.	Токсичные элементы:	
		Пробоподготовка (жидких пищевых материалов)	890
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Определение спиртов методом ГЖХ:	
		Объемная доля метилового спирта (с учетом определения объемной доли этилового спирта)	1575
		Хроматография виски, текила, ром ((массовая концентрация ацетальдегида, массовая концентрация метилацетата, массовая концентрация этилацетата, массовая концентрация сивушного масла (2-пропанол, 1-пропанол, изобутиловый спирт, 1-бутанола, изоамиловый спирт) - вне области аккредитации), объемная доля метилового спирта) (в стоимость входит пробоподготовка)	1995
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Физико-химические показатели:	
Крепость (Объемная доля этилового спирта)	450		
Органолептические показатели (внешний вид)	285		
Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, аромат, вкус, балльная оценка)	1310		
Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (в стоимость входят показатели крепость+ расчет)	560		
2.9.19	Напитки русские традиционные на натуральном сырье	Токсичные элементы:	
		Пробоподготовка (жидких пищевых материалов)	890
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Определение спиртов методом ГЖХ:	
		Объемная доля метилового спирта (с учетом определения объемной доли этилового спирта)	1575
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Физико-химические показатели:	
		Крепость (Объемная доля этилового спирта)	450
		Массовая концентрация летучих веществ (с учетом определения массовой концентрации летучих кислот, объемной доли этилового спирта, массовой концентрации альдегидов, массовой концентрации высших спиртов, массовой концентрации средних эфиров, массовой концентрации фурфурола) - для определения токсичных микропримесей, включая фурфурол - вне области аккредитации	2700
		Массовая концентрация кислот в пересчете на лимонную кислоту	270
		Массовая концентрация общего экстракта	500
		Массовая концентрация сахаров (с предварительной инверсией)	670
		Органолептические показатели (внешний вид)	285
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, аромат, вкус, балльная оценка)	1310
		Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (в стоимость входят показатели крепость+ сахар с предварительной инверсией + кислотность (массовая концентрация кислот в пересчете на лимонную кислоту) + расчет)	1510
2.9.20	Водки и водки особые. Русская водка.	Токсичные элементы:	
		Пробоподготовка (жидких пищевых материалов)	890
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Определение содержания токсичных микропримесей методом газовой хроматографии: (Массовая концентрация сивушного масла (2-пропанол, 1-пропанол, 1-бутанол, изобутиловый спирт, изоамиловый спирт), Массовая концентрация сложных эфиров (метилацетат, этилацетат, изобутилацетат, этилбутират, этиллактат), массовая концентрация уксусного альдегида, массовая концентрация ароматических спиртов (бензиловый и 2-фенилэтанол), объемная доля метилового спирта)	1600
		Определение подлинности методом газовой хроматографии: Подлинность водки, спиртов (Массовая концентрация сивушного масла (2-пропанол, 1-пропанол, 2-бутанол, 1-бутанол, 1-гексанол, 1-пентанол, изобутиловый спирт, изоамиловый спирт), Массовая концентрация сложных эфиров (метилацетат, этилацетат, изобутилацетат, этилбутират, этиллактат), массовая концентрация диэтилового эфира, массовая концентрация уксусного альдегида, массовая концентрация кротонового альдегида, массовая концентрация бензальдегида, массовая концентрация ароматических спиртов (бензиловый и 2-фенилэтанол), массовая концентрация кетонов, объемная доля метилового спирта)	1940
		Массовая концентрация летучих веществ (с учетом определения массовой концентрации летучих кислот, объемной доли этилового спирта, массовой концентрации альдегидов, массовой концентрации высших спиртов, массовой концентрации средних эфиров, массовой концентрации фурфурола) - для определения токсичных микропримесей, включая фурфурол	2700
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Физико-химические показатели:	
		Кислотность	280
		Крепость	415
		Органолептические показатели (внешний вид)	285
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, аромат, вкус, балльная оценка)	1310
		Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (в стоимость входят показатели о.д. этилового спирта + расчет)	540
		Щелочность	200
2.9.21	Спирт этиловый ректифицированный из пищевого сырья. Спирт этиловый ректифицированный из пищевого сырья "классический". Спирт этиловый пищевой 95 %-ный.	Токсичные элементы:	
		Пробоподготовка (жидких пищевых материалов)	890
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектроскопии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Определение содержания токсичных микропримесей методом газовой хроматографии: (Массовая концентрация сивушного масла (2-пропанол, 1-пропанол, 1-бутанол, изобутиловый спирт, изоамиловый спирт), Массовая концентрация сложных эфиров (метилацетат, этилацетат, изобутилацетат, этилбутират, этиллактат), массовая концентрация уксусного альдегида, массовая концентрация ароматических спиртов (бензиловый и 2-фенилэтанол), объемная доля метилового спирта)	1600
		Определение подлинности методом газовой хроматографии: Подлинность водки, спиртов (Массовая концентрация сивушного масла (2-пропанол, 1-пропанол, 2-бутанол, 1-бутанол, 1-гексанол, 1-пентанол, изобутиловый спирт, изоамиловый спирт), Массовая концентрация сложных эфиров (метилацетат, этилацетат, изобутилацетат, этилбутират, этиллактат), массовая концентрация диэтилового эфира, массовая концентрация уксусного альдегида, массовая концентрация кротонового альдегида, массовая концентрация бензальдегида, массовая концентрация ароматических спиртов (бензиловый и 2-фенилэтанол), массовая концентрация кетонов, объемная доля метилового спирта)	1940
		Физико-химические показатели:	
		Массовая концентрация свободных кислот в пересчете на безводный спирт (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	400
		Определение наличия фурфурола	350
		Объемная доля этилового спирта	355
		Органолептические показатели (внешний вид)	285
	Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, аромат, вкус, балльная оценка)	1310	
	Проба на окисляемость при 20оС	500	
	Проба на чистоту с серной кислотой	165	
2.9.22	Фракция головная этилового спирта. Отходы ликероводочного производства.	Токсичные элементы:	
		Пробоподготовка (жидких пищевых материалов)	890
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектроскопии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Хроматография отходов спиртового производства (массовая концентрация ацетальдегида, массовая концентрация этилацетата, массовая концентрация сложных эфиров (этилформиата, этилпропионата, изобутилацетата, этилбутирата, изоамилацетата), массовая концентрация кетонов (ацетона, 2-бутанона, диацетила), массовая концентрация сивушного масла (2-пропанол, 1-пропанол, изобутиловый спирт, 1-бутанола, изоамиловый спирт), объемная доля метилового спирта) - вне области аккредитации	1890
		Физико-химические показатели:	
		Объемная доля этилового спирта	355
2.9.23	Напитки слабоалкогольные. Напитки слабоалкогольные тонизирующие.	Токсичные элементы:	
		Пробоподготовка (жидких пищевых материалов)	890
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Определение консервантов методом ВЭЖХ:	
		Бензойная кислота и её соли	1320
		Сорбиновая кислота и её соли	1320
		Бензойная и сорбиновая кислоты и их соли	1980
		Определение подсластителей методом ВЭЖХ:	
		Ацесульфам	1320
		Аспартам	1320
		Сахарин	1320
		Определение спиртов методом ГЖХ:	
		Объемная доля метилового спирта (с учетом определения объемной доли этилового спирта)	1575
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Качественное определение ГММ	4200
		Физико-химические показатели:	
		Двуокись углерода	250
		Кислотность	280
		Массовая доля сухих веществ после проведения полной инверсии	800
		Массовая концентрация сахаров (с предварительной инверсией)	670
Массовая концентрация титруемых кислот (в пересчете на лимонную кислоту)	335		
Объемная доля этилового спирта	390		
Органолептические показатели (внешний вид)	285		
Органолептические показатели (прозрачность, цвет, аромат, вкус)	1310		
Относительная плотность напитка после удаления спирта	500		
Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (в стоимость входят показатели о.д. этилового спирта + сахар с предварительной инверсией + кислотность + расчет)	1470		
		2.10. ДРУГИЕ ПРОДУКТЫ	
2.10.1	Изоляты, концентраты, гидролизаты и текстуранты растительных белков; пищевой шрот и мука с различным содержанием	Токсичные элементы	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
	жира из семян бобовых, масличных и нетрадиционных культур	Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1575
		Микотоксины:	
		Афлатоксин В1	1200
		Дезоксиниваленол (из ячменя, из пшеницы)	1200
		Зеараленон (из пшеницы, ячменя, кукурузы)	1260
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		S.aureus	510
		Дрожжи	365
		Плесени	365
Сульфитредуцирующие клостридии	510		
2.10.2	Концентраты молочных сывороточных белков	Токсичные элементы:	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1575
		Радионуклиды:	
		цезий-137	1050
		стронций-90	1050
		цезий-137, стронций-90	1050
		Микотоксины:	
		Афлатоксин М1	1200
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520		
Микробиологические показатели:			
КМАФАнМ	345		
БГКП	345		
Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000		
S.aureus	510		

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Сульфитредуцирующие клостридии	510
		Физико-химические показатели (казеины):	
		Активная кислотность	200
		Свободная кислотность	200
		Индекс растворимости	200
		Массовая доля белка	605
		Массовая доля белка в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	605
		Массовая доля влаги	280
		Массовая доля жира	605
		Массовая доля золы	335
		Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	335
		Массовая доля лактозы	525
		Массовая доля нитрата	525
		Свободная кислотность	200
		Свободная кислотность в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	200
		Содержание пригорелых частиц	115
		Физико-химические показатели (казеинаты):	
		Активная кислотность (рН)	315
		Массовая доля белка	605
		Массовая доля белка в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	605
		Массовая доля влаги	280
		Массовая доля золы	335
		Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	335
		Массовая доля лактозы	355
		Массовая доля нитрата	525
		Содержание пригорелых частиц	115
2.10.3	Концентраты белков крови (сухой концентрат плазмы, сыворотки, альбумин пищевой)	Токсичные элементы	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		S.aureus	510
		Сульфитредуцирующие клостридии	510
		Proteus	510
		Физико-химические показатели (альбумин белый свиной по ГОСТ 33674-2015):	
		Массовая доля белка	605
		Массовая доля влаги	280
		Массовая доля хлористого натрия	230

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
2.10.4	Зародыши семян зерновых, зернобобовых и других культур, хлопья и шрот из них, отруби	Токсичные элементы:	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Пестициды:	
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1575
		Радионуклиды:	
		цезий-137	1050
		стронций-90	1050
		цезий-137, стронций-90	1050
		Микотоксины:	
		Афлатоксин В1	1200
		Дезоксиниваленол (из ячменя, из пшеницы)	1200
		Зеараленон (из пшеницы, ячменя, кукурузы)	1260
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Вредные примеси: Загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	280
		Зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	280
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000		
Плесени	365		
2.10.5	Продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур: напитки, в том числе сквашенные; тофу и окара	Токсичные элементы:	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Ртутьорганические пестициды: метилртуть, этилртуть, фенилртуть	890
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1575
		Микотоксины:	
		Афлатоксин В1	1200
		Дезоксиниваленол (из ячменя, из пшеницы)	1200
		Зеараленон (из пшеницы, ячменя, кукурузы)	1260
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		S.aureus	510
		V. cereus	490
		Плесени	365
		Дрожжи	365
2.10.6	Продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур: напитки, концентрированные, сгущенные и сухие; тофу и окара сухие	Токсичные элементы:	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		Пробоподготовка (жидкие пищевых материалов)	890
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Ртутьорганические пестициды: метилртуть, этилртуть, фенилртуть	890
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1575
		Микотоксины:	
		Афлотоксин В1	1200
		Дезоксиваленон (из ячменя)	1200
		Зеараленон (из пшеницы, ячменя, кукурузы)	1260
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
	Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520	
	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ	345	
	БГКП	345	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000	
	S.aureus	510	
	V. cereus	490	
	Плесени	365	
	Дрожжи	365	
2.10.7	Загустители, стабилизаторы, желеобразующие агенты (пектин, агар, альгинаты, каррагинан, камеди и др.)	Токсичные элементы:	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		медь (пектин)	375
		цинк (пектин)	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Наличие ГМО:	

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Гистологическая идентификация состава	2300
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		Плесени	365
		Дрожжи	365
		Дрожжи и Плесени (сумма)	365
2.10.8	Желатин, концентраты соединительнотканых белков	Токсичные элементы:	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1575
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Микробиологические показатели:	
		L. Monocytogenes (для мясной продукции)	1625
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
2.10.9	Крахмалы, патока и продукты их переработки	Токсичные элементы:	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1575
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		Плесени	365
		Дрожжи	365
		S.aureus	510
		Физико-химические показатели (крахмал):	
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах)	380
		Кислотность в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	200
		Количество крапин	165
		Массовая доля влаги	280
		Массовая доля золы (песка), нерастворимой в 10%-ном растворе соляной кислоты в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	800
		Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	335
		Массовая доля протеина в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	605
		Массовая доля сернистого ангидрида	280
		Физико-химические показатели (патока (глюкозный сироп, мальтозный сироп, крахмальный сироп, кукурузный сироп)): Патока делится по составу: низкосахаренная, карамельная кислотная, карамельная ферментативная, мальтозная, высокосахаренная (надо знать для определения сухие и редуцирующие вещества)	
		Активность ионов водорода (рН)	225
		Кислотность	200
		Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателя м.д.сухого вещества)	335
		Массовая доля редуцирующих веществ	325
		Массовая доля редуцирующих веществ патоки в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателя м.д.сухого вещества)	605
		Массовая доля сухого вещества патоки	280
		Наличие видимых посторонних механических примесей	280
		Органолептические показатели (вкус, запах, прозрачность, цвет)	380
		Содержание диоксида серы	280
		Углеводный состав (Массовая доля отдельных сахаров)	1365
		Физико-химические показатели (продукты гидролизата крахмала):	
		Восстанавливающая способность	525
		Массовая доля отдельных сахаров (сахароза, глюкоза, фруктоза) - за 1 показатель/за каждый последующий	1365/440
2.10.10	Дрожжи пищевые, биомасса одноклеточных растений, бактериальные стартовые культуры	Токсичные элементы:	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		Плесени	365
		Дрожжи	365
		S.aureus	510
		Дрожжи и плесени (сумма)	365
		Сульфитредуцирующие клостридии	510
		Живые клетки продуцента (вне области аккредитации)	365
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Качественное определение ГММ	4200
		Физико-химические показатели (дрожжи прессованные и сухие):	
		Кислотность дрожжей в пересчёте на уксусную кислоту Прессованные	200
		Массовая доля влаги (для сухих)	280
		Массовая доля сухого вещества (прессованные)	280
		Подъемная сила (арбитражный метод) (добавить стоимость м.д.влаги муки для замеса теста)	215
2.10.11	Ксилит, сорбит, маннит и др. сахароспирты	Токсичные элементы:	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		никель	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектроскопии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, олово (вне области аккредитации), хром, железо, никель, медь, включая пробоподготовку)	2200
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		Плесени	365
		Физико-химические показатели (подсластители: ксилит, маннит и т.д.) (только для "Ригли" вне области аккредитации)	
		Редуцирующие вещества	365
		Физико-химические показатели (тальк) (только для "Ригли" вне области аккредитации)	
		Щелочные вещества	320
		Вещества растворимые в кислоте	345
		Физико-химические показатели (карбонат кальция) (только для "Ригли" вне области аккредитации)	
		Вещества нерастворимые в кислоте	370
		Идентификационный тест	630
		Магний и щелочные соли	440
		Основное вещество (добавить стоимость влаги)	650
2.10.12	Бульоны пищевые сухие	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1575
2.10.13	Соль поваренная и лечебно-профилактическая	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Физико-химические показатели:	
		Пробоподготовка	52
		Гранулометрический состав	210
		Йод (йодированная соль)	230
		Калий-ион	280
		Кальций-ион	280
		Магний-ион	280
		Массовая доля влаги	280
		Массовая доля хлористого натрия (расчетный: для расчета необходимо определить магний, кальций, сульфат, калий, хлорид-ионы)	2100
		Нерастворимый остаток	280
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, вкус)	380
		pH раствора (соль "Экстра")	225
		Сульфат-ион	365
		Тиосульфат натрия	210
		Хлорид-ион	280
2.10.14	Аминокислоты кристаллические и смеси из них	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
2.10.15	Концентраты пищевые • Первые и вторые блюда • Сладкие блюда • П/ф мучных изделий • Соусы порошкообразные • Блюда для спецпотребителя • Концентраты для детского питания	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		S.aureus	510
		Дрожжи	365
		Плесени	365
		Сульфитредуцирующие клостридии	510
		V. cereus	490
		Физико-химические показатели:	
		Восстанавливаемость (готовность к употреблению)	220
		Зараженность вредителями хлебных запасов	280
		Кислотность	200
		Крупность, размеры (уточнять у группы фх размер сит)	165
		Массовая доля влаги	280
		Массовая доля жира	605
		Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество (в стоимость включено определение м.д.влаги)	890
		Массовая доля золы (на сырую массу)	335
		Массовая доля золы, не растворимой в соляной кислоте	520
		Массовая доля металлических примесей	280
		Массовая доля минеральных примесей	280
		Массовая доля отдельных компонентов (определение одного компонента)	230
		Массовая доля посторонних примесей	280
		Массовая доля сахаров до инверсии	355
		Массовая доля сахаров после инверсии	355
		Массовая доля сахарозы (расчет)	52
		Массовая доля стекловидных хлопьев	280
		Массовая доля хлористого натрия	230
		Массовая доля хлористого натрия Для открашенных методом сжигания	440
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция)	380
		Отклонение массы нетто	165
		Физико-химические показатели (сухари панировочные из кукурузных и пшеничных хлопьев палочек и т.п.):	

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Зараженность вредителями хлебных запасов	280
		Кислотность	200
		Массовая доля влаги	280
		Массовая доля металлических примесей	280
		Массовая доля посторонних примесей	280
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, вкус)	280
		Физико-химические показатели (Полуфабрикаты мучных изделий на основе муки, сахара, молока, яичного порошка и др. компонентов):	380
		Зараженность вредителями хлебных запасов	
		Массовая доля влаги	280
		Массовая доля металлических примесей	280
		Массовая доля посторонних примесей	280
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, вкус)	280
2.10.16	Готовые кулинарные изделия, в том числе продукция общественного питания	Токсичные элементы (показатели безопасности):	380
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		S.aureus	510
		Дрожжи	365
		Плесени	365
		E. Coli	510
		L. Monocytogenes	1625
		Proteus	510
		Сульфитредуцирующие клостридии	510
		Физико-химические показатели:	
		Пробоподготовка (кроме жидких однородных продуктов)	52
		Активная кислотность (рН) (бульоны, мясные полуфабрикаты и охладенные блюда)	225
		Выход отдельных компонентов (стоимость испытаний за один компонент) (пробоподготовка не требуется)	230
		Достаточность тепловой обработки (мясные, рыбные кулинарные изделия) (пробоподготовка не требуется) -проба на пероксидазу -проба на фосфатазу	335
		Качественное определение наполнителя (присутствие хлеба) (рубленые полуфабрикаты) (пробоподготовка не требуется)	57
		Кислотность (хлебобулочные изделия, молочные продукты, напитки и сиропы)	200
		Кислотность в процентах кислоты (уксусной, молочной, яблочной, лимонной, винной)	200

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Масса общего сахара после инверсии (кроме мучных, кондитерских и хлебобулочных)	355
		Масса сахарозы (кроме мучных, кондитерских и хлебобулочных)	355
		Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	605
		Массовая доля лактозы (кулинарные изделия из круп, макаронные изделия, молочные напитки)	355
		Массовая доля общего сахара после инверсии, выраженная в инвертном сахаре(кроме мучных, кондитерских и хлебобулочных)	355
		Массовая доля общего сахара, выраженного в сахарозе, на сухое вещество (добавить стоимость влаги) (кроме мучных, кондитерских и хлебобулочных)	355
		Массовая доля редуцирующих сахаров до инверсии (сладкие блюда)	355
		Массовая доля сухих веществ (компоты, напитки т.д.)	280
		Массовая доля хлорида натрия (в п/ф, где нормируется соль)	230
		Проба на степень термического окисления фритюрного жира (пробоподготовка не требуется)	190
		Содержание белка	605
		Содержание жира	605
		Содержание золы (минеральных веществ)	335
		Содержание углеводов (в мясных, рыбных, молочные или растительных блюдах)	
		Энергетическая ценность (калорийности) (в стоимость входят показатели белки+жиры+влага+зола+углеводы) + Содержание углеводов (в мясных или растительных блюдах))	1940
		Содержание фарша и оболочки полуфабриката)(овощи фаршированные и блинчики с фаршем) (пробоподготовка не требуется)	230
		Средняя масса (пробоподготовка не требуется)	
		Масса нетто	
		Масса одной порции (блюда, напитка)	165
		Щелочность (песочное тесто, пф для тортов и пирожных и мучные изделия на химических разрыхлителях)	190
2.10.17	Уксусы из пищевого сырья	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Физико-химические показатели (для уксуса столового, уксусов из пищевого сырья, кроме концентрированных):	
		Массовая концентрация органических кислот в пересчете на уксусную (титруемая кислотность)	525
		Объемная доля спирта	525
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, вкус, запах)	380
2.10.18	Кислоты пищевые (только кристаллические): • Кислота лимонная моногидрат пищевая	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
	• Кислота винная	свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Физико-химические показатели:	
		Массовая доля лимонной кислоты моногидрата	280
		Массовая доля винной кислоты	280
		2.11. БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ДОБАВКИ (БАД) К ПИЩЕ	
2.11.1	БАД на основе преимущественно пищевых волокон (целлюлоза, камеди, пектин, гумми, микросталлическая целлюлоза, отруби, фруктоолигосахара, хитозан и др. полисахариды)	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевые материалы)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		E. coli	510
Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000		
Дрожжи и плесени (сумма)	365		
2.11.2	БАД на основе чистых субстанций (витамины, минеральные вещества, органические кислоты и др.) или их концентратов (экстракты растений и др.) с использованием различных наполнителей, в т.ч. сухие концентраты для напитков	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевые материалы)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Пестициды (только в концентратах (экстракты растений и др.) с использованием различных наполнителей, в т.ч. сухие концентраты для напитков):	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		Гептахлор (на ТР ТС не делаем)	1575
		альдрин (на ТР ТС не делаем)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор и альдрин - на ТР ТС не делаем, гексахлорбензол), линдан	1575
		Наличие ГМО:	

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		E. coli	510
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		Дрожжи и плесени (сумма)	365
2.11.3	БАД на основе природных минералов (цеолиты и др.), в т.ч. мумие	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Микробиологические показатели:	
		БГКП	345
		КМАФАнМ	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		S.aureus	510
		Дрожжи и плесени (сумма)	365
		V. cereus	490
2.11.4	БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: таблетированные, капсулированные, порошкообразные	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		Гептахлор (на ТР ТС не делаем)	1575
		альдрин (на ТР ТС не делаем)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор и альдрин - на ТР ТС не делаем, гексахлорбензол), линдан	1575
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		E. coli	510
		S.aureus	510
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		Дрожжи	365
		Плесени	365
		V. cereus	490
2.11.5	БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: таблетированные, капсулированные, порошкообразные с добавлением микроорганизмов-пробиотиков	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Качественное определение ГММ	4200
		Микробиологические показатели:	
		БГКП	345
		E. coli	510
	S.aureus	510	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000	
	Дрожжи	365	
	Плесени	365	
2.11.6	БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: жидкие в виде сиропов, эликсиров, настоев, бальзамов и др.	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		Пробоподготовка (жидкие пищевых материалов)	890
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		Гептахлор (на ТР ТС не делаем)	1575
		альдрин (на ТР ТС не делаем)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор и альдрин - на ТР ТС не делаем, гексахлорбензол), линдан	1575
	Наличие ГМО:		
	Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150	

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		Дрожжи	365
		Плесени	365
		V. cereus	490
2.11.7	БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца:смеси высушенных лекарственных растений (чай)	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		Гептахлор (на ТР ТС не делаем)	1575
		альдрин (на ТР ТС не делаем)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор и альдрин - на ТР ТС не делаем, гексахлорбензол), линдан	1575
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		E. coli	510
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		Дрожжи	365
		Плесени	365
2.11.8	БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: БАД-чай (детские сухие)	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		E. coli	510
		S.aureus	510
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		Дрожжи	365
		Плесени	365
		V. cereus	490
2.11.9	БАД на основе переработки мясо-молочного сырья, в т.ч. субпродуктов, птицы; членистоногих, земноводных - сухие	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		Гептахлор (на ТР ТС не делаем)	1575
		альдрин (на ТР ТС не делаем)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор и альдрин - на ТР ТС не делаем, гексахлорбензол), линдан	1575
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
	БГКП	345	
	E. coli	510	
	S.aureus	510	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000	
2.11.10	БАД на основе продуктов пчеловодства (маточное молочко, прополис и др.) - сухие	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		E. coli	510
		S.aureus	510
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		Дрожжи и плесени (сумма)	365
2.11.11	БАД на основе мясного сырья, в т.ч. субпродуктов птицы, БАД на основе молочного сырья	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		Гептахлор (на ТР ТС не делаем)	1575
		альдрин (на ТР ТС не делаем)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор и альдрин - на ТР ТС не делаем, гексахлорбензол), линдан	1575
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		E. coli	510
		S.aureus	510
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
2.11.12	БАД на основе рыбы, морских беспозвоночных, ракообразных, моллюсков и др. морепродуктов - сухие	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		Гептахлор (на ТР ТС не делаем)	1575
		альдрин (на ТР ТС не делаем)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор и альдрин - на ТР ТС не делаем, гексахлорбензол), линдан	1575
		Наличие ГМО:	

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		E. coli	510
		S.aureus	510
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
2.11.13	БАД на основе растительных морских организмов (водоросли и др.) - сухие	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		Гептахлор (на ТР ТС не делаем)	1575
		альдрин (на ТР ТС не делаем)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор и альдрин - на ТР ТС не делаем, гексахлорбензол), линдан	1575
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
	БГКП	345	
	E. coli	510	
	S.aureus	510	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000	
	Дрожжи и плесени (сумма)	365	
2.11.14	БАД - на основе пробиотических микроорганизмов: БАД - сухие на основе чистых культур пробиотических микроорганизмов	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Качественное определение ГММ	4200
		Микробиологические показатели:	
		БГКП	345
		S.aureus	510
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		Дрожжи	365
		Плесени	365
2.11.15	БАД - сухие на основе чистых культур микроорганизмов с добавлением аминокислот, микроэлементов, моно-, ди- и олигосахаридов и т.д.	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Микробиологические показатели:	
		БГКП	345
		E. coli	510
		S.aureus	510
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		Дрожжи	365
		Плесени	365
2.11.16	БАД - жидкие на основе чистых культур пробиотических микроорганизмов концентрированные и неконцентрированные	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердых пищевых материалов)	1000
		Пробоподготовка (жидких пищевых материалов)	890
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Микробиологические показатели:	
		БГКП	345
		E. coli	510
		S.aureus	510
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		Дрожжи	365
		Плесени	365
2.11.17	БАД на основе одноклеточных водорослей (спирулина,	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевые материалы)	1000
		кадмий	375

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
	хлорелла и др.)	мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		Гептахлор (на ТР ТС не делаем)	1575
		альдрин (на ТР ТС не делаем)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор и альдрин - на ТР ТС не делаем, гексахлорбензол), линдан	1575
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		E. coli	510
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
	Дрожжи	365	
	Плесени	365	
2.11.18	БАД на основе дрожжей и их лизатов	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Качественное определение ГММ	4200
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		E. coli	510
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		Дрожжи	365
		Живые клетки продуцента (вне области аккредитации)	365
		Плесени	365
		2.12. ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА	
2.12.1	Продукты на молочной основе: адаптированные и частично	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
	адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные)	мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1575
		Радионуклиды:	
		цезий-137	1050
		стронций-90	1050
		цезий-137, стронций-90	1050
		Меламин с 01.06.2021 на ТР ТС не делаем	1415
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		E. coli	510
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		L. monocytogenes	1625
		S.aureus	510
		B. cereus	490
		Дрожжи	365
		Плесени	365
		Патогенные, в том числе сальмонеллы, см ³ (г) (сухие молочные смеси моментального приготовления)	1995
		Листерии L. Monocytogenes, см ³ (г) (сухие молочные смеси моментального приготовления)	3990
		Патогенные, в том числе сальмонеллы, см ³ (г) (Смеси требующие термической обработки)	1365
		Листерии L. Monocytogenes, см ³ (г) (Смеси требующие термической обработки)	2465
		Физико-химические показатели :	
		Органолептические показатели	380
		Активная кислотность (рН)	225
		Индекс растворимости (в сухих смесях)	200
		Кислотность	200
		Массовая доля витамина С (аскорбиновой кислоты) Жидкие молочные продукты	680
		Массовая доля влаги	
		Массовая доля сухих веществ	280
		Массовая доля жира	605
		Массовая доля общего белка	605
Массовая доля сахарозы	355		
Массовая доля сахарозы в сухом продукте (расчетное значение) (добавить стоимость влаги)	355		
Содержание йода	900		
2.12.2 Молоко стерилизованное (в т.ч.	Токсичные элементы (показатели безопасности):		
	Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000	

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)	
1	2	3	4	
	витаминизированное)	кадмий	375	
		мышьяк	375	
		ртуть	375	
		свинец	375	
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)		2000
		Пестициды:		
		ГХЦГ (сумма изомеров)		1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)		1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)		1575
		Радионуклиды:		
		цезий-137		1050
		стронций-90		1050
		цезий-137, стронций-90		1050
		Наличие ГМО:		
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)		3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение		4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале		2520
		Микробиологические показатели:		
		КМАФАнМ		345
		БГКП		345
		E. coli		510
		Патогенные, в том числе сальмонеллы		1000
		L. monocytogenes		1625
		S.aureus		510
		Микроскопирование		130
		Промышленная стерильность:		
		КМАФАнМ		345
		После термостатной выдержки при t 37°C в течение 3-5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида)		210
		Кислотность, град. Т до термостатной выдержки		200
		Кислотность, град. Т после термостатной выдержки		200
		Органолептические показатели до термостатной выдержки и их изменение после термостатной выдержки		765
		Физико-химические показатели :		
		Органолептические показатели		380
		Активная кислотность (рН)		225
	Кислотность		200	
	Массовая доля витамина С (аскорбиновой кислоты)			
	Жидкие молочные продукты		680	
	Массовая доля влаги			
	Массовая доля сухих веществ		280	
	Массовая доля жира		605	
	Массовая доля общего белка		605	
	Массовая доля сахарозы		355	
	Массовая доля сахарозы в сухом продукте (расчетное значение) (добавить стоимость влаги)		355	
	Содержание йода		900	
2.12.3	Жидкие кисломолочные продукты (в т.ч. с плодовоовощными наполнителями)	Токсичные элементы (показатели безопасности):		
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000	
		кадмий	375	
		мышьяк	375	
		ртуть	375	

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1575
		Радионуклиды:	
		цезий-137	1050
		стронций-90	1050
		цезий-137, стронций-90	1050
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Микробиологические показатели:	
		БГКП	345
		E. coli	510
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		L. monocytogenes	1625
		S.aureus	510
		Дрожжи	365
		Плесени	365
		Молочнокислые микроорганизмы	365
		Физико-химические показатели :	
		Органолептические показатели	380
		Активная кислотность (рН)	225
		Кислотность	200
		Массовая доля витамина С (аскорбиновой кислоты)	
		Жидкие молочные продукты	680
		Массовая доля влаги	
		Массовая доля сухих веществ	280
		Массовая доля жира	605
		Массовая доля общего белка	605
		Массовая доля сахарозы	355
2.12.4	Творог и творожные изделия (в т.ч. с фруктовыми или овощными наполнителями)	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1575
		Радионуклиды:	
		цезий-137	1050
		стронций-90	1050
		цезий-137, стронций-90	1050
		Наличие ГМО:	

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		E. coli	510
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		L. monocytogenes	1625
		S.aureus	510
		Дрожжи	365
		Плесени	365
		Микроскопирование	130
		Физико-химические показатели:	
		Органолептические показатели	380
		Кислотность	200
		Массовая доля влаги	280
		Массовая доля жира	605
		Массовая доля общего белка	605
		Массовая доля сахарозы	355
		Массовая доля сухих веществ	280
2.12.5	Молоко сухое для детского питания	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1575
		Радионуклиды:	
		цезий-137	1050
		стронций-90	1050
		цезий-137, стронций-90	1050
		Гистологическая идентификация состава	2300
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		L. monocytogenes	1625
		S.aureus	510
		Дрожжи	365
		Плесени	365
		Физико-химические показатели:	

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Органолептические показатели	380
		Массовая доля жира	605
		Массовая доля общего белка	605
		Массовая доля влаги	
		Массовая доля сухих веществ	280
		Кислотность	200
		Активная кислотность (рН)	225
		Массовая доля сахарозы	355
		Массовая доля сахарозы в сухом продукте (расчетное значение) (добавить стоимость влаги)	355
		Индекс растворимости	200
		Массовая доля лактозы	355
2.12.6	Сухие и жидкие молочные напитки (для детей от 6 месяцев до 3 лет)	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1575
		Радионуклиды:	
		цезий-137	1050
		стронций-90	1050
		цезий-137, стронций-90	1050
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		E. coli	510
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		L. monocytogenes	1625
		S.aureus	510
		Дрожжи	365
		Плесени	365
		Физико-химические показатели:	
		Органолептические показатели	380
		Активная кислотность (рН)	225
		Индекс растворимости (в сухих напитках)	200
		Кислотность	200
	Массовая доля витамина С (аскорбиновой кислоты)		
	Жидкие молочные продукты	680	
	Массовая доля влаги		
	Массовая доля сухих веществ	280	
	Массовая доля жира	605	
	Массовая доля общего белка	605	
	Массовая доля сахарозы	355	

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
2.12.7	Продукты прикорма на зерновой основе: мука и крупа, требующая варки	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Ртутьорганические пестициды: метилртуть, этилртуть, фенилртуть	890
		2,4-Д кислота	890
		Гексахлорбензол	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1575
		Радионуклиды:	
		цезий-137	1050
		стронций-90	1050
		цезий-137, стронций-90	1050
		Бенз(а)пирен	1415
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		<i>L. monocytogenes</i>	1625
		<i>S. aureus</i>	510
		Дрожжи	365
		Плесени	365
		Физико-химические показатели:	
		Готовность к употреблению	220
Заражённость вредителями хлебных запасов	500		
Загрязнённость насекомыми вредителями	500		
Кислотное число жира	460		
Кислотность	200		
Массовая доля влаги (влажность)	280		
Органолептические показатели	380		
Содержание металломагнитной примеси	280		
2.12.8	Каши сухие безмолочные быстрорастворимые (инстантного приготовления)	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Ртутьорганические пестициды: метилртуть, этилртуть, фенилртуть	890

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		2,4-Д кислота	890
		Гексахлорбензол	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1575
		Радионуклиды	
		цезий-137	1050
		стронций-90	1050
		цезий-137, стронций-90	1050
		Бенз(а)пирен	1415
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		<i>L. monocytogenes</i>	1625
		<i>S.aureus</i>	510
		Дрожжи	365
		Плесени	365
		Физико-химические показатели:	
		Массовая доля влаги	280
		Массовая доля жира	605
		Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество	890
		Массовая доля сахаров до инверсии	355
		Массовая доля сахаров после инверсии	355
		Массовая доля сахарозы (расчетное значение - необходимо добавить стоимость показателей Массовая доля сахаров до и после инверсии)	52
		Содержание белка	605
2.12.9	Каши сухие молочные, требующие варки	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокопрецизионной спектроскопии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Ртутьорганические пестициды: метилртуть, этилртуть, фенилртуть	890
		2,4-Д кислота	890
		Гексахлорбензол	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1575
		Радионуклиды:	
		цезий-137	1050
		стронций-90	1050
		цезий-137, стронций-90	1050
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Бенз(а)пирен	1415
		Массовая доля металлические примеси (в сухом продукте)	280
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		L. monocytogenes	1625
		Дрожжи	365
		Плесени	365
		Физико-химические показатели:	
		Заражённость вредителями хлебных запасов	500
		Загрязнённость насекомыми вредителями	500
		Массовая доля влаги	280
		Массовая доля жира	605
		Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество	605
		Массовая доля сахаров до инверсии	355
		Массовая доля сахаров после инверсии	355
		Массовая доля сахарозы (расчетное значение - необходимо добавить стоимость показателей Массовая доля сахаров до и после инверсии)	52
		Содержание белка	605
2.12.10	Каши сухие молочные быстрорастворимые (инстантного приготовления)	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Ртутьорганические пестициды: метилртуть, этилртуть, фенилртуть	890
		2,4-Д кислота	890
		Гексахлорбензол	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1575
		Радионуклиды:	
		цезий-137	1050
		стронций-90	1050
		цезий-137, стронций-90	1050
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Бенз(а)пирен	1415
		Металлические примеси (в сухом продукте)	280
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		L. monocytogenes	1625
		S.aureus	510
		Дрожжи	365

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Плесени	365
		V. cereus	490
		Физико-химические показатели:	
		Заражённость вредителями хлебных запасов	500
		Загрязнённость насекомыми вредителями	500
		Массовая доля влаги /массовая доля сухих веществ	280
		Массовая доля жира	605
		Массовая доля общего белка	605
		Массовая доля сахарозы	355
2.12.11	Каши молочные, готовые к употреблению, стерилизованные; каши молочные, готовые к употреблению, произведенные на молочных кухнях	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Ртутьорганические пестициды: метилртуть, этилртуть, фенилртуть	890
		2,4-Д кислота	890
		Гексахлорбензол	1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1575
		Радионуклиды:	
		цезий-137	1050
		стронций-90	1050
		цезий-137, стронций-90	1050
		Бенз(а)пирен	1415
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
	L. monocytogenes	1625	
	S.aureus	510	
	Дрожжи	365	
	Плесени	365	
	V. cereus	490	
2.12.12	Растворимое печенье	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Ртутьорганические пестициды: метилртуть, этилртуть, фенилртуть	890
		2,4-Д кислота	890
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	250
		Гексахлорбензол*	3135
		Радионуклиды:	
		цезий-137	1050
		стронций-90	1050
		цезий-137, стронций-90	1050
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		Дрожжи	365
		Плесени	365
2.12.13	Продукты прикорма на плодоовощной основе, плодоовощные консервы (фруктовые, овощные и фруктово-овощные соки, нектары и напитки; пюре; фруктово-молочные и фруктово-зерновые пюре)	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		Пробоподготовка (жидких пищевых материалов)	890
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Радионуклиды:	
		цезий-137	1050
		стронций-90	1050
		цезий-137, стронций-90	1050
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Микробиологические показатели (Консервы овощные, фруктовые, ягодные):	
		Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>	365
		Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: <i>B. cereus</i> , <i>B. polymyxa</i>	510
		Мезофильные клостридии <i>C. botulinum</i> и(или) <i>C. perfringens</i>	510
		Мезофильные клостридии (кроме <i>C. botulinum</i> и(или) <i>C. perfringens</i>)	510
		Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	365

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	365
		Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	510
		Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	365
		Микробиологические показатели (Консервированная соковая продукция (промстерильность)):	
		Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы V. subtilis	365
		Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: V. cereus, V. polymyxa	510
		Мезофильные клостридии C.botulinum и(или) C.perfringens	510
		Мезофильные клостридии (кроме C.botulinum и(или) C.perfringens)	510
		Мезофильные клостридии	510
		Молочнокислые микроорганизмы	365
		Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи	365
		Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	365
		Микробиологические показатели (соки, нектары, напитки, концентраты, полуфабрикаты овощные, фруктовые, ягодные):	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		S.aureus	510
		E. coli	510
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		L. monocytogenes	1625
		Дрожжи	365
		Плесени	365
		Молочнокислые микроорганизмы	365
		Мезофильные клостридии	510
		Неспорообразующие микроорганизмы	365
		Число плесеней по Говарду	365
		Бактерии семейства Enterobacteriaceae	490
		Плесневые грибы	345
		V. cereus	490
		Физико-химические показатели (консервы на фруктовой, фруктово-овощной основе с крупами, мукой и (или) молочными продуктами):	
		Водородный показатель (рН)	225
		Масса нетто	165
		Массовая доля жира	605
		Массовая доля минеральных примесей	280
		Массовая доля растворимых сухих веществ (во фруктово-овощных)	280
		Массовая доля растительных примесей	280
		Массовая доля сухих веществ (с добавками)	280
		Массовая доля этанола (во фруктово-овощных)	525
		Наличие примесей растительного происхождения	280
		Органолептика	380
		Содержание этанола (во фруктово-овощных)	525
		Титруемая кислотность	200
		Титруемая кислотность в пересчете на щавелевую, лимонную моногидрат, винную, серную, уксусную, молочную, лимонную	200
		Физико-химические показатели (соки прямого отжима, восстановленные, нектары, обогащенные):	
		Массовая доля минеральных примесей	280
		Массовая доля растворимых сухих веществ	280
		Массовая доля растительных примесей	280
		Массовая доля сухих веществ	280
		Массовая доля этанола (во фруктово-овощных)	525

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Наличие примесей растительного происхождения	280
		Объемная доля мякоти	315
		Органолептика	380
		Содержание нитратов	335
		Содержание этанола (во фруктово-овощных)	525
		Титруемая кислотность	200
		Титруемая кислотность в пересчете на щавелевую, лимонную моногидрат, винную, серную, уксусную, молочную, лимонную	200
2.12.14	Консервы из мяса (говядины, свинины, баранины, птицы и др.), в т.ч. с добавлением субпродуктов	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Олово (для консервов в сборной жестяной таре) (вне области аккредитации)	550
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, олово (вне области аккредитации), хром, железо, никель, медь, включая пробоподготовку)	2200
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Радионуклиды:	
		цезий-137	1050
		стронций-90	1050
		цезий-137, стронций-90	1050
		Нитрозамины*:	
		сумма НДМА И НДЭА	4000
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Гистологическое исследование:	
		Гистологическая идентификация состава (1 вид)	2300
		Качественное Определение видовой специфичности ДНК животного происхождения (птица, свинина, баранина, говядина, конина)	3675
		Исследование пищевых продуктов и сырья на определение видовой принадлежности тканей животных и птицы. Количественное определение (предзаказ за 1 месяц)	договорная цена
		Микробиологические показатели (консервы для детского питания):	
		Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>	365
		Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: <i>B. cereus</i> , <i>B. polymyxa</i>	510
		Мезофильные клостридии	510
		Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	365
		Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	365
		Физико-химические показатели:	
Водородный показатель (рН)	225		
Масса нетто	165		
Массовая доля белка	605		
Массовая доля влаги	280		
Массовая доля жира	605		

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Массовая доля костных включений (консервы из птицы)	310
		Массовая доля крахмала	385
		Массовая доля общего фосфора (выраженного в виде массовой доли пентоксида (пятиокси) фосфора)	550
		Массовая доля общего фосфора (мокрое сжигание уточнить при заказе)	550
		Массовая доля общей золы	335
		Массовая доля составных частей (определение не возможно, рассчитывается только по рецептуре, методик нет)	230
		Массовая доля хлоридов	230
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус, прозрачность бульона)	380
		Органолептические показатели с 5-ти балльной оценкой (внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус, прозрачность бульона)	440
2.12.15	Пастеризованные колбаски на мясной основе (с 1,5 лет жизни и старше)	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Олово (для консервов в сборной жестяной таре) (вне области аккредитации)	550
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, олово (вне области аккредитации), хром, железо, никель, медь, включая пробоподготовку)	2200
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Радионуклиды:	
		цезий-137	1050
		Нитрозамины*:	
		сумма НДМА И НДЭА	4000
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Гистологическое исследование:	
		Гистологическая идентификация состава (1 вид)	2300
		Качественное Определение видовой специфичности ДНК животного происхождения (птица, свинина, баранина, говядина, конина)	3675
		Исследование пищевых продуктов и сырья на определение видовой принадлежности тканей животных и птицы. Количественное определение (предзаказ за 1 месяц)	договорная цена
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		L. monocytogenes	1625
		Сульфитредуцирующие клостридии	510
		S.aureus	510
		E. coli	510
		V. cereus	490
		Дрожжи	365
		Плесени	365
		Физико-химические показатели (колбасы):	
		Пробоподготовка	210

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Массовая доля белка	605
		Массовая доля влаги	280
		Массовая доля жира	605
		Массовая доля крахмала	300
		Массовая доля нитрита натрия	350
		Массовая доля общего фосфора (выраженного в виде массовой доли пентоксида (пятиокси) фосфора)	550
		Массовая доля общего фосфора (мокрое сжигание уточнить при заказе)	550
		Массовая доля общей золы	335
		Массовая доля хлоридов	230
		Наличие крахмала (качественная реакция)	57
		Органолептические показатели (внешний вид, качество фарша, вкус, запах, степень измельчения, равномерность перемешивания фарша, правильность тепловой обработки)	380
2.12.16	Мясорастительные консервы	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Олово (для консервов в сборной жестяной таре) (вне области аккредитации)	550
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, олово (вне области аккредитации), хром, железо, никель, медь, включая пробоподготовку)	2200
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Радионуклиды:	
		цезий-137	1050
		Нитрозамины*:	
		сумма НДМА И НДЭА	4000
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Гистологическое исследование:	
		Гистологическая идентификация состава (1 вид)	2300
		Качественное Определение видовой специфичности ДНК животного происхождения (птица, свинина, баранина, говядина, конина)	3675
		Исследование пищевых продуктов и сырья на определение видовой принадлежности тканей животных и птицы. Количественное определение (предзаказ за 1 месяц)	договорная цена
		Микробиологические показатели (консервы для детского питания):	
		Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>	365
		Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: <i>B. cereus</i> , <i>B. polymyxa</i>	510
		Мезофильные клостридии	510
		Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	365
		Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	365
		Физико-химические:	

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Пробоподготовка	210
		Водородный показатель (рН)	225
		Масса нетто (пробоподготовка не требуется)	165
		Массовая доля белка	605
		Массовая доля влаги	280
		Массовая доля жира	605
		Массовая доля костных включений (консервы из птицы) (пробоподготовка не требуется)	310
		Массовая доля крахмала	385
		Массовая доля общего фосфора (выраженного в виде массовой доли пентоксида (пятиокси) фосфора)	550
		Массовая доля общего фосфора (мокрое сжигание уточнить при заказе)	550
		Массовая доля общей золы	335
		Массовая доля составных частей (определение не возможно, рассчитывается только по рецептуре, методик нет)	
		Массовая доля хлоридов	230
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус, прозрачность бульона)	380
		Органолептические показатели с 5-ти балльной оценкой (внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус, прозрачность бульона)	440
		Содержание нитратов в расчете на нитрат-ион	470
2.12.17	Рыбные консервы	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Олово (для консервов в сборной жестяной таре) (вне области аккредитации)	550
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, олово (вне области аккредитации), хром, железо, никель, медь, включая пробоподготовку)	2200
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		2,4-Д кислота (для пресноводной рыбы)	890
		Полихлорированные бифенилы	1680
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	250
		Гексахлорбензол*	3135
		Гистамин (методика по М 04-55-2009) ВЭЖХ метод	840
		Гистамин (методика по ГОСТ 31789-2012) ВЭЖХ метод (на ТР ЕАЭС 040)	1155
		Радионуклиды:	
		цезий-137	1050
		стронций-90	1050
		цезий-137, стронций-90	1050
		Нитрозамины*:	
		сумма НДМА И НДЭА	4000
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Микробиологические показатели (Консервы из рыбы, печени рыб и уловов водных биологических ресурсов в стеклянной, алюминиевой и жестяной упаковке, консервы для детского питания (группа А)):	
		Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>	365
		Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: <i>B. cereus</i> , <i>B. polymyxa</i>	510
		Мезофильные клостридии <i>C. botulinum</i> и(или) <i>C. perfringens</i>	510
		Мезофильные клостридии (кроме <i>C. botulinum</i> и(или) <i>C. perfringens</i>)	510
		Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	365
		Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	365
		Физико-химические показатели:	
		Водородный показатель (рН)	225
		Массовая доля жира	605
		Массовая доля поваренной соли	230
		Массовая доля сухих веществ	280
		Общая кислотность, Общая кислотность в пересчете соответствующую кислоту	200
		Органолептические показатели (внешний вид, запах, цвет, консистенция и вкус.)	380
		Отклонение массы нетто продукта от значения указанного на этикетке	165
		Фактическая масса нетто (масса нетто)	165
2.12.18	Рыборастительные консервы	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Олово (для консервов в сборной жестяной таре) (вне области аккредитации)	550
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, олово (вне области аккредитации), хром, железо, никель, медь, включая пробоподготовку)	2200
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		2,4-Д кислота (для пресноводной рыбы)	890
		Полихлорированные бифенилы	1680
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	250
		Гексахлорбензол*	3135
		Гистамин (методика по М 04-55-2009) ВЭЖХ метод	840
		Гистамин (методика по ГОСТ 31789-2012) ВЭЖХ метод (на ТР ЕАЭС 040)	1155
		Радионуклиды:	
		цезий-137	1050
		стронций-90	1050
		цезий-137, стронций-90	1050
		Нитрозамины*:	
		сумма НДМА И НДЭА	4000
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Микробиологические показатели (Консервы из рыбы, печени рыб и уловов водных биологических ресурсов в стеклянной, алюминиевой и жестяной упаковке, консервы для детского питания (группа А)):	
		Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>	365
		Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: <i>B. cereus</i> , <i>B. polymyxa</i>	510
		Мезофильные клостридии <i>C. botulinum</i> и(или) <i>C. perfringens</i>	510
		Мезофильные клостридии (кроме <i>C. botulinum</i> и(или) <i>C. perfringens</i>)	510
		Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	365
		Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	365
		Физико-химические показатели:	
		Водородный показатель (рН)	225
		Массовая доля жира	605
		Массовая доля поваренной соли	230
		Массовая доля сухих веществ	280
		Общая кислотность, Общая кислотность в пересчете соответствующую кислоту	200
		Органолептические показатели (внешний вид, запах, цвет, консистенция и вкус.)	380
		Отклонение массы нетто продукта от значения указанного на этикетке	165
		Фактическая масса нетто (масса нетто)	165
2.12.19	Детские травяные инстантные чай	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Радионуклиды:	
		цезий-137	1050
		стронций-90	1050
		цезий-137, стронций-90	1050
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Микробиологические показатели:	
		Плесени	365
		2.13. СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ ДЛЯ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ	
2.13.1	Низколактозные и безлактозные продукты	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Радионуклиды:	
		цезий-137	1050
		стронций-90	1050
		цезий-137, стронций-90	1050
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		E. coli	510
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		L. monocytogenes	1625
		S.aureus	510
		B. cereus	490
		Дрожжи	365
		Плесени	365
		Лактоза в безлактозных продуктах (хроматографический метод) (вне области аккредитации)	1575
		Физико-химические показатели:	
		Активная кислотность (рН)	225
		Группа чистоты (молоко сырое, термически обработанное)	175
		Кислотность	200
		Масса нетто (объем)	165
		Массовая доля белка	605
		Массовая доля жира	605
		Массовая доля нитратов (в пересчёте на нитрат-ион)	
		Молоко сырое, питьевое)	470
		Массовая доля общего фосфора (только в молоке)	550
		Массовая доля сухого вещества/	
		Массовая доля влаги	280
		Органолептические показатели	380
		Плотность (только молоко, либо в смесях для приготовления кисломолочных продуктов перед сквашиванием)	175
		Термоустойчивость (по алкогольной пробе) (сырое молоко, сливки и подвергнутые тепловой обработке молоко и сливки с массовой долей жира не более 40%)	210
		Эффективность пастеризации: (пастеризованное молоко)	
		Кислая фосфатаза	170
		Эффективность пастеризации: (пастеризованное молоко)	
		Пероксидаза	170
		Эффективность пастеризации: (пастеризованное молоко)	
		Фосфатаза	170
2.13.2	Продукты на основе изолята соевого белка	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Радионуклиды:	
		цезий-137	1050
		стронций-90	1050
		цезий-137, стронций-90	1050
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		S.aureus	510
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		Сульфитредуцирующие клостридии	510
		Дрожжи	365
		Плесени	365
2.13.3	Сухие молочные высокобелковые продукты	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Пестициды:	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1575
		Радионуклиды:	
		цезий-137	1050
		стронций-90	1050
		цезий-137, стронций-90	1050
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
		БГКП	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		L. monocytogenes	1625
		S.aureus	510
		Дрожжи	365
		Плесени	365
2.13.4	Низкобелковые продукты (крахмалы, крупы и макаронные	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)	
1	2	3	4	
	изделия)	мышьяк	375	
		ртуть	375	
		свинец	375	
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)		2000
		Пестициды:		
		ГХЦГ (сумма изомеров)		1575
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)		1575
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)		1575
		Радионуклиды:		
		цезий-137		1050
		стронций-90		1050
		цезий-137, стронций-90		1050
		Бенз(а)пирен		1415
		Наличие ГМО:		
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)		3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение		4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале		2520
		Микробиологические показатели:		
		КМАФАнМ		345
		БГКП		345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы		1000
		V. Cereus		490
		S.aureus		510
		Дрожжи		365
		Плесени		365
2.13.5		Продукты на основе полных или частичных гидролизатов белка	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
			Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	
	кадмий			375
	мышьяк			375
	ртуть			375
	свинец			375
	Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)			2000
	Пестициды:			
	Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*			250
	Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))*			2365
	Радионуклиды:			
	цезий-137			1050
	стронций-90			1050
	цезий-137, стронций-90			1050
	Наличие ГМО:			
	Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)			3150
	Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение			4095
	Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале			2520
	Микробиологические показатели:			
	КМАФАнМ			345
	БГКП			345

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000
		V. Cereus	490
		S.aureus	510
		Дрожжи	365
		Плесени	365
2.13.6	Продукты без фенилаланина или с низким его содержанием для детей 1-го года жизни	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка (твердые пищевых материалов)	1000
		кадмий	375
		мышьяк	375
		ртуть	375
		свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Пестициды:	
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	250
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)*)	2365
		Радионуклиды:	
		цезий-137	1050
		стронций-90	1050
		цезий-137, стронций-90	1050
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4095
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2520
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ	345
	БГКП	345	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы	1000	
	V. Cereus	490	
	S.aureus	510	
	Дрожжи	365	
	Плесени	365	
		РАЗДЕЛ 3	
		ПРОЧЕЕ	
		3.1. МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ МОНИТОРИНГ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ СРЕДЫ	
3.1.1		Подготовка лабораторной посуды с питательной средой для мониторинга производственной среды (1 единица посуды)	38
3.1.2	Воздух производственных помещений	Staphylococcus aureus, КОЕ/м3	285
		Дрожжи, КОЕ/м3	285
		Дрожжи и плесневые грибы (в сумме), КОЕ/м3	285
		Общее микробное число (ОМЧ)/Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/м3	285
		Плесени, КОЕ/м3	285
3.1.3	Смывы с поверхностей	Listeria monocytogenes, КОЕ	1600
		Бактерии рода Listeria (Listeria spp), КОЕ	1600
		Pseudomonas aeruginosa, КОЕ (вне области аккредитации)	285
		Staphylococcus aureus, КОЕ	285
		Бактерии рода Salmonella, КОЕ	1000
		Бактерии семейства Enterobacteriaceae, КОЕ	285
		Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии, БГКП), КОЕ	195

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Дрожжи, КОЕ	285
		Дрожжи и плесневые грибы (в сумме), КОЕ	285
		Общее микробное число (ОМЧ)/Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/см3/100см2/исследуемая поверхность	285
		Плесени, КОЕ	285
3.1.4	Биологический контроль работы паровых стерилизаторов	Выявление гибели спор тест-культуры Geobacillus stearothermophilus ВКМВ-718 (Эффективность работы)	520
3.1.5	Биологический контроль работы воздушных стерилизаторов	Выявление гибели спор тест-культуры Bacillus licheniformis штамм GBKMB-1711Д (Эффективность работы)	520
3.1.6	Контроль питательных сред (с использованием одного тест-штамма микроорганизма)	Контроль питательных сред (качественный и количественный): производительность питательной среды, специфичность питательной среды; селективность питательной среды, контроль стерильности (по ГОСТ 11133-2013)	4010
3.1.6		Контроль питательных сред (качественный и количественный): чувствительность и скорость роста, дифференцирующие свойства питательной среды, ингибирующие свойства питательной среды, эффективность питательной среды, показатель прорастания (по МУК 4.2.2316-08) - вне области аккредитации	5300
3.1.6		Контроль питательных сред (качественный и количественный) на соответствие прочим нормативным документам, спецификациям и т.д. (вне области аккредитации, с использованием одного тест-штамма микроорганизма)	4010
3.1.7	Воздух производственных и непроизводственных помещений в аптеках МУ 3182-84 (вне области аккредитации)	Staphylococcus aureus (аспирационный метод), КОЕ в 250 л, КОЕ в 1 м3	285
3.1.7		Дрожжи, плесени (сумма) (аспирационный метод), КОЕ в 250 л, КОЕ в 1 м3	285
3.1.7		Общее количество колоний микроорганизмов (ОМЧ), КОЕ/м3 (аспирационный метод, седиментационный метод)	285
3.1.8	Смывы с инвентаря, оборудования, рук и санитарной одежды персонала, рабочих поверхностей в аптеках МУ 3182-84 (вне области аккредитации)	Pseudomonas aeruginosa, КОЕ	285
3.1.8		Staphylococcus aureus, КОЕ	285
3.1.8		Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии, БГКП), КОЕ	195
3.1.8		Общее микробное число (ОМЧ или КМАФАнМ), КОЕ в 10 см3 смывной жидкости, КОЕ/100см2, КОЕ на всей поверхности обеих рук и т.п.	285
3.1.9	Воздух производственных и непроизводственных помещений на предприятиях молочной	Дрожжи (седиментационный метод), КОЕ	285
3.1.9		Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) (седиментационный метод)	285
3.1.9		Дрожжи и плесневые грибы (в сумме) (седиментационный), КОЕ	285
3.1.9		Плесени (седиментационный метод), КОЕ	285
3.1.10	Смывы с оборудования и инвентаря, тары и упаковки, деревянного оборудования, рук работников, спецодежды на предприятиях молочной промышленности МР 2.3.2.2327-08	Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии, БГКП), КОЕ	195
3.1.10		Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/см3	285
3.1.10		Плесневые грибы, КОЕ/см3	285
3.1.10		Дополнительно:	
3.1.10		Listeria monocytogenes, КОЕ	1600
3.1.10		Listeria monocytogenes, КОЕ, Бактерии рода Listeria (Listeria spp), КОЕ	1600
3.1.10		Бактерии рода Listeria (Listeria spp), КОЕ	1600
3.1.10		Staphylococcus aureus, КОЕ	285
3.1.10	Бактерии рода Salmonella, КОЕ	1000	
3.1.11	Смывы с оборудования и инвентаря, посуды и др, рук работников, спецодежды на	Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии, БГКП), КОЕ	195
3.1.11		Staphylococcus aureus, КОЕ	285

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
	предприятий общественного питания и торговли пищевыми продуктами МР 4.2.0220-20	Общее микробное число (ОМЧ)/Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/см3/100см2/исследуемая поверхность	285
3.1.12	Воздух производственных помещений винодельческого производства ИК 9170-1128-00334600-07	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/м3 (седиментационный метод)	285
3.1.13	Смывы с оборудования и инвентаря, коммуникаций, тары и упаковки, укупорочного инвентаря, смывная вода, рук работников, спецодежды винодельческого производства ИК 9170-1128-00334600-07	Дрожжи, КОЕ/см3/см2	285
		Молочнокислые бактерии, КОЕ	365
		Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/см3	285
		Плесени, КОЕ/см3/см2	285
3.1.14	Воздух производства высокостойких безалкогольных напитков ИК 10-5031536-105-91	Дрожжи, КОЕ (седиментационный метод)	285
		Плесневые грибы, КОЕ (седиментационный метод)	285
		Дрожжи и плесневые грибы (в сумме) (седиментационный метод), КОЕ	285
3.1.15	Смывы с оборудования и инвентаря, коммуникаций, тары и упаковки, укупорочного инвентаря, смывная вода, рук работников, спецодежды производства высокостойких безалкогольных напитков ИК 10-5031536-105-91	Дрожжи, КОЕ/см3/см2	285
		Плесневые грибы, КОЕ/см3/см2	285
		Дрожжи и плесневые грибы (в сумме), КОЕ/см3/см2	285
3.1.16	Воздух производственных помещений производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных ИК №5319-91	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ, КОЕ/м3 (аспирационный и седиментационный метод)	285
		Плесневые грибы, КОЕ, КОЕ/дм3,	285
3.1.17	Смывы с оборудования и инвентаря, трубопроводы, тары и упаковки, деревянного оборудования, стены, рук работников, спецодежды производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных ИК №5319-91	Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии), КОЕ/см2/см3/дм3	195
		Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/см2/см3/дм3	285
		Плесневые грибы, КОЕ/см2	285
		3.2. МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ В ПАРФЮМЕРНО-КОСМЕТИЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ, ИГРУШКАХ	
		Пробоподготовка косметической продукции (карандаши для губ, помады, тушь для ресниц, жидкие подводки для глаз, блеск для губ и т.п. в индивидуальной упаковке) за образец	55
		Candida albicans	415
		Escherichia coli	415
		Бактерии семейства Enterobacteriaceae	415
		Pseudomonas aeruginosa	415
		Staphylococcus aureus	415
		Дрожжи и плесневые грибы (в сумме)	415
		Дрожжи и плесневые грибы (в сумме) с идентификацией (с указанием количества дрожжей и плесневых грибов отдельно)	635

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Количество мезофильных аэробных микроорганизмов/Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	415
		Количество мезофильных аэробных микроорганизмов/Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) с идентификацией ((макро- и микроскопирование + вид микроорганизма) (расчет + необходимо добавить стоимость определения конкретного показателя)	635
		Количество мезофильных аэробных микроорганизмов/Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) с идентификацией (макро- и микроскопирование)	635
		Микробиология парфюмерно-косметической продукции - средства личной гигиены, СГПР, изделия одноразового использования, жидкие средства для мытья посуды (КМАФАнМ, Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы, Бактерии семейства Enterobacteriaceae, Staphylococcus aureus, Ps. aeruginosa)	1795
		Микробиология парфюмерно-косметической продукции (КМАФАнМ, E.coli, Staphylococcus aureus, Candida albicans, Ps. aeruginosa)	1795
		Определение эффективности дезинфицирующего средства согласно Р 4.2.3676-20: - с использованием метода in situ на поверхности (с использованием одного тест-штамма микроорганизма и одного вида поверхности) (вне области аккредитации)	4620
		Антимикробная активность	20065
		Эффективность консервирования	30100
		3.3. МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ В РАЗЛИЧНЫХ ВИДАХ ВОД СанПиН 1.2.3685-21	
		Escherichia coli (E.coli) (качественно)	510
		Escherichia coli (E.coli) (количественно)	710
		Pseudomonas aeruginosa	510
		Staphylococcus aureus/стафилококки	510
		Возбудители кишечных инфекций бактериальной природы (можем делать только сальмонеллу вне области аккредитации) - дополнительный показатель	1000
		Колифаги (качественно)	855
		Колифаги (количественно)	1185
		Общие (обобщенные) колиформные бактерии (ОКБ) (качественно)	450
		Общие (обобщенные) колиформные бактерии (ОКБ) (количественно)	510
		Общее микробное число (ОМЧ) при 37 °С	450
		Споры сульфитредуцирующих клостридий	510
		Энтерококки (качественно)	510
		Энтерококки (количественно)	710
		Вода централизованного питьевого водоснабжения, в том числе горячего (ОМЧ, ОКБ, E.coli, энтерококки)	1930
		Вода централизованного водоснабжения (ОМЧ, ОКБ, E.coli, энтерококки, споры сульфитредуцирующих клостридий, колифаги) расширенная программа	3300
		Вода бассейнов и аквапарков (ОКБ, E.coli, энтерококки, Ps.aeruginosa, Staphylococcus aureus)	2510
		Вода нецентрализованного водоснабжения (колодцы, скважины, источники и т.д.) (ОМЧ, ОКБ, E.coli, энтерококки)	2425
		Вода нецентрализованного водоснабжения (колодцы, скважины, источники и т.д.) (ОМЧ, ОКБ, E.coli, энтерококки, колифаги)	2785
		Вода поверхностных водных объектов (ОКБ (количественно), E.coli (колич), Энтерококки (колич), колифаги (колич))	3130
		3.4. ТОКСИЧНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ И МИНЕРАЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА В НЕПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	
3.4.1.	Пробоподготовка	парфюмерно-косметической продукции	1000

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		воды	650
		одежда, обувь	890
		посуда	635
		прочие	650
3.4.2.	Отдельные элементы	Стоимость каждого элементопределения (без учета стоимости пробоподготовки):	
		Алюминий	840
		Железо	375
		Кадмий	375
		Калий	500
		Кальций	660
		Кобальт	375
		Магний	660
		Марганец	375
		Медь	375
		Мышьяк	375
		Натрий	500
		Никель	375
		Олово (вне области аккредитации)	550
		Ртуть	375
		Свинец	375
		Селен	840
		Серебро	550
		Стронций	500
		Сурьма	550
		Хром	550
		Цинк	375
3.4.3.	Комплексные показатели по ТР ТС	Бумага, картон (цинк, свинец, мышьяк, хром включая пробоподготовку)	2670
		Игрушки из бумаги и картона (цинк включая пробоподготовку)	1320
		Игрушки из керамики, стекла (алюминий, цинк включая пробоподготовку)	2200
		Игрушки из стали (железо, марганец, хром, никель, медь включая пробоподготовку)	2975
		Одежда, обувь (кадмий, кобальт, медь, мышьяк, ртуть, никель, свинец (складывается из стоимости необходимых показателей и стоимости пробоподготовки)	
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Пергамент (свинец, цинк, мышьяк, медь, железо, хром, включая пробоподготовку)	3300
		Посуда фарфоровая, фаянсовая, керамическая и пр. (кадмий, свинец, включая пробоподготовку) (плоская посуда вне области аккредитации)	1000
		Резиновые и латексные изделия для детей (свинец, мышьяк, цинк включая пробоподготовку)	1995
		Текстиль, полимерные материалы, кожа, кожгалантерея (свинец, мышьяк, хром, кобальт, медь, никель включая пробоподготовку)	3590
		Текстильные материалы для детей (ртуть, мышьяк, свинец, хром, кобальт, медь, никель включая пробоподготовку)	3990
		Упаковка бумага, картон (цинк, мышьяк, хром, свинец), стекло зеленое (алюминий, хром, медь), стекло голубое (хром, медь, кобальт), керамика (бор - не определяем, цинк, алюминий, кадмий), включая пробоподготовку	2670
		Упаковка поливинилхлоридные пластики (цинк, олово (вне области аккредитации)), стекло бесцветное (алюминий, мышьяк), стекло коричневое (алюминий, марганец), стекло красное (медь, марганец), стекло желтое (хром, кадмий), включая пробоподготовку	1890

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Школьно-письменные принадлежности (сурьма, мышьяк, кадмий, хром, свинец, ртуть, селен включая пробоподготовку)	4850
		3.5. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ХИМИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ТР ТС	
		Пробоподготовка по показателям химбезопасности	365
		В водной среде: акрилонитрил	630
		В водной среде: а-метилстирол	630
		В водной среде: ацетальдегид	630
		В водной среде: ацетон	630
		В водной среде: бензол	630
		В водной среде: бутилакрилат	630
		В водной среде: бутилацетат	630
		В водной среде: бутилметакрилат	630
		В водной среде: бутиловый спирт	630
		В водной среде: гексан	630
		В водной среде: гептан	630
		В водной среде: изобутилакрилат	630
		В водной среде: изобутиловый спирт	630
		В водной среде: изопропилбензол	630
		В водной среде: изопропиловый спирт	630
		В водной среде: метилакрилат	630
		В водной среде: метилацетат	630
		В водной среде: метилметакрилат	630
		В водной среде: метиловый спирт	630
		В водной среде: н-пропилацетат	630
		В водной среде: пропиловый спирт	630
		В водной среде: смесь ксилолов	630
		В водной среде: стирол	630
		В водной среде: толуол	630
		В водной среде: этилакрилат	630
		В водной среде: этилацетат	630
		В водной среде: этилбензол	630
		В водной среде: этиловый спирт	630
		От 4-10 и более показателей (без формальдегида, фенола и фталатов)	2520
		В воздушной среде: а-метилстирол	630
		В воздушной среде: ацетальдегид	630
		В воздушной среде: ацетон	630
		В воздушной среде: бензальдегид	630
		В воздушной среде: бензол	630
		В воздушной среде: бутилацетат	630
		В воздушной среде: бутиловый спирт	630
		В воздушной среде: гексан	630
		В воздушной среде: гептан	630
		В воздушной среде: изобутилацетат	630
		В воздушной среде: изобутиловый спирт	630
		В воздушной среде: изо-пропилбензол	630
		В воздушной среде: изопропиловый спирт	630
		В воздушной среде: метилацетат	630
		В воздушной среде: метиловый спирт	630
		В воздушной среде: н-пропилацетат	630
		В воздушной среде: н-пропилбензол	630
		В воздушной среде: пропиловый спирт	630
		В воздушной среде: смесь ксилолов	630
		В воздушной среде: стирол	630
		В воздушной среде: толуол	630
		В воздушной среде: этилацетат	630
		В воздушной среде: этилбензол	630
		В воздушной среде: этиловый спирт	630

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Комплексное хроматографическое исследование образца на определение выделения вредных веществ в воздушную среду климатической камеры (без формальдегида, фенолов и фталатов)	3150
		В водной среде: диметилтерефталат, диоктилфталат, дибутилфталат, диметилфталат, диэтилфталат, бутилбензилфталат, бис(2-этилгексил) фталат (любое количество показателей) (только для тканей, в остальном - вне области аккредитации)	1680
		Фенолы	930
		Формальдегид	1260
		Пробоподготовка (для этиленгликоля, гексаметилендиамина, капролактама) - по воде*	1850
		Пробоподготовка (для этиленгликоля, гексаметилендиамина, капролактама) - по воздуху*	850
		Этиленгликоль - в воде *	750
		Этиленгликоль - в воздухе*	1300
		Гексаметилендиамин - в воде*	1500
		Гексаметилендиамин - в воздухе*	1300
		Капролактама*	1600
		3.6. РАЗЛИЧНЫЕ ТИПЫ ВОД	
3.6.1	Вода питьевая: водопроводная, до и после очистки, из скважин, колодцев, расфасованная в емкости, вода плавательных бассейнов, вода для бетонов, техническая вода	Аммиак и ионы аммония суммарно	270
		Анионные поверхностно-активные вещества (АПАВ)	540
		Бенз(а)пирен	1785
		Биохимическое потребление кислорода (БПК-5 или БПК-20)	630
		Бромид-ион*	485
		Взвешенные вещества	260
		Вкус и привкус	105
		Водородный показатель (рН)	110
		Гидрокарбонаты	315
		Двуокись углерода	250
		Жесткость (для минеральной воды - вне области аккредитации)	180
		Запах при 20°C, при 60°C (за 1 показатель)	105
		Йод (только в водопроводной воде, в других - вне области аккредитации)	970
		Карбонаты	325
		Кислород растворенный	150
		Массовая концентрация силикатов и всех форм кремниевой кислоты (в пересчете на кремний)	485
		Мутность	125
		Наличие следов нефтепродуктов, масел, жиров и эмульсий	325
		Нефтепродукты	475
		Нитрат-ионы	425
		Нитрит-ионы (на ТР ЕАЭС 044/2017 не делаем)	425
		Общая минерализация - расчет (необходимо добавить стоимость показателей: калий, кальций, магний, натрий, гидрокарбонаты, сульфат-ионы, хлорид-ионы)	260
		Общее содержание примесей	260
		Общий органический углерод	960
		Озон остаточный	195
		Окисляемость перманганатная (для воды, имеющий желтоватый оттенок, краску или осадок необходимо определение показателя "Железо")	540
		Окраска	220
		Остаточный активный хлор (свободный)	180
		Остаточный активный хлор (суммарный)	180
		Полифосфаты	505
		Прозрачность	130
		Радон 222 *	2875
		Свободная углекислота	300
Сероводород *	345		

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Содержание взвешенных частиц	325
		Содержание грубодисперсных примесей	325
		Содержание гуминовых веществ	325
		Солесодержание NaCl	400
		Сульфат-ионы	425
		Сульфиды *	345
		Сухой остаток	260
		Температура (на месте отбора)	130
		Пробоподготовка ЛГС	840
		Бромформ (ЛГС)	420
		Бромдихлорметан (ЛГС)	420
		Дибромхлорметан (ЛГС)	420
		Тетрахлорметан (Четыреххлористый углерод) (ЛГС)	420
		Токсичность по сумме нитратов и нитритов (для расчета необходимо добавить стоимость определения следующих показателей: нитрат-ионы, нитрит-ионы) (вне области аккредитации)	235
		Удельная суммарная α - β -радиоактивность *	4600
		Удельная электропроводимость при 20°C	170
		Удельная электропроводимость при 25°C	170
		Фенолы	930
		Формальдегид	475
		Фосфат-ионы	425
		Фторид-ионы	425
		Химическое потребление кислорода (ХПК) - окисляемость бихроматная	485
		Хлорид-ионы	425
		Хлороформ	760
		Цветность	125
		Цианиды *	690
		Щелочность (для минеральной воды - вне области аккредитации)	155
		Выделение вредных веществ в водную среду:	
		Пробоподготовка	365
		в водной среде: бензол	630
		в водной среде: стирол	630
		в водной среде: толуол	630
		в водной среде: этилбензол	630
		в водной среде: смесь ксилолов	630
		Пестициды:	
		2,4-Д *	2875
		Атразин * (только в рамках НИР)	1725
		Пестициды в воде (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол), линдан	1310
		Симазин * (только в рамках НИР)	1725
		Микробиологические показатели:	
		Escherichia coli, мл	510
		Pseudomonas aeruginosa, мл	510
		Staphylococcus aureus, мл	510
		Бактерии рода Salmonella, мл	1000
		Глюкозоположительные колиформные бактерии (ГКБ), мл	450
		Общее микробное число (ОМЧ) при 22 0С, КОЕ/мл	450
		Общее микробное число (ОМЧ) при 37 0С, КОЕ в 1 мл	450
		Общие колиформные бактерии (ОКБ), мл	450
		Споры сульфитредуцирующих клостридий, мл	510
		Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ), мл	450
		Энтерококки	510
		Вода централизованного водоснабжения (ОМЧ, ОКБ, ТКБ) сокращенная программа	1365
		Вода централизованного водоснабжения (ОМЧ, ОКБ, ТКБ, сульфитредуцирующие клостридии, колифаги) расширенная программа	2425

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Вода минеральная, бутилированная, расфасованная в емкости (ОМЧ 22 °С, ОМЧ 37 °С, ОКБ, ТКБ, ГКБ, Ps. aeruginosa, сульфитредуцирующие клостридии, колифаги) (8 показателей)	3780
		Вода бассейнов (ОКБ, ТКБ, колифаги, Staphylococcus aureus)	1995
		Вода нецентрализованного водоснабжения (колодцы, скважины, источники и т.д.) (ОКБ, ТКБ, ГКБ, ОМЧ, колифаги)	2425
		Вода открытых водоемов (ОКБ, ТКБ, колифаги) сокращенная программа	1785
		Вода открытых водоемов (ОКБ, ТКБ, колифаги, E.coli, Энтерококки, Staphylococcus aureus) расширенная программа	3095
		Паразитологические показатели: цисты лямблий, яйца гельминтов, ооцисты криптоспоридий (за три показателя) - только на СанПИН	2185
		Токсичные элементы и минеральные вещества	
		Кадмий, Свинец, мышьяк, ртуть (включая пробоподготовку)	1730
		Пробоподготовка	650
		Алюминий	840
		Барий *	485
		Бериллий	470
		Бор	420
		Железо	375
		Кадмий	375
		калий	500
		Кальций	660
		Кобальт	375
		Магний	660
		Марганец	375
		Медь	375
		Молибден (на ТР ЕАЭС 044/2017 не делаем)	470
		Мышьяк	375
		натрий	500
		Никель	375
		Олово	550
		Ртуть	375
		Свинец	375
		Селен	840
		Серебро	550
		Стронций (на ТР ТС 044 нужен ион 2+, мы определяем только общее содержание - согласовывать с Заказчиком, устроит такой вариант или нет)	500
		Сурьма	550
		Хром	550
		Цинк (на ТР ТС 044 нужен ион 2+, мы определяем только общее содержание - согласовывать с Заказчиком, устроит такой вариант или нет)	375
3.6.2	Вода дистиллированная, вода для лабораторного анализа	Аммиак и аммонийные соли	270
		Внешний вид	130
		Водородный показатель (рН)	110
		Запах при 60°С	105
		Массовая концентрация веществ, восстанавливающих КМпО4	270
		Массовая концентрация кальция	660
		Нитрат-ионы	425
		Оптическая плотность при длине волны 254 нм	180
		Остаток после выпаривания	270
		Сульфат-ионы	425
		Удельная электропроводимость при 20°С	170
		Удельная электропроводимость при 25°С	170
		Хлорид-ионы	425
		Токсичные элементы и минеральные вещества (на ГОСТ 6709 - вне области аккредитации)	

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Пробоподготовка	650
		Алюминий	840
		Железо	375
		Кальций	660
		Медь	375
		Свинец	375
		Цинк	375
		<i>Микробиологические показатели: для дистиллированной воды</i>	
		Общее микробное число (ОМЧ) при 22 0С, КОЕ в 1 мл	450
		Энтерококки	510
3.6.3	Вода очищенная сточная, сточная	Азот аммонийный	520
		Азот нитратов (в стоимость входит расчет+нитрат-ион)	755
		Азот нитритов (в стоимость входит расчет+нитрит-ион)	755
		Аммиак и ионы аммония (суммарно)	475
		АПАВ	650
		Биохимическое потребление кислорода (БПК-5 или -20)	755
		Взвешенные вещества	315
		Водородный показатель (рН)	110
		Кислород растворенный	180
		Нефтепродукты	865
		Нитрат-ионы	500
		Нитрит-ионы	500
		Сульфат-ионы	500
		Сухой остаток	335
		Фенолы	930
		Формальдегид	500
		Фосфат-ионы	500
		Фосфор фосфатов	475
		Фторид-ионы	500
		Химическое потребление кислорода (ХПК) - окисляемость бихроматная	650
		Хлорид-ионы	500
		<i>Токсичные элементы и минеральные вещества</i>	
		Пробоподготовка	650
		Алюминий	840
		Железо	375
		Кадмий	375
		Кобальт	375
		Марганец	375
		Медь	375
		Мышьяк	375
		Никель	375
		Олово	550
		Свинец	375
		Селен	840
		Серебро	550
		Сурьма	550
		Хром	550
		Цинк	375
		<i>Микробиологические показатели: для воды поверхностных водных объектов в пунктах питьевого, хозяйственно-бытового и рекреационного водопользования</i>	
		Escherichia coli, КОЕв 100 мл	510
		Staphylococcus aureus, КОЕ в 100 мл	510
		Бактерии рода Salmonella, мл	1000
		Колифаги	855
		Общее микробное число (ОМЧ) при 22 0С, КОЕ в 1 мл	450
		Общее микробное число (ОМЧ) при 37 0С, КОЕ в 1 мл	450
		Общие колиформные бактерии (ОКБ) (количественно), КОЕ в 100 мл	450
		Споры сульфитредуцирующих клостридий	510

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ), КОЕ в 100 мл	450
		Энтерококки, КОЕ в 100 мл	510
		<i>Для проб сточных вод, предположительно сложного состава (интенсивно окрашенных, мутных, резко пахнущих), вводится повышающий коэффициент стоимости K=2, т.к. анализ таких образцов требует дополнительных временных и материальных затрат. Исполнитель проводит оценку визуально.</i>	
		3.7.ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, АРОМАТИЗАТОРЫ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА	
3.7.1	Ферментные препараты	КМАФАнМ, КОЕ/г	345
		БГКП (колиформы), г	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы, г	1000
		Escherichia coli, в 25 г	510
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	1000
		Свинец	375
3.7.2	Ферментные препараты (на основе дрожжей и их лизатов)	КМАФАнМ, КОЕ/г	345
		БГКП (колиформы), г	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы, г	1000
		Escherichia coli, в 25 г	510
		Жизнеспособные формы продуцентов (живые клетки продуцентов) (вне области аккредитации)	365
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	1000
		Свинец	375
3.7.3	Ароматизаторы на водной основе жидкие и пастообразные (кроме водных растворов с содержанием этилового спирта или пропиленгликоля более 15%)	КМАФАнМ, КОЕ/г	345
		БГКП (колиформы), г	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы, г	1000
		Дрожжи, плесени (в сумме)	365
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	1000
		Кадмий	375
		Мышьяк	375
		Ртуть	375
		Свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
3.7.4	Ароматизаторы сухие на основе сахаров, камедей, соли и других продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г	345
		БГКП (колиформы), г	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы, г	1000
		Плесени	365
		Дрожжи	365
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	1000
		Кадмий	375
		Мышьяк	375
		Ртуть	375
Свинец	375		
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
3.7.5	Ароматизаторы сухие на основе крахмала	КМАФАнМ, КОЕ/г	345
		БГКП (колиформы), г	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы, г	1000
		Плесени	365
		Дрожжи	365
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	1000
		Кадмий	375
Мышьяк	375		

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Ртуть	375
		Свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
3.7.6	Ароматизаторы сухие на основе пряностей	КМАФАнМ, КОЕ/г	345
		БГКП (колиформы), г	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы, г	1000
		Плесени	365
		Дрожжи	365
		Сульфитредуцирующие клостридии	510
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	1000
		Кадмий	375
		Мышьяк	375
		Ртуть	375
		Свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
3.7.7	Е 100-102, Е 104, Е 110, Е 120, Е 122, Е 124, Е 129, Е 131-133, Е 140-143, Е 150 (abcd), Е 151, Е 153, Е 155, Е160а, 1Е160а (ii)	Кишечная палочка (E.coli), в 5г	510
		Патогенные, в том числе сальмонеллы, г	1000
		Плесени	365
		Микотоксины для Е 160а не определяем	
		Токсичные элементы (показатели безопасности) (для Е 143, Е 160а нормируется только свинец) :	
		Пробоподготовка	1000
		Кадмий	375
		Мышьяк	375
		Ртуть	375
		Свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
3.7.8	Е 160 (b,c,d,e,f), Е 161 (b,g), Е 162, Е 163, Е 170-172	КМАФАнМ, КОЕ/г	345
		Токсичные элементы (показатели безопасности) (для Е 170 ртуть не нормируется) :	
		Пробоподготовка	1000
		Кадмий	375
		Мышьяк	375
		Ртуть	375
		Свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
3.7.9	Е 174, Е 175, Е 181, Е 200-203, Е 210-215, Е 218-228, Е 230-232, Е 234, Е 235	КМАФАнМ, КОЕ/г	345
		Е 200 сорбиновая кислота: содержание основного вещества (вне области аккредитации)	1320
		Е 211 бензоат натрия: содержание основного вещества (вне области аккредитации)	1320
		Токсичные элементы (показатели безопасности) (для Е 174, Е 175, Е 201 - не нормируются все, для Е 181, Е 225 - только свинец) :	
		Пробоподготовка	1000
		Мышьяк	375
		Ртуть	375
		Свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
3.7.10	Е 236, Е 242, Е 249-252, Е 260-266, Е 270, Е 280-283, Е 290- не делаем, Е 296, Е 297, Е 300-316, Е 319-321, Е 325-337	КМАФАнМ, КОЕ/г	345
		Кишечная палочка (E.coli), в 5 г	510
		Патогенные, в том числе сальмонеллы, г	1000
		Дрожжи, плесени (в сумме)	365
		Токсичные элементы (показатели безопасности) (для Е 264-266, 290, 328, 329 не нормируются все, для Е 305, 307, 314, 315, 319 нормируется только свинец) :	
		Пробоподготовка	1000
		Мышьяк	375
		Ртуть	375
		Свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
3.7.11	Е 322 лецитин	Кислотное число лецитинов	300
		Массовая доля влаги и летучих	300
		Нерастворимые вещества в ацетоне (в стоимость входит определение в толуоле)	2390
		Нерастворимые вещества в гексане (вне области аккредитации), толуоле	1200
		Органолептические показатели	380
		Перекисное число	300
		Наличие ГМО:	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3150
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ, КОЕ/г	345
		Кишечная палочка (E.coli), в 5 г	510
		Патогенные, в том числе сальмонеллы, г	1000
		Дрожжи, плесени (в сумме)	365
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	1000
		Мышьяк	375
		Ртуть	375
Свинец	375		
Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000		
3.7.12	Е 338-343, Е400	КМАФАнМ, КОЕ/г	345
		Кишечная палочка (E.coli), в 5 г	510
		Патогенные, в том числе сальмонеллы, г	1000
		Дрожжи, плесени (в сумме)	365
		Токсичные элементы (показатели безопасности) (для Е 338 не нормируется свинец) :	
		Пробоподготовка	1000
		Кадмий	375
		Мышьяк	375
		Ртуть	375
		Свинец	375
Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000		
3.7.13	Е 350-357, Е 359, Е 363, Е 365, Е 380, Е 381, Е 384-387	КМАФАнМ, КОЕ/г	345
		Кишечная палочка (E.coli), в 5 г	510
		Патогенные, в том числе сальмонеллы, г	1000
		Дрожжи, плесени (в сумме)	365
		Токсичные элементы (показатели безопасности) (для Е 365, 381, 384 386 нормируется только свинец, для Е 387 не нормируются все) :	
		Пробоподготовка	1000
		Мышьяк	375

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Ртуть	375
		Свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
3.7.14	E 401, E 402, E 403, E 404, E 405, E 406, E 407, E 407 а	КМАФАнМ, КОЕ/г	345
		Кишечная палочка (E.coli), в 5 г	510
		Патогенные, в том числе сальмонеллы, г	1000
		Дрожжи, плесени (в сумме)	365
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	1000
		Кадмий	375
		Мышьяк	375
		Ртуть	375
		Свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
3.7.15	E 409, E 410, E 412, E 413, E 416	Кишечная палочка (E.coli), в 5 г	510
		Патогенные, в том числе сальмонеллы, г	1000
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	1000
		Кадмий	375
		Мышьяк	375
		Ртуть	375
		Свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
3.7.16	E414-415	Токсичные элементы (показатели безопасности) (для E 415 - только свинец):	
		Пробоподготовка	1000
		Мышьяк	375
		Ртуть	375
		Свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
3.7.17	E 417-418	КМАФАнМ, КОЕ/г	345
		Кишечная палочка (E.coli), в 5 г	510
		Патогенные, в том числе сальмонеллы, г	1000
		Дрожжи, плесени (в сумме)	365
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	1000
		Кадмий	375
		Мышьяк	375
		Ртуть	375
		Свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
3.7.18	E 420-422, E425	Кишечная палочка (E.coli), в 5 г	510
		Патогенные, в том числе сальмонеллы, г	1000
		Токсичные элементы (показатели безопасности) (для E 420-421 только свинец, для E 425 - свинец и мышьяк):	
		Пробоподготовка	1000
		Мышьяк	375
		Ртуть	375
		Свинец	375

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Никель (для Е 420 и Е 421) - по ТР ТС 021	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
3.7.19	Е 426	КМАФАнМ, КОЕ/г	345
		Кишечная палочка (E.coli), в 10 г	510
		Дрожжи, плесени (в сумме)	365
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	1000
		Кадмий	375
		Мышьяк	375
		Ртуть	375
		Свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
3.7.20	Е 430-436, Е 440, Е 442, Е444, Е 445, Е 450-452, Е 459-477, Е 479-484, Е 491-495, Е 508, Е 541	Общее число аэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г	345
		Кишечная палочка (E.coli), в 10 г	510
		Патогенные, в том числе сальмонеллы, г	1000
		Токсичные элементы (показатели безопасности) (для Е 430, 467, 469, 480, 484 - только свинец, для Е 459 - свинец и мышьяк) :	
		Пробоподготовка	1000
		Кадмий	375
		Мышьяк	375
		Ртуть	375
		Свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
3.7.21	Е 500, Е 501, Е 503, Е 504, Е 507, Е 509-511, Е 513-518, Е 520-530, Е 535, Е 536, Е 538, Е 542	Общее число аэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г	345
		Кишечная палочка (E.coli), в 10 г	510
		Патогенные, в том числе сальмонеллы, г	1000
		Токсичные элементы (показатели безопасности) (для Е 510, 517, 535, 536, 538 - только свинец, для Е 542 - свинец и мышьяк) :	
		Пробоподготовка	1000
		Мышьяк	375
		Ртуть	375
		Свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
3.7.22	Е 551-Е 554, Е 556, Е 558, Е 559, Е 570, Е 574, Е 586, Е 900-905, Е 912, Е 920, Е 927b, Е 952	Общее число аэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г	345
		Кишечная палочка (E.coli), г	510
		Токсичные элементы (показатели безопасности) (для Е 558, Е 905, Е 912, Е 920, Е 927b, Е 952 - мышьяк и свинец, для Е 586 - свинец и ртуть) :	
		Пробоподготовка	1000
		Мышьяк	375
		Ртуть	375
		Свинец	375
		Никель (для Е 953) - по ТР ТС 021	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
3.7.23	Е 555, Е 579, Е 585, Е 650	Общее число аэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г	345
		Кишечная палочка (E.coli), г	510
		Токсичные элементы (показатели безопасности) (для Е 650 не определяют ртуть) :	
		Пробоподготовка	1000

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Кадмий	375
		Мышьяк	375
		Ртуть	375
		Свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
3.7.24	E 575-578, E 580, E 620-637, E 907, E 928, E 950-952 (ii, iv), E 953-955, E 957	Общее число аэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г	345
		Кишечная палочка (E.coli), г	510
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	1000
		Ртуть	375
3.7.25	E 959-960, E 999	БГКП (колиформы), в 25 г	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы, г	1000
		Дрожжи, плесени (в сумме)	365
		Токсичные элементы (показатели безопасности) (для E 959-960 только мышьяк и свинец):	
		Пробоподготовка	1000
		Мышьяк	375
		Ртуть	375
		Свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
3.7.26	E 961-962, E 965-968, E 1200-1204	БГКП (колиформы), в 25 г	345
		Патогенные, в том числе сальмонеллы, г	1000
		Дрожжи, плесени (в сумме)	365
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	1000
		Свинец	375
		Никель (для E 965, E 967, E 968) по ТР ТС 021	375
3.7.27	E 1400-1403, E 1405, E 1519-1521	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	1000
		Свинец	375
3.7.28	E 1414	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	1000
		Мышьяк	375
3.7.29	E 1410, E 1412-1413, E 1420, E 1422, E 1440, E 1442, E 1450-1452,	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	1000
		Мышьяк	375
		Ртуть	375
		Свинец	375
		Определение элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной спектрометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
3.7.30	E 1503, E 1505, E 1517-1518	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	1000
		Мышьяк	375
		Свинец	375
3.7.31	E 1519-1520	Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	1000
		Свинец	375
		3.8. ПОСУДА И ПОЛИМЕРНЫЕ МАТЕРИАЛЫ	
3.8.1	Посуда всех видов	Вместимость	165
		Вместимость (полная)	165
		Вместимость (номинальная)	165
		Внешний вид (см. по виду посуды)	
		Индекс токсичности, включая пробоподготовку (посуда для детей)	2200
		Запах / Интенсивность запаха образца	300

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Размеры	220
		Прочность крепления ручек	550
		Термостойкость/ Термическая стойкость	660
		Гигиенические показатели (для контактирующих с пищевой продукцией влажностью >15%) :	
		- запах водной вытяжки	770
		- интенсивность запаха водной вытяжки	770
		- привкус водной вытяжки	770
		- наличие мути, осадка, окрашивания	770
		- изменение цвета и прозрачности водной вытяжки	770
		Выделение вредных веществ в воздушную и водную среды:	
		Посуда из бумаги и картона (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Ацетальдегид	630
		Ацетон	630
		Бензол	630
		Бутилацетат	630
		Бутиловый спирт	630
		Изобутиловый спирт	630
		Изопропиловый спирт	630
		Ксилолы (смесь)	630
		Метиловый спирт	630
		Толуол	630
		Формальдегид	1260
		Этилацетат	630
		Пробоподготовка от 4-10 и более показателей (без формальдегида)	2520
		Посуда из акрилонитрилбутадиенстирольных пластиков (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		α-Метилстирол	630
		Акрилонитрил	630
		Бензол	630
		Ксилолы (смесь)	630
		Стирол	630
		Толуол	630
		Этилбензол	630
		Пробоподготовка от 4-10 и более показателей	2520
		Посуда из полистирола и сополимеров стирола (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		α-Метилстирол	630
		Акрилонитрил	630
		Ацетальдегид	630
		Ацетон	630
		Бензол	630
		Ксилолы (смесь)	630
		Изопропилбензол (кумол)	630
		Бутиловый спирт	630
		Метиловый спирт	630
		Стирол	630
		Толуол	630
		Формальдегид	1260
		Этилбензол	630
		Пробоподготовка От 4-10 и более показателей (без формальдегида)	2520
		Посуда из материалов на основе полиолефинов (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Ацетальдегид	630
		Ацетон	630
		Бутиловый спирт	630

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Гексан	630
		Гептан	630
		Изобутиловый спирт	630
		Изопропиловый спирт	630
		Метиловый спирт	630
		Пропиловый спирт	630
		Формальдегид	1260
		Этилацетат	630
		Пробоподготовка	365
		От 4-10 и более показателей (без формальдегида)	2520
		Посуда из поливинилхлоридов (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Ацетальдегид	630
		Ацетон	630
		Бензол	630
		Диметилфталат, диэтилфталат, дибутилфталат, диоктилфталат	1680
		Метиловый спирт	630
		Пропиловый спирт	630
		Изопропиловый спирт	630
		Бутиловый спирт	630
		Изобутиловый спирт	630
		Толуол	630
		Фенолы	930
		Пробоподготовка	365
		От 4-10 и более показателей (без фенолов и фталатов)	2520
		Посуда из полиуретанов (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Ацетальдегид	630
		Ацетон	630
		Бензол	630
		Бутилацетат	630
		Этилацетат	630
		Толуол	630
		Этиленгликоль *	750
		Пробоподготовка *	1850
		Метиловый спирт	630
		Пропиловый спирт	630
		Изопропиловый спирт	630
		Формальдегид	1260
		Пробоподготовка	365
		От 4-10 и более показателей (без формальдегида)	2520
		Посуда из материалов на основе полиэфиров (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Ацетальдегид	630
		Ацетон	630
		Метилацетат	630
		Метиловый спирт	630
		Пропиловый спирт	630
		Бензол	630
		Фенолы	930
		Формальдегид	1260
		Пробоподготовка	365
		От 4-10 и более показателей (без формальдегида и фенолов)	2520
		Посуда из полиэтилентерефталата и сополимеров на основе терефталевой кислоты (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Ацетальдегид	630
		Ацетон	630
		Диметилтерефталат	1680
		Бутиловый спирт	630
		Изобутиловый спирт	630
		Метиловый спирт	630
		Формальдегид	1260

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)		
1	2	3	4		
		Этиленгликоль *	750		
		Пробоподготовка *	1850		
		Пробоподготовка	365		
		От 4-10 и более показателей (без формальдегида и фталатов)	2520		
3.8.2	Посуда фарфоровая, фаянсовая, керамическая, стеклянная Посуда хозяйственная из специального бытового стекла	Водонепроницаемость (керамика)	220		
		Водопоглощение	595		
		Водостойкость стекла	825		
		Внешний вид, дефекты / дефекты внешнего вида	250		
		Дефекты	250		
		Герметичность	385		
		Запах / Интенсивность запаха образца	300		
		Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2200		
		Кислотостойкость (только для керамики)	770		
		Нанесение декора	220		
		Плотность укупоривания	385		
		Прочность крепления (прикрепления) приставных деталей	550		
		Прочность ручек	550		
		Устойчивость декора к действию щелочных растворов (стекло)	550		
		Термическая стойкость (для керамических изделий)	1200		
		Термическая стойкость и термоизоляционные свойства	660		
		Прочность закрепления декора (стекло)	385		
		Устойчивость	220		
		Устойчивость декора к кислоте (стекло)	770		
		<i>Гигиенические показатели (для контактирующих с пищевой продукцией влажностью >15%) :</i>			
			- запах водной вытяжки	770	
			- интенсивность запаха водной вытяжки	770	
			- привкус водной вытяжки	770	
			- наличие мути, осадка, окрашивания	770	
			- изменение цвета и прозрачности водной вытяжки	770	
		<i>Токсичные элементы (показатели безопасности):</i>			
			Пробоподготовка	635	
			Алюминий	840	
			Кадмий	375	
			Кобальт	375	
			Марганец	375	
			Медь	375	
			Мышьяк	375	
	Свинец	375			
	Цинк	375			
	Хром	550			
	Стекло бесцветное (алюминий, мышьяк), стекло коричневое (алюминий, марганец), стекло красное (медь, марганец), стекло желтое (хром, кадмий), включая пробоподготовку	1890			
	Стекло зеленое (алюминий, хром, медь), стекло голубое (хром, медь, кобальт), керамика (бор - не определяем, цинк, алюминий, кадмий), включая пробоподготовку	2640			
	Посуда фарфоровая, фаянсовая, керамическая и пр. (кадмий, свинец), включая пробоподготовку	1000			
3.8.3	Посуда металлическая	Внешний вид, качество эмалевого, противопригарного покрытий и декоративной отделки	250		
		Внешний вид, качество эмалевого, противопригорающего покрытий и декоративной отделки	250		
		Внешний вид, качество поверхности изделий и отделки ручек, крепление ручек и арматуры	250		
		Внешний вид, качество сборки, дефекты эмалевого покрытия и декоративной отделки	250		
		Внешний вид, качество сборки и отделки	250		
		Внешний вид, качество отделки	250		

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Внешний вид и качество сборки	250
		Внешний вид противопригорающих покрытий	250
		Запах / Интенсивность запаха образца	300
		Коррозионная стойкость	165
		Надёжность соединения съёмной ручки с корпусом	575
		Прочность крепления ручек	550
		Прочность узла крепления ручек	550
		Прочность крепления арматуры (ручек)	550
		Прочность крепления арматуры	550
		Прочность крепления ручек и прочность сварных соединений на посуде	550
		Прочность крепления и жесткость арматуры	550
		Прочность сцепления противопригорающих (антипригарных) покрытий с металлом (адгезия к металлу)	1260
		Сплошность противопригорающих (антипригарных) покрытий	315
		Стойкость к термоударам эмалевого покрытия	400
		Теплостойкость: пластмассовые детали ручек	385
		Теплостойкость ручек	400
		Теплостойкость	400
		Термостойкость противопригорающих (антипригарных) покрытий	735
		Термическая стойкость эмалевого покрытия	660
		Термическая стойкость наружного эмалевого покрытия	660
		Термическая стойкость наружного эмалевого и внутреннего противопригорающего покрытий	660
		Ударопрочность противопригорающих (антипригарных) покрытий	420
		Ударопрочность противопригорающих (антипригарных) покрытий на основе кремнийорганических полимеров	420
		Химическая стойкость	770
		Химическая стойкость внутреннего и наружного покрытий	770
		Устойчивость (чугунная посуда)	220
		Гигиенические показатели (для контактирующих с пищевой продукцией влажностью >15%) :	
		- запах водной вытяжки	770
		- интенсивность запаха водной вытяжки	770
		- привкус водной вытяжки	770
		- наличие мути, осадка, окрашивания	770
		- изменение цвета и прозрачности водной вытяжки	770
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	635
		Алюминий	840
		Марганец	375
		Медь	375
		Мышьяк	375
		Никель	375
		Свинец	375
		Цинк	375
		Хром	550
		Алюминий, железо, медь, цинк, марганец (включая пробоподготовку)	1785
		Железо, марганец, хром, никель, медь (включая пробоподготовку)	1785
		Медь, цинк, свинец, никель, хром, алюминий, марганец (включая пробоподготовку)	1785
3.8.4	Изделия из пластмасс хозяйственного назначения, в т.ч. посуда	Вместимость	165
		Внешний вид	250
		Герметичность (изделий при наличие укупорочных средств)	385
		Герметичность сварного шва (пакеты, мешки)	385
		Запах / Интенсивность запаха образца	300
		Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2200
		Показатели качества (стойкость к горячей воде, миграция красителей, химическая стойкость, стойкость рисунка к липкой ленте) (1 показатель)	770

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Прочность	550
		Прочность крепления ручек	550
		Прочность сварного шва (мешки, пакеты хоз)	880
		Размеры	220
		Размеры (для пакетов-маск)	500
		Разрывное усилие сварного шва для ручек	600
		Стойкость к загрязнению	770
		Стойкость к нагрузке	550
		<i>Гигиенические показатели (для контактирующих с пищевой продукцией влажностью >15%):</i>	
		- запах водной вытяжки	770
		- интенсивность запаха водной вытяжки	770
		- привкус водной вытяжки	770
		- наличие мути, осадка, окрашивания	770
		- изменение цвета и прозрачности водной вытяжки	770
		Выделение вредных веществ (см.в разделе "Посуда всех видов")	
		<i>формальдегид в водной среде только на ТР ТС 007/2011, остальное - вне области аккредитации</i>	
3.8.5	Приборы столовые	Внешний вид (качество поверхности, отделки ручек, равномерность заточки клинков ножей, зазоры и смещения, крепления ручек и арматуры)	250
		Влагостойкость	450
		Емкость	180
		Качество поверхности отделки ручек	370
		Однородность и качество поверхности	370
		Прямолинейность, однородность и отсутствие дефектов	250
		Прочность и жесткость узла крепления ручек	550
		Прочность крепления арматуры и отдельных деталей	550
		3.9. УГОЛЬ АКТИВНЫЙ ДРЕВЕСНЫЙ	
	Уголь активный древесный дробленый	Адсорбционная активность по йоду	385
		Массовая доля воды	330
		Массовая доля золы (в стоимость входит определение м.д. воды)	800
		3.10. ИГРУШКИ	
	Игрушки	Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2200
		Интенсивность и характер запаха	300
		Интенсивность и характер запаха водной вытяжки	770
		Стойкость защитно-декоративного покрытия к слюне, поту и влажной обработке (за 1 показатель)	605
		<i>Токсичные элементы (показатели безопасности (вне области аккредитации)):</i>	
		Пробоподготовка	650
		Алюминий	840
		Железо	375
		Кадмий	375
		Марганец	375
		Медь	375
		Мышьяк	375
		Никель	375
		Ртуть	375
		Свинец	375
		Селен	840
		Сурьма	550
		Цинк	375
		Хром	550
		Игрушки из бумаги и картона (цинк включая пробоподготовку)	1320
		Игрушки из стали (железо, марганец, хром, никель, медь включая пробоподготовку)	2975
		Игрушки из керамики, стекла (алюминий, цинк включая пробоподготовку)	2200

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Сурьма, мышьяк, кадмий, хром, свинец, ртуть, селен (включая пробоподготовку)	4850
		Выделение вредных веществ в воздушную и водную среды (формальдегид, фенолы в воздушной среде для игрушек мягконабивных, из бумаги и картона для детей от 3-х лет, одежды для кукол и крупногабаритных игрушек для перемещения детей - вне области аккредитации) :	
		Акрилонитрил-бутадиенстирольные пластики (ABS) (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Пробоподготовка	365
		α-метилстирол	630
		Акрилонитрил	630
		Бензол	630
		Ксилолы (смесь)	630
		Стирол	630
		Толуол	630
		Этилбензол	630
		От 4-10 и более показателей (без формальдегида)	2520
		Акрилонитрил-бутадиенстирольные пластики (ABS) (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Пробоподготовка	365
		α-метилстирол	630
		Бензальдегид	630
		Бензол	630
		Ксилолы (смесь)	630
		Стирол	630
		Толуол	630
		Этилбензол	630
		Комплексное хроматографическое исследование образца (без формальдегида)	3150
		Полистирол и сополимеры стирола (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		α-метилстирол	630
		Акрилонитрил	630
		Ацетальдегид	630
		Ацетон	630
		Бензол	630
		Ксилолы (смесь)	630
		Изопропилбензол (кумол)	630
		Спирт бутиловый	630
		Спирт метиловый	630
		Стирол	630
		Толуол	630
		Этилбензол	630
		Формальдегид	1260
		Пробоподготовка	365
		От 4-10 и более показателей (без формальдегида)	2520
		Полистирол и сополимеры стирола (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		α-метилстирол	630
		Ацетальдегид	630
		Ацетон	630
		Бензальдегид	630
		бензол	630
		Ксилолы (смесь)	630
		Изопропилбензол (кумол)	630
		Спирт бутиловый	630
		Спирт метиловый	630
		Стирол	630
		Толуол	630
		Этилбензол	630

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Формальдегид	1260
		Пробоподготовка	365
		Комплексное хроматографическое исследование образца (без формальдегида)	3150
		Материалы на основе полиолефинов (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Формальдегид	1260
		Пробоподготовка	365
		Ацетальдегид	630
		Этилацетат	630
		Гексан	630
		Гептан	630
		Ацетон	630
		Метиловый спирт	630
		Пропиловый спирт	630
		Изопропиловый спирт	630
		Бутиловый спирт	630
		Изобутиловый спирт	630
		От 4-10 и более показателей (без формальдегида)	2520
		Материалы на основе полиолефинов (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Формальдегид	1260
		Пробоподготовка	365
		Ацетальдегид	630
		Этилацетат	630
		Ацетон	630
		Метиловый спирт	630
		Пропиловый спирт	630
		Изопропиловый спирт	630
		Бутиловый спирт	630
		Изобутиловый спирт	630
		От 4-10 и более показателей (без формальдегида)	2520
		Поливинилхлориды (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Ацетальдегид	630
		Ацетон	630
		Бензол	630
		Дибутилфталат, диметилфталат, диоктилфталат, диэтилфталат (любое количество показателей)	1680
		Пробоподготовка	365
		Метиловый спирт	630
		Пропиловый спирт	630
		Изопропиловый спирт	630
		Бутиловый спирт	630
		Изобутиловый спирт	630
		Толуол	630
		Фенолы	930
		От 4-10 и более показателей (без фенолов и фталатов)	2520
		Поливинилхлориды (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Ацетальдегид	630
		Ацетон	630
		Бензол	630
		Метиловый спирт	630
		Пропиловый спирт	630
		Изопропиловый спирт	630
		Бутиловый спирт	630
		Изобутиловый спирт	630
		Толуол	630
		Пробоподготовка	365
		Комплексное хроматографическое исследование образца	3150
		Полиуретаны (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Ацетальдегид	630

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Ацетон	630
		Бензол	630
		Бутилацетат	630
		Изопропиловый спирт	630
		Метиловый спирт	630
		Пропиловый спирт	630
		Толуол	630
		Этилацетат	630
		Пробоподготовка *	1850
		Этиленгликоль *	750
		Пробоподготовка	365
		Формальдегид	1260
		От 4-10 и более показателей (без формальдегида)	2520
		Полиуретаны (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Ацетальдегид	630
		Ацетон	630
		Бензол	630
		Бутилацетат	630
		Изопропиловый спирт	630
		Метиловый спирт	630
		Пропиловый спирт	630
		Толуол	630
		Этилацетат	630
		Пробоподготовка *	850
		Этиленгликоль *	1300
		Пробоподготовка	365
		Формальдегид	1260
		Комплексное хроматографическое исследование образца (без формальдегида)	3150
		Материалы на основе полиэфиров (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Ацетальдегид	585
		Ацетон	630
		Метиловый спирт	630
		Пропиловый спирт	630
		Фенолы	930
		Пробоподготовка	365
		Формальдегид	1260
		от 4-10 и более показателей (без формальдегида и фенола)	2520
		Материалы на основе полиэфиров (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Ацетальдегид	630
		Ацетон	630
		Метиловый спирт	630
		Пропиловый спирт	630
		Пробоподготовка	365
		Формальдегид	1260
		От 4-10 и более показателей (без формальдегида)	2520
		Полиэтилентерефталат и сополимеры на основе терефталевой кислоты (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Ацетальдегид	630
		Ацетон	630
		Диметилтерефталат	1680
		Бутиловый спирт	630
		Изобутиловый спирт	630
		Метиловый спирт	630
		Пробоподготовка	365
		Формальдегид	1260
		Пробоподготовка *	1850
		Этиленгликоль *	750
		От 4-10 и более показателей (без формальдегида)	2520

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Полиэтилентерефталат и сополимеры на основе терефталевой кислоты (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Ацетальдегид	630
		Ацетон	630
		Бутиловый спирт	630
		Изобутиловый спирт	630
		Метиловый спирт	630
		Пробоподготовка	365
		Формальдегид	1260
		Пробоподготовка *	850
		Этиленгликоль *	1300
		От 4-10 и более показателей (без формальдегида)	2520
		Парафины, воски (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Ацетальдегид	630
		Ацетон	630
		Гексан	630
		Гептан	630
		Бутиловый спирт	630
		Метиловый спирт	630
		Толуол	630
		Пробоподготовка	365
		Формальдегид	1260
		От 4-10 и более показателей (без формальдегида)	2520
		Парафины, воски (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Ацетальдегид	630
		Ацетон	630
		Бутиловый спирт	630
		Метиловый спирт	630
		Толуол	630
		Пробоподготовка	365
		Формальдегид	1260
		От 4-10 и более показателей (без формальдегида)	2520
		Резино-латексные композиции (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Акрилонитрил	630
		Дибутилфталат, диметилфталат, диоктилфталат, диэтилфталат (любое количество показателей)	1680
		Пробоподготовка	365
		Силиконы (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Ацетальдегид	630
		Бензол	630
		Бутиловый спирт	630
		Метиловый спирт	630
		Фенолы	930
		Пробоподготовка	365
		Формальдегид	1260
		от 4-10 и более показателей (без формальдегида и фенола)	2520
		Силиконы (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Ацетальдегид	630
		Бензол	630
		Бутиловый спирт	630
		Метиловый спирт	630
		Пробоподготовка	365
		Формальдегид	1260
		От 4-10 и более показателей (без формальдегида)	2520
		Бумага, картон (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Ацетальдегид	630
		Ацетон	630
		Бензол	630
		Бутилацетат	630

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Ксилолы (смесь)	630
		Бутиловый спирт	630
		Изобутиловый спирт	630
		Метиловый спирт	630
		Изопропиловый спирт	630
		Толуол	630
		Этилацетат	630
		Пробоподготовка	365
		Формальдегид	1260
		От 4-10 и более показателей (без формальдегида)	2520
		Бумага, картон (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Ацетальдегид	630
		Ацетон	630
		Бензол	630
		Бутилацетат	630
		Ксилолы (смесь)	630
		Бутиловый спирт	630
		Изобутиловый спирт	630
		Метиловый спирт	630
		Изопропиловый спирт	630
		Толуол	630
		Этилацетат	630
		Пробоподготовка	365
		Формальдегид	1260
		Комплексное хроматографическое исследование образца (без формальдегида)	3150
		Древесина (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Ацетальдегид	630
		Бутиловый спирт	630
		Изобутиловый спирт	630
		Метиловый спирт	630
		Изопропиловый спирт	630
		Фенолы	930
		Пробоподготовка	365
		Формальдегид	1260
		от 4-10 и более показателей (без формальдегида и фенола)	2520
		Древесина (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Ацетальдегид	630
		Бутиловый спирт	630
		Изобутиловый спирт	630
		Метиловый спирт	630
		Изопропиловый спирт	630
		Пробоподготовка	365
		Формальдегид	1260
		От 4-10 и более показателей (без формальдегида)	2520
		Мех искусственный, текстильные материалы (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Акрилонитрил	630
		Ацетон	630
		Бензол	630
		Метиловый спирт	630
		Толуол	630
		Пробоподготовка	365
		Фенолы	930
		от 4-10 и более показателей (без фенола)	2520
		Мех искусственный, текстильные материалы (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Ацетон	630
		Бензол	630

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Метиловый спирт	630
		Толуол	630
		Пробоподготовка	365
		Формальдегид	1260
		Комплексное хроматографическое исследование образца (без формальдегида)	3150
		Краски, карандаши, фломастеры, гуашь, пластилин и т.д. (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Фенолы	930
		Пробоподготовка	365
		Формальдегид	1260
		Микробиологические показатели:	
		Игрушки с наполнителями для детей до 1 года, формирующиеся массы и краски, наносимые пальцами	
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (1 см ² , 1 см ³)	415
		Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы, КОЕ в 1 г (1 см ² , 1 см ³)	415
		Бактерии семейства Enterobacteriaceae, КОЕ в 1 г (1 см ² , 1 см ³)	400
		Staphylococcus aureus, КОЕ в 1 г (1 см ² , 1 см ³)	415
		Pseudomonas aeruginosa, КОЕ в 1 г (1 см ² , 1 см ³)	415
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1795
		3.11.ПАРФЮМЕРНО-КОСМЕТИЧЕСКАЯ ПРОДУКЦИЯ	
3.11.1	Эмульсионные кремы, кремы-гели (кремы, скрабы, средства для депиляции, маски, молочко, бальзам для волос и т.д.)	Водородный показатель, ед. рН	330
		Коллоидная стабильность	190
		Массовая доля воды и летучих веществ, %	375
		Массовая доля общей щелочи, %	410
		Массовая доля тиоловых соединений, %	400
		Органолептические показатели	300
		Температура каплепадения, °С	275
		Термостабильность	190
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2200
		Пробоподготовка *	835
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие; действие на слизистые) * на ТР ТС 009/2011	5000
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibiliзирующее действие) *	5000
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	1000
		Мышьяк	375
		Ртуть	375
		Свинец	375
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Микробиологические показатели (для ТР ТС 009 - Candida и E.coli, для единых требований - Дрожжи и Enterobacteriaceae):	
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	415
		Candida albicans, г или мл (или Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы)	415
		Escherichia coli, г или мл (или Бактерии семейства Enterobacteriaceae)	415
	Staphylococcus aureus, г или мл	415	
	Pseudomonas aeruginosa, г или мл	415	
	Полная программа испытаний (5 показателей)	1795	
3.11.2	Изделия косметические гигиенические моющие (шампунь, гель для душа, пена для ванн, жидкое мыло и т.д.)	Водородный показатель, ед. рН	330
		Массовая доля хлоридов, %	290
		Органолептические показатели	300
		Пенообразующая способность. Устойчивость пены.	495
		Пенное число	495

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2200
		Пробоподготовка *	835
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие; действие на слизистые) * на ТР ТС 009/2011	5000
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibilизирующее действие) *	5000
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	1000
		Мышьяк	375
		Ртуть	375
		Свинец	375
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Микробиологические показатели (для ТР ТС 009 - Candida и E.coli, для единых требований - Дрожжи и Enterobacteriaceae):	
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	415
		Candida albicans, г или мл (или Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы)	415
		Escherichia coli, г или мл (или Бактерии семейства Enterobacteriaceae)	415
		Staphylococcus aureus, г или мл	415
		Pseudomonas aeruginosa, г или мл	415
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1795
3.11.3	Средства очищающие для ухода за кожей (пенки, гели, муссы и т.д.)	Водородный показатель, ед. рН	330
		Массовая доля хлоридов, %	290
		Органолептические показатели	300
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2200
		Пробоподготовка *	835
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие; действие на слизистые) * на ТР ТС 009/2011	5000
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibilизирующее действие) *	5000
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	1000
		Мышьяк	375
		Ртуть	375
		Свинец	375
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Микробиологические показатели (для ТР ТС 009 - Candida и E.coli, для единых требований - Дрожжи и Enterobacteriaceae):	
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	415
		Candida albicans, г или мл (или Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы)	415
		Escherichia coli, г или мл (или Бактерии семейства Enterobacteriaceae)	415
		Staphylococcus aureus, г или мл	415
		Pseudomonas aeruginosa, г или мл	415
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1795
3.11.4	Гели косметические (водные и безводные для кожи, для ресниц, для бровей, для волос (в т.ч. для укладки), для макияжа и т.д.)	Водородный показатель, ед. рН	330
		Кроющая способность	155
		Органолептические показатели	300
		Термостабильность	190
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2200

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Пробоподготовка *	835
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие; действие на слизистые) * на ТР ТС 009/2011	5000
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibiliзирующее действие) *	5000
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	1000
		Мышьяк	375
		Ртуть	375
		Свинец	375
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Микробиологические показатели (для ТР ТС 009 - Candida и E.coli, для единых требований - Дрожжи и Enterobacteriaceae):	
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	415
		Candida albicans, г или мл (или Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы)	415
		Escherichia coli, г или мл (или Бактерии семейства Enterobacteriaceae)	415
		Staphylococcus aureus, г или мл	415
		Pseudomonas aeruginosa, г или мл	415
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1795
3.11.5	Красящий состав на основе синтетических или природного происхождения красителей (краски для волос, ресниц, бровей)	Водородный показатель, ед. рН	330
		Органолептические показатели	300
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2200
		Пробоподготовка *	835
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие) * на ТР ТС 009/2011	5000
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibiliзирующее действие) *	5000
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	1000
		Мышьяк	375
		Ртуть	375
		Свинец	375
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Микробиологические показатели (для ТР ТС 009 - Candida и E.coli, для единых требований - Дрожжи и Enterobacteriaceae): (в окислительных красках и средствах для мелирования микробиологические показатели не определяются)	
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	415
		Candida albicans, г или мл (или Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы)	415
		Escherichia coli, г или мл (или Бактерии семейства Enterobacteriaceae)	415
		Staphylococcus aureus, г или мл	415
		Pseudomonas aeruginosa, г или мл	415
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1795
3.11.6	Продукция косметическая на основе красителей растительного происхождения (краска, хна, басма)	Водородный показатель, ед. рН	330
		Колористическая оценка	505
		Массовая доля общей золы, %	440
		Органолептические показатели	300
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2200
		Пробоподготовка *	835

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие) * на ТР ТС 009/2011	2505
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibilизирующее действие) *	5000
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	1000
		Мышьяк	375
		Ртуть	375
		Свинец	375
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Микробиологические показатели (для ТР ТС 009 - Candida и E.coli, для единых требований - Дрожжи и Enterobacteriaceae):	
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	415
		Candida albicans, г или мл (или Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы)	415
		Escherichia coli, г или мл (или Бактерии семейства Enterobacteriaceae)	415
		Staphylococcus aureus, г или мл	415
		Pseudomonas aeruginosa, г или мл	415
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1795
3.11.7	Окислительный состав красок для волос (перекись водорода)	Водородный показатель, ед. рН	330
		Массовая доля перекиси водорода, %	275
		Органолептические показатели	300
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2200
		Пробоподготовка *	835
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие) * на ТР ТС 009/2011	2505
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibilизирующее действие) *	5000
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	1000
		Мышьяк	375
		Ртуть	375
		Свинец	375
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Микробиологические показатели не определяются	
3.11.8	Активирующий состав красок для волос, средства для удаления краски с волос	Водородный показатель, ед. рН	330
		Органолептические показатели	300
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2200
		Пробоподготовка *	835
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие) * на ТР ТС 009/2011	2505
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibilизирующее действие) *	5000
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	1000
		Мышьяк	375
		Ртуть	375
		Свинец	375

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)		
1	2	3	4		
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000		
		<i>Микробиологические показатели не определяются</i>			
3.11.9	Готовая композиция для окрашивания волос и для осветления волос, приготовленная согласно инструкции по применению; оттеночные средства для окрашивания волос	Водородный показатель, ед. рН	330		
		Колористическая оценка	505		
		Органолептические показатели	300		
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2200		
		Пробоподготовка *	835		
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835		
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие) * на ТР ТС 009/2011	2505		
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibilизирующее действие) *	5000		
		Токсичные элементы (показатели безопасности):			
		Пробоподготовка	1000		
		Мышьяк	375		
		Ртуть	375		
		Свинец	375		
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000		
		<i>Микробиологические показатели (для ТР ТС 009 - Candida и E.coli, для единых требований - Дрожжи и Enterobacteriaceae): (в окислительных красках и средствах для меллирования микробиологические показатели не определяются)</i>			
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	415		
		Candida albicans, г или мл (или Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы)	415		
Escherichia coli, г или мл (или Бактерии семейства Enterobacteriaceae)	415				
Staphylococcus aureus, г или мл	415				
Pseudomonas aeruginosa, г или мл	415				
Полная программа испытаний (5 показателей)	1795				
3.11.10	Продукция косметическая для химической завивки и распрямления волос на основе тиоловых соединений (средство для придания формы)	Водородный показатель, ед. рН	330		
		Массовая доля тиоловых соединений, %	400		
		Органолептические показатели	300		
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2200		
		Пробоподготовка *	835		
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835		
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие) * на ТР ТС 009/2011	2505		
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibilизирующее действие) *	5000		
		Токсичные элементы (показатели безопасности):			
		Пробоподготовка	1000		
		Мышьяк	375		
		Ртуть	375		
		Свинец	375		
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000		
		<i>Микробиологические показатели не определяются</i>			
		3.11.11	Продукция косметическая для химической завивки и распрямления волос на основе тиоловых соединений	Водородный показатель, ед. рН	330
				Массовая доля перекиси водорода, %	275
Органолептические показатели	300				
Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2200				
Пробоподготовка *	835				

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
	(закрепитель)	Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие) * на ТР ТС 009/2011	2505
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibilизирующее действие) *	5000
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	1000
		Мышьяк	375
		Ртуть	375
		Свинец	375
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Микробиологические показатели не определяются	
3.11.12	Продукция парфюмерно-косметическая в аэрозольной упаковке для ухода за кожей (кремы, пена, мусс, гель, лосьон, тоник, спрей, масло)	Водородный показатель, ед. рН	330
		Избыточное давление, МПа	220
		Органолептические показатели	300
		Прочность и герметичность аэрозольной упаковки	365
		Работоспособность клапана	210
		Степень эвакуации содержимого из аэрозольной упаковки, %	440
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2200
		Пробоподготовка *	835
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие; действие на слизистые) * на ТР ТС 009/2011	5000
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibilизирующее действие) *	5000
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	1000
		Мышьяк	375
		Ртуть	375
		Свинец	375
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Микробиологические показатели (для ТР ТС 009 - Candida и E.coli, для единых требований - Дрожжи и Enterobacteriaceae):	
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	415
		Candida albicans, г или мл (или Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы)	415
		Escherichia coli, г или мл (или Бактерии семейства Enterobacteriaceae)	415
		Staphylococcus aureus, г или мл	415
		Pseudomonas aeruginosa, г или мл	415
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1795

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		<i>Микробиологические показатели не определяются для продукции, содержащей этиловый спирт и/или органические растворители в концентрации более 25% по объему, используемой без разведения, лаки для ногтей, кроме лаков на водной основе; дезодоранты, дезодоранты-антиперспиранты, антиперспирант; окислительные краски для волос, средства для осветления и мелирования; средства химической завивки средства для выпрямления волос на основе тиоловых соединений, средства для депиляции на основе тиогликолевой кислоты; туалетное мыло твердое на жировой основе; сухие карндаши; соли для ванн; 100- %ные эфирные масла; средства для отбеливания зубов, содержащие перекись водорода или другие компоненты, выделяющие перекись водорода, с концентрацией 0,1%-6,0%; средства для бритья (кремы, гели и пр.) имеющие водородный показатель pH более 10,0</i>	
3.11.13	Продукция гигиеническая моющая в аэрозольной упаковке	Водородный показатель, ед. pH	330
		Избыточное давление, МПа	220
		Органолептические показатели	300
		Пенообразующая способность	495
		Прочность и герметичность аэрозольной упаковки	365
		Работоспособность клапана	210
		Степень эвакуации содержимого из аэрозольной упаковки, %	440
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2200
		Пробоподготовка *	835
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие; действие на слизистые) * на ТР ТС 009/2011	5000
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibilизирующее действие) *	5000
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	1000
		Мышьяк	375
		Ртуть	375
		Свинец	375
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Микробиологические показатели (для ТР ТС 009 - Candida и E.coli, для единых требований - Дрожжи и Enterobacteriaceae):	
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	415
		Candida albicans, г или мл (или Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы)	415
		Escherichia coli, г или мл (или Бактерии семейства Enterobacteriaceae)	415
		Staphylococcus aureus, г или мл	415
Pseudomonas aeruginosa, г или мл	415		
Полная программа испытаний (5 показателей)	1795		
<i>Микробиологические показатели не определяются для продукции, содержащей этиловый спирт и/или органические растворители в концентрации более 25% по объему, используемой без разведения</i>			
3.11.14	Дезодорирующие средства в аэрозольной упаковке	Водородный показатель, ед. pH	330
		Избыточное давление, МПа	220
		Органолептические показатели	300
		Прочность и герметичность аэрозольной упаковки	365
		Работоспособность клапана	210
		Степень эвакуации содержимого из аэрозольной упаковки, %	440
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2200
		Пробоподготовка *	835

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие) * на ТР ТС 009/2011	2505
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсибилизирующее действие) *	5000
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	1000
		Мышьяк	375
		Ртуть	375
		Свинец	375
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Микробиологические показатели не определяются	
3.11.15	Лаки, спрей, мусс, пена, ополаскиватель, кондиционер для волос в аэрозольной упаковке	Водородный показатель, ед. рН	330
		Время высыхания испытуемого лака	155
		Избыточное давление, МПа	220
		Массовая доля нелетучих веществ, %	375
		Органолептические показатели	300
		Прочность и герметичность аэрозольной упаковки	365
		Работоспособность клапана	210
		Степень эвакуации содержимого из аэрозольной упаковки, %	440
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2200
		Пробоподготовка *	835
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие) * на ТР ТС 009/2011	2505
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсибилизирующее действие) *	5000
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	1000
		Мышьяк	375
		Ртуть	375
		Свинец	375
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Микробиологические показатели (для ТР ТС 009 - Candida и E.coli, для единых требований - Дрожжи и Enterobacteriaceae):	
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	415
		Candida albicans, г или мл (или Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы)	415
		Escherichia coli, г или мл (или Бактерии семейства Enterobacteriaceae)	415
		Staphylococcus aureus, г или мл	415
		Pseudomonas aeruginosa, г или мл	415
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1795
		Микробиологические показатели не определяются для продукции, содержащей этиловый спирт и/или органические растворители в концентрации более 25% по объему, используемой без разведения	
3.11.16	Гель, лосьон, масло для волос в аэрозольной упаковке	Водородный показатель, ед. рН	330
		Избыточное давление, МПа	220
		Органолептические показатели	300
		Прочность и герметичность аэрозольной упаковки	365
		Работоспособность клапана	210
		Степень эвакуации содержимого из аэрозольной упаковки, %	440
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2200
		Пробоподготовка *	835

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие) * на ТР ТС 009/2011	2505
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсибилизирующее действие) *	5000
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	1000
		Мышьяк	375
		Ртуть	375
		Свинец	375
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Микробиологические показатели (для ТР ТС 009 - Candida и E.coli, для единых требований - Дрожжи и Enterobacteriaceae):	
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	415
		Candida albicans, г или мл (или Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы)	415
		Escherichia coli, г или мл (или Бактерии семейства Enterobacteriaceae)	415
		Staphylococcus aureus, г или мл	415
		Pseudomonas aeruginosa, г или мл	415
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1795
		Микробиологические показатели не определяются для продукции, содержащей этиловый спирт и/или органические растворители в концентрации более 25% по объему, используемой без разведения	
3.11.17	Гель и пена для бритья в аэрозольной упаковке	Водородный показатель, ед. рН	330
		Избыточное давление, МПа	220
		Органолептические показатели	300
		Пенообразующая способность	495
		Прочность и герметичность аэрозольной упаковки	365
		Работоспособность клапана	210
		Степень эвакуации содержимого из аэрозольной упаковки, %	440
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2200
		Пробоподготовка *	835
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие) * на ТР ТС 009/2011	2505
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсибилизирующее действие) *	5000
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	1000
		Мышьяк	375
		Ртуть	375
		Свинец	375
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Микробиологические показатели (для ТР ТС 009 - Candida и E.coli, для единых требований - Дрожжи и Enterobacteriaceae): (микробиологические показатели не определяются в продуктах с рН более 10,0)	
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	415
		Candida albicans, г или мл (или Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы)	415
		Escherichia coli, г или мл (или Бактерии семейства Enterobacteriaceae)	415
		Staphylococcus aureus, г или мл	415
		Pseudomonas aeruginosa, г или мл	415
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1795

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)		
1	2	3	4		
3.11.18	Лосьон и масло для бритья в аэрозольной упаковке	Водородный показатель, ед. рН	330		
		Избыточное давление, МПа	220		
		Органолептические показатели	300		
		Прочность и герметичность аэрозольной упаковки	365		
		Работоспособность клапана	210		
		Степень эвакуации содержимого из аэрозольной упаковки, %	440		
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2200		
		Пробоподготовка *	835		
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835		
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие) * на ТР ТС 009/2011	2505		
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibilизирующее действие) *	5000		
		Токсичные элементы (показатели безопасности):			
		Пробоподготовка	1000		
		Мышьяк	375		
		Ртуть	375		
		Свинец	375		
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000		
		Микробиологические показатели (для ТР ТС 009 - Candida и E.coli, для единых требований - Дрожжи и Enterobacteriaceae): (микробиологические показатели не определяются в продуктах с рН более 10,0)			
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	415		
		Candida albicans, г или мл (или Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы)	415		
		Escherichia coli, г или мл (или Бактерии семейства Enterobacteriaceae)	415		
		Staphylococcus aureus, г или мл	415		
		Pseudomonas aeruginosa, г или мл	415		
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1795		
		3.11.19	Кремы для бритья, твердая и порошкообразная дукция для бритья	Водородный показатель, ед. рН	330
				Массовая доля жирных кислот	345
Органолептические показатели	300				
Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2200				
Пробоподготовка *	835				
Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835				
Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие) * на ТР ТС 009/2011	2505				
Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibilизирующее действие) *	5000				
Токсичные элементы (показатели безопасности):					
Пробоподготовка	1000				
Мышьяк	375				
Ртуть	375				
Свинец	375				
Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000				
Микробиологические показатели (для ТР ТС 009 - Candida и E.coli, для единых требований - Дрожжи и Enterobacteriaceae): микробиологические показатели не определяются в продуктах с рН более 10,0					
КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	415				
Candida albicans, г или мл (или Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы)	415				

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Escherichia coli, г или мл (или Бактерии семейства Enterobacteriaceae)	415
		Staphylococcus aureus, г или мл	415
		Pseudomonas aeruginosa, г или мл	415
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1795
3.11.20	Гели для бритья	Водородный показатель, ед. рН	330
		Органолептические показатели	300
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2200
		Пробоподготовка *	835
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие) * на ТР ТС 009/2011	2505
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibilизирующее действие) *	5000
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	1000
		Мышьяк	375
		Ртуть	375
		Свинец	375
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Микробиологические показатели (для ТР ТС 009 - Candida и E.coli, для единых требований - Дрожжи и Enterobacteriaceae): микробиологические показатели не определяются в продуктах с рН более 10,0	
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	415
		Candida albicans, г или мл (или Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы)	415
		Escherichia coli, г или мл (или Бактерии семейства Enterobacteriaceae)	415
		Staphylococcus aureus, г или мл	415
		Pseudomonas aeruginosa, г или мл	415
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1795
3.11.21	Жидкая косметическая продукция для бритья	Водородный показатель, ед. рН	330
		Органолептические показатели	300
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2200
		Пробоподготовка *	835
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие) * на ТР ТС 009/2011	2505
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibilизирующее действие) *	5000
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	1000
		Мышьяк	375
		Ртуть	375
		Свинец	375
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Микробиологические показатели (для ТР ТС 009 - Candida и E.coli, для единых требований - Дрожжи и Enterobacteriaceae): микробиологические показатели не определяются в продуктах с рН более 10,0	
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	415
		Candida albicans, г или мл (или Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы)	415
		Escherichia coli, г или мл (или Бактерии семейства Enterobacteriaceae)	415

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Staphylococcus aureus, г или мл	415
		Pseudomonas aeruginosa, г или мл	415
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1795
3.11.22	Масла для бритья	Водородный показатель, ед. рН	330
		Органолептические показатели	300
		Плотность г/см ³	345
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2200
		Пробоподготовка *	835
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие) * на ТР ТС 009/2011	2505
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibilизирующее действие) *	5000
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	1000
		Мышьяк	375
		Ртуть	375
		Свинец	375
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Микробиологические показатели (для ТР ТС 009 - Candida и E.coli, для единых требований - Дрожжи и Enterobacteriaceae): микробиологические показатели не определяются в продуктах с рН более 10,0	
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	415
		Candida albicans, г или мл (или Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы)	415
		Escherichia coli, г или мл (или Бактерии семейства Enterobacteriaceae)	415
		Staphylococcus aureus, г или мл	415
		Pseudomonas aeruginosa, г или мл	415
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1795
3.11.23	Соль для ванн	Водородный показатель, ед. рН	330
		Органолептические показатели	300
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2200
		Пробоподготовка *	835
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие) * на ТР ТС 009/2011	2505
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibilизирующее действие) *	5000
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	1000
		Мышьяк	375
		Ртуть	375
		Свинец	375
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Микробиологические показатели не определяются	
3.11.24	Кремообразная; твердая продукция для принятия ванн на основе фрагментов растений	Водородный показатель, ед. рН	330
		Коллоидная стабильность	190
		Массовая доля воды и летучих веществ, %	375
		Органолептические показатели	300
		Термостабильность	190
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2200

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Пробоподготовка *	835
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие; действие на слизистые) * на ТР ТС 009/2011	5000
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсибилизирующее действие) *	5000
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	1000
		Мышьяк	375
		Ртуть	375
		Свинец	375
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Микробиологические показатели (для ТР ТС 009 - Candida и E.coli, для единых требований - Дрожжи и Enterobacteriaceae):	
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	415
		Candida albicans, г или мл (или Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы)	415
		Escherichia coli, г или мл (или Бактерии семейства Enterobacteriaceae)	415
		Staphylococcus aureus, г или мл	415
		Pseudomonas aeruginosa, г или мл	415
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1795
3.11.25	Жидкая продукция для принятия ванн	Водородный показатель, ед. рН	330
		Массовая доля этилового спирта (Хроматогр.) - не нормируется	1520
		Объемная доля этилового спирта (Хроматогр.)	1520
		Органолептические показатели	300
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2200
		Пробоподготовка *	835
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие; действие на слизистые) * на ТР ТС 009/2011	5000
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсибилизирующее действие) *	5000
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	1000
		Мышьяк	375
		Ртуть	375
		Свинец	375
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Микробиологические показатели (для ТР ТС 009 - Candida и E.coli, для единых требований - Дрожжи и Enterobacteriaceae):	
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	415
		Candida albicans, г или мл (или Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы)	415
		Escherichia coli, г или мл (или Бактерии семейства Enterobacteriaceae)	415
		Staphylococcus aureus, г или мл	415
		Pseudomonas aeruginosa, г или мл	415
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1795
3.11.26	Гелеобразная продукция для принятия ванн	Водородный показатель, ед. рН	330
		Органолептические показатели	300
		Термостабильность	190
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2200
		Пробоподготовка *	835

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие; действие на слизистые) * на ТР ТС 009/2011	5000
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсибилизирующее действие) *	5000
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	1000
		Мышьяк	375
		Ртуть	375
		Свинец	375
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Микробиологические показатели (для ТР ТС 009 - Candida и E.coli, для единых требований - Дрожжи и Enterobacteriaceae):	
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	415
		Candida albicans, г или мл (или Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы)	415
		Escherichia coli, г или мл (или Бактерии семейства Enterobacteriaceae)	415
		Staphylococcus aureus, г или мл	415
		Pseudomonas aeruginosa, г или мл	415
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1795
3.11.27	Маслообразная продукция для принятия ванн	Водородный показатель, ед. рН	330
		Органолептические показатели	300
		Плотность	345
		Показатель преломления	230
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2200
		Пробоподготовка *	835
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие; действие на слизистые) * на ТР ТС 009/2011	5000
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсибилизирующее действие) *	5000
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	1000
		Мышьяк	375
		Ртуть	375
		Свинец	375
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Микробиологические показатели (для ТР ТС 009 - Candida и E.coli, для единых требований - Дрожжи и Enterobacteriaceae):	
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	415
		Candida albicans, г или мл (или Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы)	415
		Escherichia coli, г или мл (или Бактерии семейства Enterobacteriaceae)	415
		Staphylococcus aureus, г или мл	415
		Pseudomonas aeruginosa, г или мл	415
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1795
3.11.28	Продукция парфюмерная твердая (духи, дезодоранты)	Массовая доля летучих веществ (в области аккредитации как "массовая доля воды и летучих веществ", но в твердой продукции не делаем воду)	375
		Органолептические показатели	300
		Стойкость запаха в твердой продукции	155
		Температура каплепадения, °С	275
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2200

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Пробоподготовка *	835
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие) * на ТР ТС 009/2011	2505
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibilизирующее действие) *	5000
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	1000
		Мышьяк	375
		Ртуть	375
		Свинец	375
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
3.11.29	Продукция парфюмерная сухая	Массовая доля летучих веществ (в области аккредитации как "массовая доля воды и летучих веществ", но в сухой продукции не делаем воду)	375
		Органолептические показатели	300
		Стойкость запаха сухой продукции	155
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2200
		Пробоподготовка *	835
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие) * на ТР ТС 009/2011	2505
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibilизирующее действие) *	5000
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	1000
		Мышьяк	375
		Ртуть	375
		Свинец	375
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Микробиологические показатели (для ТР ТС 009 - Candida и E.coli, для единых требований - Дрожжи и Enterobacteriaceae):	
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	415
		Candida albicans, г или мл (или Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы)	415
		Escherichia coli, г или мл (или Бактерии семейства Enterobacteriaceae)	415
		Staphylococcus aureus, г или мл	415
		Pseudomonas aeruginosa, г или мл	415
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1795
3.11.30	Продукция парфюмерная жидкая (спиртосодержащие туалетные, парфюмерные воды, духи и т.д.)	Массовая доля этилового спирта (Хроматогр.) - не нормируется	1520
		Объемная доля этилового спирта (Хроматогр.)	1520
		Органолептические показатели	300
		Прозрачность	190
		Стойкость запаха	155
		Сумма массовых долей душистых веществ (до 5%), %	440
		Пробоподготовка *	835
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие) * на ТР ТС 009/2011	2505
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibilизирующее действие - на животных) *	5000
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	1000

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Мышьяк	375
		Ртуть	375
		Свинец	375
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		<i>Микробиологические показатели не определяются для продукции, содержащей этиловый спирт и/или органические растворители в концентрации более 25% по объему, используемой без разведения</i>	
3.11.31	Продукция косметическая жидкая (тоники, лосьоны, дезодоранты, средства для завивки и укладки волос и т.д.)	Водородный показатель, ед. рН	330
		Массовая доля этилового спирта (Хроматогр.) - не нормируется	1520
		Объемная доля этилового спирта (Хроматогр.)	1520
		Органолептические показатели	300
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2200
		Пробоподготовка *	835
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие) * на ТР ТС 009/2011	2505
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibilизирующее действие) *	5000
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	1000
		Мышьяк	375
		Ртуть	375
		Свинец	375
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Микробиологические показатели (для ТР ТС 009 - Candida и E.coli, для единых требований - Дрожжи и Enterobacteriaceae):	
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	415
		Candida albicans, г или мл (или Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы)	415
		Escherichia coli, г или мл (или Бактерии семейства Enterobacteriaceae)	415
		Staphylococcus aureus, г или мл	415
		Pseudomonas aeruginosa, г или мл	415
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1795
Микробиологические показатели не определяются для дезодорантов и продукции, содержащей этиловый спирт и/или органические растворители в концентрации более 25% по объему, используемой без разведения, средства химической завивки средства для выпрямления волос на основе тиоловых соединений			
3.11.32	Продукция косметическая для полирования ногтей (пудра, паста для полирования ногтей)	Водородный показатель, ед. рН	330
		Массовая доля воды и летучих веществ, %	375
		Органолептические показатели	300
		Полирующая способность	155
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2200
		Пробоподготовка *	835
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие) * на ТР ТС 009/2011	2505
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibilизирующее действие) *	5000
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	1000
		Мышьяк	375
		Ртуть	375

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)	
1	2	3	4	
		Свинец	375	
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000	
3.11.33	Продукция декоративной косметики на жировосковой основе (губная помада, контурные карандаши, театральные грим, твердая тушь и т.д.)	Водородный показатель, ед. рН (только карандаши для век и твердая тушь для ресниц)	330	
		Карбонильное число	340	
		Кислотное число	290	
		Кроющая способность	155	
		Органолептические показатели	300	
		Температура каплепадения, °С	275	
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2200	
		Пробоподготовка *	835	
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835	
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие; действие на слизистые) * на ТР ТС 009/2011	5000	
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibilизирующее действие) *	5000	
		Токсичные элементы (показатели безопасности):		
		Пробоподготовка	1000	
		Мышьяк	375	
		Ртуть	375	
		Свинец	375	
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000	
		Микробиологические показатели (для ТР ТС 009 - Candida и E.coli, для единых требований - Дрожжи и Enterobacteriaceae):		
		Пробоподготовка косметической продукции (карандаши для губ, помады, тушь для ресниц, жидкие подводки для глаз, блеск для губ и т.п. в индивидуальной упаковке) за образец	55	
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	415	
		Candida albicans, г или мл (или Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы)	415	
		Escherichia coli, г или мл (или Бактерии семейства Enterobacteriaceae)	415	
		Staphylococcus aureus, г или мл	415	
		Pseudomonas aeruginosa, г или мл	415	
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1795	
		Микробиологические показатели не определяются для сухих карандашей		
		3.11.34	Мыло туалетное твердое	Качественное число (массовая доля жирных кислот в пересчете на номинальную массу куска мыла)
Массовая доля свободной углекислой соды в пересчете на Na2O	495			
Массовая доля хлористого натрия	345			
Органолептические показатели	300			
Температура застывания жирных кислот, выделенных из мыла	440			
Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2200			
Пробоподготовка *	835			
Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835			
Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие) * на ТР ТС 009/2011	2505			
Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibilизирующее действие) *	5000			
Токсичные элементы (показатели безопасности):				
Пробоподготовка	1000			
Мышьяк	375			
Ртуть	375			

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Свинец	375
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		<i>Микробиологические показатели не определяются</i>	
3.11.35	Мыло хозяйственное твердое	Качественное число (массовая доля жирных кислот в пересчете на номинальную массу куска мыла)	660
		Массовая доля свободного углекислого натрия	250
		Массовая доля свободной едкой щелочи	250
		Массовая доля свободного углекислого натрия	260
		Массовая доля свободной углекислой соды (сумма 2 показателей: м.д. свободного углекислого натрия + м.д. свободной едкой щелочи)	500
		Массовая доля суммы неомыляемых органических веществ и неомыленного жира, %	410
		Массовая доля хлористого натрия	345
		Органолептические показатели	300
		Температура застывания жирных кислот, выделенных из мыла	440
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	1000
		Мышьяк	375
		Ртуть	375
		Свинец	375
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
3.11.36	Жидкие средства гигиены полости рта	Водородный показатель, ед. pH	330
		Массовая доля фторидов (в расчете на фтор-ион)	440
		Массовая фторида в единице упаковки	440
		Массовая доля этилового спирта (Хроматогр.)	1520
		Органолептические показатели	300
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2200
		Пробоподготовка *	835
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835
		Токсикологические показатели безопасности (действие на слизистые) * на ТР ТС 009/2011	2505
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibilизирующее действие) *	5000
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	1000
		Мышьяк	375
		Ртуть	375
		Свинец	375
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Микробиологические показатели (для ТР ТС 009 - Candida и E.coli, для единых требований - Дрожжи и Enterobacteriaceae):	
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	415
		Candida albicans, г или мл (или Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы)	415
		Escherichia coli, г или мл (или Бактерии семейства Enterobacteriaceae)	415
		Staphylococcus aureus, г или мл	415
		Pseudomonas aeruginosa, г или мл	415
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1795
3.11.37	Пасты зубные	Водородный показатель, ед. pH	330
		Массовая доля фторидов в расчете на молярную массу фтора	440
		Масса фторида в единице упаковки	440
		Органолептические показатели	300
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2200

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Пробоподготовка *	835
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835
		Токсикологические показатели безопасности (действие на слизистые) * на ТР ТС 009/2011	2505
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibiliзирующее действие) *	5000
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	1000
		Мышьяк	375
		Ртуть	375
		Свинец	375
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Микробиологические показатели (для ТР ТС 009 - Candida и E.coli, для единых требований - Дрожжи и Enterobacteriaceae):	
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	415
		Candida albicans, г или мл (или Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы)	415
		Escherichia coli, г или мл (или Бактерии семейства Enterobacteriaceae)	415
		Staphylococcus aureus, г или мл	415
		Pseudomonas aeruginosa, г или мл	415
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1795
3.11.38	Порошок зубной	Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2200
		Пробоподготовка *	835
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835
		Токсикологические показатели безопасности (действие на слизистые) * на ТР ТС 009/2011	2505
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibiliзирующее действие) *	5000
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	1000
		Мышьяк	375
		Ртуть	375
		Свинец	375
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Микробиологические показатели (для ТР ТС 009 - Candida и E.coli, для единых требований - Дрожжи и Enterobacteriaceae):	
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	415
		Candida albicans, г или мл (или Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы)	415
		Escherichia coli, г или мл (или Бактерии семейства Enterobacteriaceae)	415
		Staphylococcus aureus, г или мл	415
		Pseudomonas aeruginosa, г или мл	415
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1795
		Микробиологические показатели не определяются для средств для отбеливания зубов с концентрацией перекиси водорода 0,1-6,0%	
3.11.39	Щётки зубные, массажеры для десен и аналогичные изделия для ухода за полостью рта	Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2200
		Выделение вредных веществ в воздушную и водную среды:	
		Щетки зубные: Акрилонитрилбутадиенстирольные пластики (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		α-Метилстирол	630
		Акрилонитрил	630
		Бензол	630
		Ксилолы (смесь)	630
		Стирол	630

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Толуол	630
		Пробоподготовка	365
		от 4-10 и более показателей	2520
		Щетки зубные: Полистирол и сополимеры стирола (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		α-Метилстирол	630
		Акрилонитрил	630
		Ацетальдегид	630
		Бензол	630
		Ксилолы (смесь)	630
		Бутиловый спирт	630
		Метиловый спирт	630
		Стирол	630
		Толуол	630
		Пробоподготовка	365
		Формальдегид	1260
		От 4-10 и более показателей (без формальдегида)	2520
		Щетки зубные: Материалы на основе полиолефинов (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Формальдегид	1260
		Ацетальдегид	630
		Бутиловый спирт	630
		Изобутиловый спирт	630
		Изопропиловый спирт	630
		Метиловый спирт	630
		Этилацетат	630
		Пробоподготовка	365
		От 4-10 и более показателей (без формальдегида)	2520
		Щетки зубные: Поливинилхлориды (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Ацетальдегид	630
		Ацетон	630
		Бензол	630
		Бутиловый спирт	630
		Дибутилфталат, диметилфталат, диоктилфталат, диэтилфталат	1680
		Изобутиловый спирт	630
		Метиловый спирт	630
		Толуол	630
		Фенолы	930
		Пробоподготовка	365
		От 4-10 и более показателей (без фенолов и фталатов)	2520
		Щетки зубные: Полиамиды (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Бензол	630
		Капролактam *	1600
		Гексаметилендиамин *	1500
		Пробоподготовка *	1850
		Метиловый спирт	630
		Фенолы	930
		Пробоподготовка	365
		Щетки зубные: Полиэтилентерефталат и сополимеры на основе терефталевой кислоты (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Ацетальдегид	630
		Ацетон	630
		Диметилтерефталат	1680
		Бутиловый спирт	630
		Изобутиловый спирт	630
		Метиловый спирт	630
		Формальдегид	1260
		Пробоподготовка	365
		Этиленгликоль *	750

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Пробоподготовка *	1850
		От 4-10 и более показателей (без формальдегида и фталатов)	2520
		Клинические испытания для зубной нити на ЕСТ № 299	
		Пробоподготовка *	835
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835
		Визуальная оценка внешнего вида *	970
		Местнораздражающее действие *	2230
		Аллергизирующее действие *	2230
		Очищающее действие *	2770
		Микробиологические показатели (только для продукции, предназначенной для детей и подростков):	
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (1 см2) продукции	415
		Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы, КОЕ в 1 г (1 см2) продукции	415
		Бактерии семейства Enterobacteriaceae, КОЕ в 1 г (1 см2) продукции	400
		Staphylococcus aureus, КОЕ в 1 г (1 см2) продукции	415
		Pseudomonas aeruginosa, КОЕ в 1 г (1 см2) продукции	415
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1795
3.11.40	Лаки для ногтей	Внешний вид пленки	155
		Водородный показатель, ед. рН (только в лаках на водной основе)	330
		Время высыхания лака	155
		Органолептические показатели	300
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2200
		Пробоподготовка *	835
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие) * на ТР ТС 009/2011	2505
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibiliзирующее действие) *	5000
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	1000
		Мышьяк	375
		Ртуть	375
		Свинец	375
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Микробиологические показатели: для лаков на водной основе	
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	415
		Candida albicans, г или мл	415
		Escherichia coli, г или мл	415
		Staphylococcus aureus, г или мл	415
		Pseudomonas aeruginosa, г или мл	415
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1795
		Микробиологические показатели не определяются, кроме лаков на водной основе	
3.11.41	Жидкая продукция для ухода за ногтями; масла для ухода за ногтями; порошок для отбеливания ногтей; соль для ухода за ногтями	Водородный показатель, ед. рН	330
		Органолептические показатели	300
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2200
		Пробоподготовка *	835
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие) * на ТР ТС 009/2011	2505
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibiliзирующее действие) *	5000

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	1000
		Мышьяк	375
		Ртуть	375
		Свинец	375
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Микробиологические показатели: только для жидкой продукции по уходу за ногтями	
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	415
		Candida albicans, г или мл	415
		Escherichia coli, г или мл	415
		Staphylococcus aureus, г или мл	415
		Pseudomonas aeruginosa, г или мл	415
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1795
3.11.42	Гелеобразная продукция для ухода за ногтями	Водородный показатель, ед. рН	330
		Массовая доля сухого вещества	375
		Органолептические показатели	300
		Термостабильность	190
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2200
		Пробоподготовка *	835
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие) * на ТР ТС 009/2011	2505
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibiliзирующее действие) *	5000
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	1000
		Мышьяк	375
		Ртуть	375
		Свинец	375
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	415
		Candida albicans, г или мл	415
		Escherichia coli, г или мл	415
		Staphylococcus aureus, г или мл	415
		Pseudomonas aeruginosa, г или мл	415
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1795
3.11.43	Продукция косметическая порошкообразная и компактная	Водородный показатель, ед. рН	330
		Массовая доля воды и летучих веществ, %	375
		Органолептические показатели	300
		Степень компактности	145
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2200
		Пробоподготовка *	835
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие; действие на слизистые) * на ТР ТС 009/2011	5000
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibiliзирующее действие) *	5000
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	1000
		Мышьяк	375
		Ртуть	375

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Свинец	375
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	415
		Candida albicans, г или мл	415
		Escherichia coli, г или мл	415
		Staphylococcus aureus, г или мл	415
		Pseudomonas aeruginosa, г или мл	415
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1795
3.11.44	Продукция косметическая пастообразная	Водородный показатель, ед. рН	330
		Органолептические показатели	300
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2200
		Пробоподготовка *	835
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие; действие на слизистые) * на ТР ТС 009/2011	5000
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibilизирующее действие) *	5000
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	1000
		Мышьяк	375
		Ртуть	375
		Свинец	375
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	415
		Candida albicans, г или мл	415
		Escherichia coli, г или мл	415
		Staphylococcus aureus, г или мл	415
		Pseudomonas aeruginosa, г или мл	415
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1795
3.11.45	Продукция косметическая на носителях (влажные салфетки, тканевые маски и т.д.)	Водородный показатель, ед. рН	330
		Для изделий с пропитками (влажные салфетки) -органолептические показатели	440
		Линейные размеры	375
		Массовая доля пропитки	375
		Метанол - вне области аккредитации	1575
		Органолептические показатели	300
		Объемная доля этилового спирта (Хроматогр.)	1520
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2200
		Пробоподготовка *	835
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие; действие на слизистые) * на ТР ТС 009/2011	5000
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibilизирующее действие) *	5000
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	1000
		Мышьяк	375
		Ртуть	375
		Свинец	375
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	415
		Candida albicans, г или мл	415
		Escherichia coli, г или мл	415
		Staphylococcus aureus, г или мл	415
		Pseudomonas aeruginosa, г или мл	415
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1795
		Клинико-лабораторные показатели безопасности для продукции, предназначенной для детей:	
		Пробоподготовка *	835
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835
		оценка местно-раздражающего действия (клинико-лабораторные показатели безопасности, на волонтерах)*	2505
		оценка сенсибилизирующего действия (клинико-лабораторные показатели безопасности, на волонтерах)*	2505
3.11.46	Продукция декоративной косметики на эмульсионной основе (тональные средства, румяна, тени для век, блеск для губ, тушь для волос и т.д.)	Водородный показатель, ед. рН	330
		Коллоидная стабильность	190
		Кроющая способность	155
		Массовая доля воды и летучих веществ, %	375
		Органолептические показатели	300
		Термостабильность	190
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2200
		Пробоподготовка *	835
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие; действие на слизистые) * на ТР ТС 009/2011	5000
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсибилизирующее действие) *	5000
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	1000
		Мышьяк	375
		Ртуть	375
		Свинец	375
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Микробиологические показатели:	
		Пробоподготовка косметической продукции (карандаши для губ, помады, тушь для ресниц, жидкие подводки для глаз, блеск для губ и т.п. в индивидуальной упаковке) за образец	55
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	415
	Candida albicans, г или мл	415	
	Escherichia coli, г или мл	415	
	Staphylococcus aureus, г или мл	415	
	Pseudomonas aeruginosa, г или мл	415	
	Полная программа испытаний (5 показателей)	1795	
3.11.47	Продукция декоративной косметики на эмульсионной основе (тушь для ресниц)	Водородный показатель, ед. рН	330
		Коллоидная стабильность	190
		Кроющая способность	155
		Массовая доля воды и летучих веществ, %	375
		Органолептические показатели	300
		Стойкость к воде жидкой туши для ресниц	145
		Термостабильность	190
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2200
		Пробоподготовка *	835

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие; действие на слизистые) * на ТР ТС 009/2011	5000
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibilизирующее действие) *	5000
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	1000
		Мышьяк	375
		Ртуть	375
		Свинец	375
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Микробиологические показатели:	
		Пробоподготовка косметической продукции (карандаши для губ, помады, тушь для ресниц, жидкие подводки для глаз, блеск для губ и т.п. в индивидуальной упаковке) за образец	55
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	415
		Candida albicans, г или мл	415
		Escherichia coli, г или мл	415
		Staphylococcus aureus, г или мл	415
		Pseudomonas aeruginosa, г или мл	415
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1795
3.11.48	Масла, вещества душистые и полупродукты их синтеза	Абсолютная плотность	345
		Качественное определение воды	290
		Кислотное число	290
		Массовая доля альдегидов	290
		Массовая доля карбонильных соединений	290
		Массовая доля кислот	290
		Массовая доля многоатомного спирта	290
		Массовая доля перекиси водорода	275
		Массовая доля перекиси в % активного кислорода	275
		Массовая доля сложных эфиров	340
		Органолептические показатели	300
		Относительная плотность	345
		Показатель преломления	230
		Число омыления	565
		Эфирное число	290
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2200
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835
		Пробоподготовка *	835
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие; действие на слизистые) * на ТР ТС 009/2011	5000
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibilизирующее действие) *	5000
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	1000
		Мышьяк	375
		Ртуть	375
		Свинец	375
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Микробиологические показатели не определяются для 100%-х эфирных масел	
3.11.49	Масла косметические	Водородный показатель, ед. рН	330
		Плотность (Относительная плотность/Абсолютная плотность)	345
		Показатель преломления	230

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2200
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835
		Пробоподготовка *	835
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие; действие на слизистые) * на ТР ТС 009/2011	5000
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibiliзирующее действие) *	5000
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	1000
		Мышьяк	375
		Ртуть	375
		Свинец	375
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2000
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	415
		Candida albicans, г или мл	415
		Escherichia coli, г или мл	415
		Staphylococcus aureus, г или мл	415
		Pseudomonas aeruginosa, г или мл	415
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1795
		3.12. ТОВАРЫ БЫТОВОЙ ХИМИИ И СИНТЕТИЧЕСКИЕ МОЮЩИЕ СРЕДСТВА	
3.12.1	Дезинфицирующие средства	Показатель активности водородных ионов, ед. рН (вне области аккредитации)	330
		Индекс токсичности, включая пробоподготовку (вне области аккредитации)	2200
		Массовая доля активного хлора	315
		Массовая доля АПАВ	365
		Массовая доля кислот	385
		Массовая доля надуксусной кислоты	565
		Массовая доля активного кислорода	275
		Массовая доля перекиси водорода (перекисных соединений)	705
		Массовая доля третичного алкиламина (массовая доля N, N-бис(3-аминопропил)-додециламина)	705
		Массовая доля ЧАС	705
		Массовая доля щелочных компонентов	410
		Метанол, изопропанол, пропанол, этанол в жидкостях низкотемпературных, стеклоочистителях, стеклоомывателях, косметической продукции (1 показатель) - вне области аккредитации	1575
		Каждый последующий показатель	420
		Микробиологические показатели: на договорной основе, при предоставлении методики и НД (спецификации и пр.), вне области аккредитации	договорная цена
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835
		Пробоподготовка *	835
		Токсикологические показатели *	договорная цена
3.12.2	Чистящие средства для сантехнических изделий (унитазы, раковины, ванны, кафель)	Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2200
		Массовая доля активного хлора	315
		Массовая доля АПАВ	365
		Массовая доля кислот (за одну кислоту)	385
		Показатель активности водородных ионов, ед. рН	330

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)	
1	2	3	4	
		Чистящая способность (на эмали, на стекле, на ПВХ) - за один вид поверхности (на эмали: кроме средств порошкообразных на шлаках, пастообразных для чистки посуды с присутствием ПАВ)	1320	
		Эффективность удаления ржавчины с твердой поверхности	1320	
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835	
		Пробоподготовка *	835	
		Токсикологические показатели *	договорная цена	
3.12.3	Чистящие средства для кухни	Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2200	
		Массовая доля активного хлора	315	
		Массовая доля АПАВ	365	
		Массовая доля нерастворимого в воде остатка (абразива)	550	
		Массовая доля фосфоросодержащих соединений	660	
		Массовая доля щелочных компонентов в пересчете на Na ₂ O	410	
		Массовая доля щелочных компонентов в пересчете на NaOH	410	
		Массовая концентрация щелочных компонентов в пересчете на NaOH	410	
		Моющая способность	1320	
		Наличие неионогенных поверхностно-активных веществ (НПАВ) (вне области аккредитации)	240	
		Пенообразующая способность	495	
		Устойчивость пены.	495	
		Показатель активности водородных ионов, ед. pH	330	
		Чистящая способность (на эмали, на стекле, на ПВХ) - за один вид поверхности (на эмали: кроме средств порошкообразных на шлаках, пастообразных для чистки посуды с присутствием ПАВ)	1320	
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835	
		Пробоподготовка *	835	
		Токсикологические показатели *	договорная цена	
3.12.4		Чистящие средства для пола	Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2200
			Массовая доля активного хлора	315
	Массовая доля АПАВ		365	
	Наличие неионогенных поверхностно-активных веществ (НПАВ) (вне области аккредитации)		240	
	Пенообразующая способность		495	
	Показатель активности водородных ионов, ед. pH		330	
	Чистящая способность (на эмали, на стекле, на ПВХ) - за один вид поверхности (на эмали: кроме средств порошкообразных на шлаках, пастообразных для чистки посуды с присутствием ПАВ)		1320	
	Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*		835	
	Пробоподготовка *		835	
	Токсикологические показатели *		договорная цена	
3.12.5	Чистящие средства для посуды жидкие	Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2200	
		Массовая доля АПАВ	365	
		Массовая концентрация анионных поверхностно-активных веществ в контрольном смыве в пересчете на додецилсульфат натрия/ Смываемость АПАВ	660	
		Массовая концентрация неионогенных поверхностно-активных веществ в контрольном смыве в пересчете на неол АФВ-12 или неол АФ 9-12/ Смываемость НПАВ	660	
		Моющая способность	1320	
		Наличие неионогенных поверхностно-активных веществ (НПАВ) (вне области аккредитации)	240	

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)	
1	2	3	4	
		Пенообразующая способность	495	
		Устойчивость пены	495	
		Показатель активности водородных ионов, ед. рН	330	
		Микробиологические показатели:		
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (см3)	415	
		Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы, КОЕ в 1 г (см3)	415	
		Бактерии семейства Enterobacteriaceae, КОЕ в 1 г (см3)	400	
		Staphylococcus aureus, КОЕ в 1 г (см3)	415	
		Pseudomonas aeruginosa, КОЕ в 1 г (см3)	415	
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1795	
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835	
		Пробоподготовка *	835	
		Определение рН смывов	990	
		Токсикологические показатели *	договорная цена	
3.12.6	Чистящие средства для посуды порошкообразные	Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2200	
		Массовая доля АПАВ	365	
		Массовая доля нерастворимого в воде остатка (абразива)	550	
		Массовая концентрация анионных поверхностно-активных веществ в контрольном смыве в пересчете на додецилсульфат натрия/ Смываемость АПАВ	660	
		Массовая концентрация неионогенных поверхностно-активных веществ в контрольном смыве в пересчете на неонол АФВ-12 или неонол АФ 9-12/ Смываемость НПАВ	660	
		Моющая способность	1320	
		Показатель активности водородных ионов, ед. рН	330	
		Чистящая способность (на эмали, на стекле, на ПВХ) - за 1 вид поверхности	1320	
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835	
		Пробоподготовка *	835	
		Токсикологические показатели *	договорная цена	
3.12.7		Средства для прочистки труб	Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2200
			Массовая доля щелочных компонентов в пересчете на Na ₂ O	410
	Массовая доля щелочных компонентов в пересчете на NaOH		410	
	Массовая концентрация щелочных компонентов в пересчете на NaOH		410	
	Показатель активности водородных ионов, ед. рН		330	
	Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*		835	
	Пробоподготовка *		835	
	Токсикологические показатели *		договорная цена	
3.12.8	Товары бытовой химии в аэрозольной упаковке	Избыточное давление, МПа	220	
		Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2200	
		Показатель активности водородных ионов, ед. рН	330	
		Прочность и герметичность аэрозольной упаковки	365	
		Работоспособность клапана	210	
		Степень эвакуации содержимого из аэрозольной упаковки, %	440	
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835	
		Пробоподготовка *	835	
		Токсикологические показатели *	договорная цена	
3.12.9	Стеклоочистители	Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2200	
		Массовая доля АПАВ	365	

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Метанол, изопропанол, пропанол, этанол в жидкостях низкотемпературных, стеклоочистителях, стеклоомывателях, косметической продукции (1 показатель) - вне области аккредитации	1575
		Каждый последующий показатель	420
		Наличие неионогенных поверхностно-активных веществ (НПАВ) (вне области аккредитации)	240
		Показатель активности водородных ионов, ед. рН	330
		Чистящая способность (на стекле)	1320
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835
		Пробоподготовка *	835
		Токсикологические показатели *	договорная цена
3.12.10	Пятновыводные средства	Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2200
		Показатель активности водородных ионов, ед. рН	330
		Эффективность пятноудаления (вино+фрукты, чернила, ржавчина) - за 1 вид загрязнений	945
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835
		Пробоподготовка *	835
		Токсикологические показатели *	договорная цена
3.12.11	Отбеливающие средства	Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2200
		Массовая доля активного кислорода	315
		Массовая доля активного хлора	315
		Массовая доля фосфоросодержащих соединений	660
		Наличие оптического отбеливателя (вне области аккредитации)	240
		Отбеливающая способность	825
		Показатель активности водородных ионов, ед. рН	330
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835
		Пробоподготовка *	835
		Токсикологические показатели *	договорная цена
3.12.12	Средства для посудомоечных машин	Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2200
		Массовая доля АПАВ	365
		Массовая доля фосфоросодержащих соединений	660
		Массовая концентрация анионных поверхностно-активных веществ в контрольном смыве в пересчете на додецилсульфат натрия/ Смываемость АПАВ	660
		Массовая концентрация неионогенных поверхностно-активных веществ в контрольном смыве в пересчете на неонол АФВ-12 или неонол АФ 9-12/ Смываемость НПАВ	660
		Наличие неионогенных поверхностно-активных веществ (НПАВ) (вне области аккредитации)	240
		Пенообразующая способность	495
		Показатель активности водородных ионов, ед. рН	330
		Микробиологические показатели (только для жидких средств):	
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (см3)	415
		Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы, КОЕ в 1 г (см3)	415
		Бактерии семейства Enterobacteriaceae, КОЕ в 1 г (см3)	415
		Staphylococcus aureus, КОЕ в 1 г (см3)	415
		Pseudomonas aeruginosa, КОЕ в 1 г (см3)	415
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1795
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835
		Пробоподготовка *	835
		Токсикологические показатели *	договорная цена
3.12.13	Обезжириватели (на	Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2200

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
	основе кислот и щелочей)	Массовая доля кислот	385
		Массовая доля щелочных компонентов в пересчете на Na ₂ O	410
		Массовая доля щелочных компонентов в пересчете на NaOH	410
		Массовая концентрация щелочных компонентов в пересчете на NaOH	410
		Показатель активности водородных ионов, ед. рН	330
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835
		Пробоподготовка *	835
		Токсикологические показатели *	договорная цена
3.12.14	Средства для унитаза (таблетки, стикеры, подвески и т.д.)	Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2200
		Массовая доля АПАВ	365
		Моющая способность	1320
		Показатель активности водородных ионов, ед. рН	330
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835
		Пробоподготовка *	835
		Токсикологические показатели *	договорная цена
3.12.15	Кондиционеры для белья	Водородный показатель, ед. рН	330
		Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2200
		Качественное определение антиэлектростатического эффекта (вне области аккредитации)	230
		Количественное определение антиэлектростатического эффекта (вне области аккредитации) (Удельное поверхностное электрическое сопротивление)	1155
		Массовая доля сухого вещества (вне области аккредитации - по ГОСТу на косметические средства)	375
		Массовая доля катионного поверхностно-активного вещества (КПАВ), % (вне области аккредитации)	715
		Массовая доля остаточных анионных ПАВ на тканях бельевого ассортимента	650
		Массовая доля остаточных катионных ПАВ на тканях бельевого ассортимента	650
		Умягчающий эффект, балл (вне области аккредитации)	660
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835
		Пробоподготовка *	835
		Токсикологические показатели *	договорная цена
		3.12.16	Средства моющие синтетические порошкообразные и жидкие
Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2200		
Качество ополаскивания тканей при стирке:отсутствие АПАВ, отсутствие щелочей (вне области аккредитации)	440		
Масса нетто	230		
Массовая доля активного кислорода	315		
Массовая доля воды	375		
Массовая доля остаточных анионных ПАВ на тканях бельевого ассортимента (вне области аккредитации)	650		
Массовая доля поверхностно-активных веществ, %	880		
Массовая доля фосфорнокислых солей	660		
Моющая способность	825		
Наличие оптического отбеливателя (вне области аккредитации)	240		
Отбеливающая способность	825		
Пенообразующая способность	495		
Плотность (для жидких СМС - вне области аккредитации)	345		
Концентрация водородных ионов, ед. рН	330		

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Эффективность пятноудаления (вино+фрукты, чернила, ржавчина) - за 1 вид загрязнений	945
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835
		Пробоподготовка *	835
		Определение pH смывов	990
		Токсикологические показатели *	договорная цена
		3.13. ПРОДУКЦИЯ ТЕКСТИЛЬНОЙ И ШВЕЙНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ	
3.13.1	Текстильные изделия • ткани • материалы для рабочей одежды • одежда верхняя пальтово-костюмная и плательно-блузочная • белье нательное и постельное • изделия чулочно-носочные • изделия платочно-шарфовые • головные уборы	Влажность	385
		Водопоглощение	385
		Водоотталкивание	580
		Воздухопроницаемость	550
		Гигроскопичность	735
		Идентификация волокон	550
		Изменение линейных размеров после мокрой обработки в направлении основы	500
		Изменение линейных размеров после мокрой обработки в направлении утка	500
		Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2200
		Интенсивность запаха	275
		Капиллярность	385
		Линейные размеры	220
		Пиллингуемость тканей (кроме ворсовых тканей и тканей технического назначения)	945
		Поверхностная плотность	240
		Прочность ниточных швов (швейные изделия): разрывная нагрузка швов	- 1100
		- раздвигаемость нитей ткани в швах	1100
		Раздирающая нагрузка по основе	1215
		Раздирающая нагрузка по утку	1215
		Разрывная нагрузка по основе	1215
		Разрывная нагрузка по утку	1215
		Удлинение при разрыве по основе	1215
		Удлинение при разрыве по утку	1215
		Реакция водной вытяжки/pH водного экстракта	385
		Свободный формальдегид	785
		Состав сырья (% содержания)	1215
		Стойкость к истиранию	580
		Качество стежков, строчек и швов	300
		Количество стежков	220
		Ширина шва	220
		Удельное поверхностное электрическое сопротивление	1155
		Напряженность электростатического поля на поверхности образца	1155
		Устойчивость окраски к:	
		-стирке	650
		-поту	650
		-дистиллированной воде	650
		- мокрому трению	650
		-сухому трению	650
		-органическим растворителям	650
		-морской воде	650
		Число нитей основы на 10 см	700
		Число нитей утка на 10 см	700
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	890
		Кобальт	375

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Медь (в методе, указанном в ТР ТС, определяется в диапазоне не более 6, а нормы стоят в ТР ТС не более 50. Поэтому, если медь будет обнаружена менее 6, то выдаём протокол в области. Если более - то вне области по фактическим показателям отдельным протоколом)	375
		Мышьяк	375
		Никель	375
		Ртуть	375
		Свинец	375
		Хром	550
		Текстиль, полимерные материалы, кожа, кожгалантерея (свинец, мышьяк, хром, кобальт, медь, никель включая пробоподготовку)	3590
		Текстильные материалы для детей (ртуть, мышьяк, свинец, хром, кобальт, медь, никель, включая пробоподготовку)	3990
		Выделение вредных веществ в воздушную и водную среды:	
		В водной среде: диметилтерефталат, диоктилфталат, дибутилфталат	1680
		От 4-10 и более показателей (без формальдегида, фенола и фталатов)	2520
		Натуральные из растительного сырья, картон, искусственные (вискозные и ацетатные) (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Формальдегид (вне области аккредитации)	1260
		Пробоподготовка	365
		Полиэфирные (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Диметилтерефталат	1680
		Пробоподготовка	365
		Ацетальдегид	630
		Полиэфирные (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Ацетальдегид	630
		Пробоподготовка	365
		Формальдегид (вне области аккредитации)	1260
		Полиамидные (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Капролактам *	1600
		Пробоподготовка *	1850
		Гексаметилендиамин *	1500
		Полиамидные (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Капролактам *	1600
		Пробоподготовка *	850
		Гексаметилендиамин *	1300
		Пробоподготовка	365
		Формальдегид (вне области аккредитации)	1260
		Полиакрилонитрильные (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Пробоподготовка	365
		Акрилонитрил	630
		Полиакрилонитрильные (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Пробоподготовка	365
		Формальдегид (вне области аккредитации)	1260
		Поливинилхлоридные (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Ацетон	630
		Бензол	630
		Толуол	630
		Пробоподготовка	365
		Диоктилфталат, дибутилфталат	1680
		Поливинилхлоридные (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Ацетон	630
		Бензол	630
		Толуол	630
		Пробоподготовка	365
		Формальдегид (вне области аккредитации)	1260
		Поливинилацетатные (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Пробоподготовка	365
		Формальдегид (вне области аккредитации)	1260

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Полиолефиновые (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Пробоподготовка	365
		Ацетальдегид	630
		Полиолефиновые (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Ацетальдегид	630
		Пробоподготовка	365
		Формальдегид (вне области аккредитации)	1260
		Полиуретановые (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Пробоподготовка *	1850
		Этиленгликоль *	750
		Пробоподготовка	365
		Ацетальдегид	630
		Бензол	630
		Толуол	630
		Полиуретановые (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Пробоподготовка	365
		Формальдегид (вне области аккредитации)	1260
		Пробоподготовка *	850
		Этиленгликоль *	1300
		Ацетальдегид	630
		Бензол	630
		Толуол	630
		Текстильно-вспомогательные вещества (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Пробоподготовка	365
		Ацетальдегид	630
		Ксилолы (смесь)	630
		Спирт бутиловый	630
		Спирт метиловый	630
		Стирол	630
		толуол	630
		От 4-10 и более показателей	2520
3.13.2	Текстильные изделия медицинского назначения • вата • марля • бинты	Водородный показатель, pH водной вытяжки	430
		Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2200
		Капиллярность (только для ваты)	700
		Линейные размеры (вне области аккредитации)	220
		Поверхностная плотность	240
		Поглотительная способность	700
		Разрывная нагрузка по основе	1215
		Разрывная нагрузка по утку	1215
		Реакция водной вытяжки	500
		Удлинение при разрыве по основе	1215
		Удлинение при разрыве по утку	1215
		Число нитей основы на 10 см	700
		Число нитей утка на 10 см	700
		Микробиологические показатели не определяются	
		Выделение вредных веществ (см.раздел "Ткани")	
3.13.3	Полотна и изделия трикотажные	Водопоглощение	385
		Воздухопроницаемость	550
		Гигроскопичность	770
		Длина каждой нити, составляющей шов	220
		Идентификация волокнистого состава	550
		Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2200
		Интенсивность запаха	275
		Капиллярность	385
		Качество стежков, строчек и швов	300
		Линейные размеры	220
		Напряженность электростатического поля на поверхности образца	1155
		Реакция водной вытяжки/pH водного экстракта	385

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Свободный формальдегид	785
		Состав сырья (% содержания)	1215
		Удельное поверхностное электрическое сопротивление	1155
		Фактическая поверхностная плотность	240
		Число стежков в строчке	220
		Ширина шва	220
		Устойчивость окраски к:	
		-стирке	650
		-поту	650
		-дистиллированной воде	650
		- мокрому трению	650
		-сухому трению	650
		-органическим растворителям	650
		-морской воде	650
		Число петельных рядов на 10 см	700
		Число петельных столбиков на 10 см	700
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	890
		Кобальт	360
		Медь (в методе, указанном в ТР ТС, определяется в диапазоне не более 6, а нормы стоят в ТР ТС не более 50. Поэтому, если медь будет обнаружена менее 6, то выдаём протокол в области. Если более - то вне области по фактическим показателям отдельным протоколом)	375
		Мышьяк	375
		Никель	375
		Ртуть	375
		Свинец	375
		Хром	550
		Текстиль, полимерные материалы, кожа, кожгалантерея (свинец, мышьяк, хром, кобальт, медь, никель включая пробоподготовку)	3590
		Текстильные материалы для детей (ртуть, мышьяк, свинец, хром, кобальт, медь, никель, включая пробоподготовку)	3990
		Выделение вредных веществ (см.раздел "Ткани")	
3.13.4	Мех трикотажный	Воздухопроницаемость	550
		Гигроскопичность	770
		Идентификация волокнистого состава	550
		Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2200
		Интенсивность запаха	275
		Напряженность электростатического поля на поверхности образца	1155
		Реакция водной вытяжки/рН водного экстракта	385
		Свободный формальдегид	785
		Состав сырья (% содержания)	1215
		Удельное поверхностное электрическое сопротивление	1155
		Устойчивость окраски к:	
		-стирке	650
		-поту	650
		-дистиллированной воде	650
		- мокрому трению	650
		-сухому трению	650
		-органическим растворителям	650
		-морской воде	650
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	890
		Кобальт	375
		Медь (в методе, указанном в ТР ТС, определяется в диапазоне не более 6, а нормы стоят в ТР ТС не более 50. Поэтому, если медь будет обнаружена менее 6, то выдаём протокол в области. Если более - то вне области по фактическим показателям отдельным протоколом)	375
		Мышьяк	375

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Никель	375
		Ртуть	375
		Свинец	375
		Хром	550
		Текстиль, полимерные материалы, кожа, кожгалантерея (свинец, мышьяк, хром, кобальт, медь, никель включая пробоподготовку)	3590
		Текстильные материалы для детей (ртуть, мышьяк, свинец, хром, кобальт, медь, никель, включая пробоподготовку)	3990
		Выделение вредных веществ (см.раздел "Ткани")	
3.13.5	Полотна нетканые	Абсорбционная емкость полотна	550
		Воздухопроницаемость	630
		Гигроскопичность	770
		Идентификация волокнистого состава	550
		Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2200
		Интенсивность запаха	275
		Капиллярность	385
		Напряженность электростатического поля на поверхности образца	1155
		Поверхностная плотность	240
		Разрывная нагрузка по длине	1215
		Разрывная нагрузка по ширине	1215
		Реакция водной вытяжки/рН водного экстракта	385
		Свободный формальдегид	785
		Состав сырья (% содержания)	1215
		Удельное поверхностное электрическое сопротивление	1155
		Удлинение при разрыве по длине	1215
		Удлинение при разрыве по ширине	1215
		Устойчивость окраски к:	
		-стирке	650
		-поту	650
		-дистиллированной воде	650
		- мокрому трению	650
		-сухому трению	650
		-органическим растворителям	650
		-морской воде	650
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	890
		Кобальт	375
		Медь (в методе, указанном в ТР ТС, определяется в диапазоне не более 6, а нормы стоят в ТР ТС не более 50. Поэтому, если медь будет обнаружена менее 6, то выдаём протокол в области. Если более - то вне области по фактическим показателям отдельным протоколом)	375
		Мышьяк	375
		Никель	375
		Ртуть	375
		Свинец	375
		Хром	550
		Текстиль, полимерные материалы, кожа, кожгалантерея (свинец, мышьяк, хром, кобальт, медь, никель включая пробоподготовку)	3590
		Текстильные материалы для детей (ртуть, мышьяк, свинец, хром, кобальт, медь, никель, включая пробоподготовку)	3990
		Выделение вредных веществ (см.раздел "Ткани")	
3.13.6	Полотна декоративные и мебельные	Воздухопроницаемость	630
		Гигроскопичность	770
		Идентификация волокнистого состава	550
		Изменение размеров после мокрой обработки в направлении основы	500
		Изменение размеров после мокрой обработки в направлении утка	500
		Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2200
		Интенсивность запаха	275
		Линейные размеры	220

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)		
1	2	3	4		
		Напряженность электростатического поля на поверхности образца	1155		
		Поверхностная плотность	240		
		Раздирающая нагрузка по основе	1215		
		Раздирающая нагрузка по утку	1215		
		Разрывная нагрузка по основе	1215		
		Разрывная нагрузка по утку	1215		
		Реакция водной вытяжки/рН водного экстракта	385		
		Свободный формальдегид	785		
		Состав сырья (% содержания)	1215		
		Стойкость к истиранию	580		
		Удельное поверхностное электрическое сопротивление	1155		
		Удлинение при разрыве по основе	1215		
		Удлинение при разрыве по утку	1215		
		Устойчивость окраски к:			
		-стирке	650		
		-поту	650		
		-дистиллированной воде	650		
		-мокрому трению	650		
		-сухому трению	650		
		-органическим растворителям	650		
		-морской воде	650		
		Число нитей основы на 10 см	700		
		Число нитей утка на 10 см	700		
		Токсичные элементы (показатели безопасности):			
		Пробоподготовка	890		
		Кобальт	375		
		Медь (в методе, указанном в ТР ТС, определяется в диапазоне не более 6, а нормы стоят в ТР ТС не более 50. Поэтому, если медь будет обнаружена менее 6, то выдаём протокол в области. Если более - то вне области по фактическим показателям отдельным протоколом)	375		
		Мышьяк	375		
		Никель	375		
		Ртуть	375		
		Свинец	375		
		Хром	550		
		Текстиль, полимерные материалы, кожа, кожгалантерея (свинец, мышьяк, хром, кобальт, медь, никель включая пробоподготовку)	3590		
		Текстильные материалы для детей (ртуть, мышьяк, свинец, хром, кобальт, медь, никель, включая пробоподготовку)	3990		
		Выделение вредных веществ (см.раздел "Ткани")			
		3.13.7	Изделия текстильно-галантерейные	Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2200
				Относительное разрывное удлинение	1215
				Плотность	240
				Разрывная нагрузка	1215
				Свободный формальдегид	785
	Токсичные элементы (показатели безопасности):				
	Пробоподготовка	890			
	Кобальт	375			
	Медь (в методе, указанном в ТР ТС, определяется в диапазоне не более 6, а нормы стоят в ТР ТС не более 50. Поэтому, если медь будет обнаружена менее 6, то выдаём протокол в области. Если более - то вне области по фактическим показателям отдельным протоколом)	375			
	Мышьяк	375			
	Никель	375			
	Ртуть	375			
	Свинец	375			
	Хром	550			
	Текстиль, полимерные материалы, кожа, кожгалантерея (свинец, мышьяк, хром, кобальт, медь, никель включая пробоподготовку)	3590			

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Текстильные материалы для детей (ртуть, мышьяк, свинец, хром, кобальт, медь, никель, включая пробоподготовку)	3990
		Выделение вредных веществ (см.раздел "Ткани")	
3.13.8	Сумки, чемоданы, портфели, ранцы, папки, изделия мелкой кожгалантереи	Внешний вид (наличие: формоустойчивой спинки, светоотражающих элементов)	540
		Идентификация материала (натуральная/ненатуральная кожа)	630
		Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2200
		Линейные размеры	220
		Масса	240
		Прочность сварного шва	1100
		Разрывная нагрузка узлов крепления ручек	1100
		Устойчивость окраски к: - мокрому трению	650
		Устойчивость окраски к: - сухому трению	650
		Устойчивость окраски к: - поту	650
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	890
		Кобальт	375
		Медь (в методе, указанном в ТР ТС, определяется в диапазоне не более 6, а нормы стоят в ТР ТС не более 50. Поэтому, если медь будет обнаружена менее 6, то выдаём протокол в области. Если более - то вне области по фактическим показателям отдельным протоколом)	375
		Мышьяк	375
		Никель	375
		Ртуть	375
		Свинец	375
		Хром	550
		Текстиль, полимерные материалы, кожа, кожгалантерея (свинец, мышьяк, хром, кобальт, медь, никель включая пробоподготовку)	3590
		Текстильные материалы для детей (ртуть, мышьяк, свинец, хром, кобальт, медь, никель, включая пробоподготовку)	3990
		Выделение вредных веществ в воздушную и водную среды:	
		Ранцы, рюкзаки, портфели: натуральные из растительного сырья, картон, искусственные (вискозные и ацетатные) (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Формальдегид (вне области аккредитации)	1260
		Пробоподготовка	365
		Ранцы, рюкзаки, портфели: Полиэфирные (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Ацетальдегид	630
		Пробоподготовка	365
		Формальдегид (вне области аккредитации)	1260
		Ранцы, рюкзаки, портфели: Полиамидные(ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Пробоподготовка *	850
		Капролактан *	1600
		Гексаметилендиамин *	1300
Пробоподготовка	365		
Формальдегид (вне области аккредитации)	1260		
Ранцы, рюкзаки, портфели: Полиакрилонитрильные(ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)			
Формальдегид (вне области аккредитации)	1260		
Пробоподготовка	365		
Ранцы, рюкзаки, портфели: Поливинилхлоридные (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)			
Ацетон	630		
Пробоподготовка	365		

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Формальдегид (<i>вне области аккредитации</i>)	1260
		Ранцы, рюкзаки, портфели: Полиолефиновые (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Ацетальдегид	630
		Формальдегид (<i>вне области аккредитации</i>)	1260
		Пробоподготовка	365
		Ранцы, рюкзаки, портфели: Полиуретановые (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Формальдегид (<i>вне области аккредитации</i>)	1260
		Пробоподготовка	365
		Ацетальдегид	630
		Ранцы, рюкзаки, портфели: Искусственная кожа (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Формальдегид (<i>вне области аккредитации</i>)	1260
		Пробоподготовка	365
3.13.9	Покрытия и изделия ковровые машинного способа производства	Высота ворса	145
		Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2200
		Интенсивность запаха	275
		Линейные размеры	220
		Напряженность электростатического поля на поверхности образца	1155
		Поверхностная плотность ворса	365
		Свободный формальдегид	785
		Удельное поверхностное электрическое сопротивление	1155
		Устойчивость окраски к: - дистиллированной воде	650
		Устойчивость окраски к: - сухому трению	650
		Устойчивость окраски к: - поту	650
		Фактическая поверхностная плотность	250
		Число ворсовых петель и пучков	715
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	890
		Кобальт	375
		Медь (в методе, указанном в ТР ТС, определяется в диапазоне не более 6, а нормы стоят в ТР ТС не более 50. Поэтому, если медь будет обнаружена менее 6, то выдаём протокол в области. Если более - то вне области по фактическим показателям отдельным протоколом)	375
		Мышьяк	375
		Никель	375
		Ртуть	375
		Свинец	375
		Хром	550
		Текстиль, полимерные материалы, кожа, кожгалантерея (свинец, мышьяк, хром, кобальт, медь, никель включая пробоподготовку)	3590
		Текстильные материалы для детей (ртуть, мышьяк, свинец, хром, кобальт, медь, никель, включая пробоподготовку)	3990
		Выделение вредных веществ (см.раздел "Ткани")	
3.13.10	Меха, меховые, овчинно-шубные и кожаные изделия	Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2200
		Влага	365
		Водомываемый хром (VI)	840
	• Шкурки меховые	Идентификация материала (натуральная/ненатуральная кожа)	630
	• овчина	Паропроницаемость	440
	• кожа	pH водной вытяжки	475
	• меховые: одежда, головные уборы, воротники, перчатки	Свободный формальдегид	785
	• кожаная и	Температура сваривания кожаной ткани	535
		Устойчивость окраски к: - мокрому трению	650

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)	
1	2	3	4	
	комбинированная: одежда, головные уборы, перчатки	Устойчивость окраски к: - сухому трению	650	
		Устойчивость окраски к: - поту	650	
		Токсичные элементы (показатели безопасности) (вне области аккредитации):		
		Пробоподготовка	890	
		Кобальт	375	
		Медь (в методе, указанном в ТР ТС, определяется в диапазоне не более 6, а нормы стоят в ТР ТС не более 50. Поэтому, если медь будет обнаружена менее 6, то выдаём протокол в области. Если более - то вне области по фактическим показателям отдельным протоколом)	375	
		Мышьяк	375	
		Никель	375	
		Ртуть	375	
		Свинец	375	
		Хром	550	
		Текстиль, полимерные материалы, кожа, кожгалантерея (свинец, мышьяк, хром, кобальт, медь, никель включая пробоподготовку)	3590	
		Текстильные материалы для детей (ртуть, мышьяк, свинец, хром, кобальт, медь, никель, включая пробоподготовку)	3990	
		Выделение вредных веществ в воздушную и водную среды:		
		Пробоподготовка	365	
		Формальдегид	1260	
		В воздушной среде: ацетон	630	
		В воздушной среде: ацетальдегид	630	
		Пробоподготовка (для этиленгликоля, гексаметилендиамина, капролактама) - по воде*	1850	
		Пробоподготовка (для этиленгликоля, гексаметилендиамина, капролактама) - по воздуху*	850	
		Гексаметилендиамин - в воде*	1500	
		Гексаметилендиамин - в воздухе*	1300	
		Капролактама *	1600	
		Кожа, мех (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)		
		Пробоподготовка	365	
		Формальдегид (вне области аккредитации)	1260	
			3.14. ОБУВЬ	
	Обувь: кожа, искусственная кожа, текстиль, резина и валяная	Влагопоглощение (искусственная кожа)	385	
		Влажность (валяная обувь)	365	
		Водовываемый хром (VI)	660	
		Водонепроницаемость	220	
		Водопроницаемость (искусственная кожа)	385	
		Высота каблука	250	
		Гибкость	550	
		Идентификация материала (натуральная/ненатуральная кожа) - за один элемент	630	
		Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2200	
		Интенсивность запаха	275	
		Линейные размеры деталей обуви	155	
		Масса на единицу площади (искусственная кожа)	250	
		Масса одной пары (валяная обувь)	330	
		Масса полупары	330	
		Массовая доля свободной серной кислоты (валяная обувь)	600	
		Общая деформация задника	330	
		Общая деформация подноски	330	
		Остаточная деформация задника	330	
		Остаточная деформация подноски	330	
		Паропроницаемость	440	
		Прочность крепления деталей низа	1100	

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Прочность крепления каблука	550
		Прочность крепления набойки	550
		Прочность крепления подошвы полупары	1100
		Прочность крепления резиновой обсоюзки с валяной обувью	550
		Прочность на разрыв	330
		Прочность шва	550
		Разрывная нагрузка в поперечном направлении (искусственная кожа)	1215
		Разрывная нагрузка в продольном направлении (искусственная кожа)	1215
		Свободный формальдегид (<i>кроме кожгалантереи</i>)	785
		Сопротивление раздиранью в поперечном направлении (искусственная кожа)	1215
		Сопротивление раздиранью в продольном направлении (искусственная кожа)	1215
		Температура сваривания кожаной ткани	535
		Толщина	155
		Удлинение при разрыве пробы в поперечном направлении (искусственная кожа)	1215
		Удлинение при разрыве пробы в продольном направлении (искусственная кожа)	1215
		Выделение вредных веществ в воздушную и водную среды:	
		Пробоподготовка	365
		Формальдегид (<i>в воздушной среде - вне области аккредитации</i>)	1260
		Токсичные элементы (показатели безопасности) вне области аккредитации:	
		Пробоподготовка	890
		Кадмий	375
		Кобальт	375
		Медь	375
		Мышьяк	375
		Ртуть	375
		Никель	375
		Свинец	375
		Хром	550
		3.15. НАПОЛНИТЕЛИ КОШАЧЬИХ ТУАЛЕТОВ ИЗ РАЗЛИЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ	
	Наполнители для кошачьих туалетов (глина, древесина, силикагель) (вне области аккредитации)	Влажность	330
		Внешний вид	220
		Зола (входит определение влаги)	550
		Масса, масса нетто	175
		Насыпная плотность	275
		Объем впитываемой жидкости (водопоглощение)	550
		3.16. ЛЕСОПРОМЫШЛЕННАЯ ПРОДУКЦИЯ	
	Спички (вне области аккредитации)	Внешний вид	330
		Наполнение спичек в коробках	220
		Качество спичечной головки	330
		Качество воспламенения	220
		Стойкость к истиранию фосфорной массы	330
		Размеры	220
		3.17. ЦЕЛЛЮЛОЗНО-БУМАЖНАЯ ПРОДУКЦИЯ	
3.17.1	Бумага	Влагопрочность (разрушающее усилие во влажном состоянии)	1320
		Влажность (вне области аккредитации)	330
		Водонепроницаемость (метод коробочек)	550
		Водостойкость (метод коробочек)	550
		Жиропроницаемость	550
		Относительное удлинение в поперечном и продольном направлении	550
		Разрушающее усилие	550
		Разрывная длина	550
		pH водной вытяжки	330
		Массовая доля золы, %	550

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	650
		Мышьяк	375
		Свинец	375
		Цинк	375
		Хром	550
		Цинк, Мышьяк, Хром, Свинец (включая пробоподготовку)	2670
		Выделение вредных веществ в воздушную и водную среды:	
		Бумага (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Ацетальдегид	630
		Ацетон	630
		Бензол	630
		Бутиловый спирт	630
		Метиловый спирт	630
		Пробоподготовка	365
		Толуол	630
		Формальдегид	1260
		Этилацетат	630
		От 4-10 и более показателей (без формальдегида)	2520
		Бумага (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Ацетальдегид	630
		Ацетон	630
		Бензол	630
		Бутиловый спирт	630
		Метиловый спирт	630
		Пробоподготовка	365
		Толуол	630
		Формальдегид	1260
		Этилацетат	630
		Комплексное хроматографическое исследование образца (без формальдегида)	3150
		Микробиология : для бумаги и картона, выработанных с использованием макулатуры и предназначенных для упаковки сухих пищевых продуктов (СП №4105-8 (вне области аккредитации))	
		Общее содержание микроорганизмов, КОЕ на 100 см ²	280
		БГКП (колиформы), КОЕ	345
		Бактерии рода Salmonella, КОЕ	945
3.17.2	Картон	Масса продукции 1метра квадратного	605
		pH водной вытяжки	330
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	650
		Мышьяк	375
		Свинец	375
		Цинк	375
		Хром	550
		Цинк, свинец, мышьяк, хром (включая пробоподготовку)	2670
		Выделение вредных веществ в воздушную и водную среды:	
		Картон (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Ацетальдегид	630
		Ацетон	630
		Бензол	630
		Бутилацетат	630
		Бутиловый спирт	630
		Изобутиловый спирт	630
		Изопропиловый спирт	630
		Ксилолы (смесь)	630
		Метиловый спирт	630
		Пробоподготовка	365
		Толуол	630

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Формальдегид	1260
		Этилацетат	630
		От 4-10 и более показателей (без формальдегида)	2520
		Картон (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Ацетальдегид	630
		Ацетон	630
		Бензол	630
		Бутилацетат	630
		Бутиловый спирт	630
		Изобутиловый спирт	630
		Изопропиловый спирт	630
		Ксилолы (смесь)	630
		Метиловый спирт	630
		Пробоподготовка	365
		Толуол	630
		Формальдегид	1260
		Этилацетат	630
		Комплексное хроматографическое исследование образца (без формальдегида)	3150
		Картон макулатурный (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Ацетальдегид	630
		Ацетон	630
		Бензол	630
		Бутилацетат	630
		Бутиловый спирт	630
		Ксилолы (смесь)	630
		Метиловый спирт	630
		Пробоподготовка	365
		Толуол	630
		Формальдегид	1260
		Этилацетат	630
		От 4-10 и более показателей (без формальдегида)	2520
		Картон макулатурный (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Ацетальдегид	630
		Ацетон	630
		Бензол	630
		Бутилацетат	630
		Бутиловый спирт	630
		Изобутиловый спирт	630
		Изопропиловый спирт	630
		Ксилолы (смесь)	630
		Метиловый спирт	630
		Пробоподготовка	365
		Пропиловый спирт	630
		Толуол	630
		Формальдегид	1260
		Этилацетат	630
		Комплексное хроматографическое исследование образца (без формальдегида)	3150
		Микробиологические показатели: для бумаги и картона, выработанных с использованием макулатуры и предназначенных для упаковки сухих пищевых продуктов (СП №4105-8 (вне ОА))	
		Общее содержание микроорганизмов, КОЕ на 100 см ²	285
		БГКП (колиформы), КОЕ	345
		Бактерии рода Salmonella, КОЕ	1000
3.17.3	Подпергамент Пергамент	Жиропроницаемость	550
		Косина листа	550
		Массовая доля золы	550
		Разрывная длина	550

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	650
		Железо	375
		Медь	375
		Мышьяк	375
		Свинец	375
		Цинк	375
		Хром	550
		Пергамент (свинец, цинк, мышьяк, медь, железо, хром) включая пробоподготовку	3300
		Выделение вредных веществ в воздушную и водную среды:	
		Пергамент растительный (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Ацетон	630
		Бутиловый спирт	630
		Изобутиловый спирт	630
		Изопропиловый спирт	630
		Метиловый спирт	630
		Пробоподготовка	365
		Пропиловый спирт	630
		Формальдегид	1260
		Этилацетат	630
		От 4-10 и более показателей (без формальдегида)	2520
		Пергамент растительный (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Ацетон	630
		Бутиловый спирт	630
		Изобутиловый спирт	630
		Изопропиловый спирт	630
		Метиловый спирт	630
		Пробоподготовка	365
		Пропиловый спирт	630
		Формальдегид	1260
		Этилацетат	630
		Комплексное хроматографическое исследование образца (без формальдегида)	3150
		Подпергамент (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Ацетальдегид	630
		Ацетон	630
		Бензол	630
		Бутиловый спирт	630
		Изобутиловый спирт	630
		Изопропиловый спирт	630
		Ксилолы (смесь)	630
		Метиловый спирт	630
		Пробоподготовка	365
		Пропиловый спирт	630
		Толуол	630
		Фенолы	930
		Формальдегид	1260
		Этилацетат	630
		От 4-10 и более показателей (без формальдегида и фенола)	2520
		Подпергамент (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Ацетальдегид	630
		Ацетон	630
		Бензол	630
		Бутиловый спирт	630
		Изобутиловый спирт	630
		Изопропиловый спирт	630
		Ксилолы (смесь)	630
		Метиловый спирт	630

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Пробоподготовка	365
		Пропиловый спирт	630
		Толуол	630
		Фенолы	930
		Формальдегид	1260
		Этилацетат	630
		Комплексное хроматографическое исследование образца (без формальдегида и фенола)	3150
		3.18. ИЗДЕЛИЯ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОГО НАЗНАЧЕНИЯ	
3.18.1	Изделия из бумаги бытового и санитарно гигиенического назначения	Влажность	330
		Влагопрочность (разрушающее усилие в среднем по двум направлениям во влажном состоянии)	1320
		Внешний вид	355
		Впитываемость капиллярная в среднем по двум направлениям, мм (для однослойных)	550
		Запах, баллы	275
		Запах водной вытяжки, балл	770
		Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2200
		Количество в шт. (по нормативным документам заказчика) (вне области аккредитации)	275
		Масса бумаги площадью 1 м ² в г/ масса продукции 1 метра квадратного	605
		Масса изделия, г нетто (вне области аккредитации)	165
		Отмарывание краски	550
		Поверхностная впитываемость (для многослойных)	385
		Размеры изделия	220
		Разрушающее усилие в среднем по двум направлениям в сухом состоянии, Н (вне области аккредитации)	1320
		pH водной вытяжки	330
		Толщина (вне области аккредитации)	220
		Выделение вредных веществ в водную среду:	
		Пробоподготовка	365
		Формальдегид (вне области аккредитации)	1260
		Акрилонитрил	630
		Ацетальдегид	630
		Ацетон	630
		Бензол	630
		Бутиловый спирт	630
		Гексан	630
		Гептан	630
		Изобутиловый спирт	630
		Изопропиловый спирт	630
		Метиловый спирт	630
		Пропиловый спирт	630
		Толуол	630
		Этилацетат	630
		От 4-10 и более показателей (без формальдегида)	2520
		Токсичные элементы (показатели безопасности) (на ГОСТ Р 52354-2005 - вне области аккредитации) :	
		Пробоподготовка	650
		Мышьяк	375
		Свинец	375
		Цинк	375
		Хром	550
		Цинк, свинец, мышьяк, хром (включая пробоподготовку)	2670
	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (см ³)	415	
	Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы, КОЕ в 1 г (см ³)	415	
	Бактерии семейства Enterobacteriaceae, КОЕ в 1 г (см ³)	415	

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Staphylococcus aureus, КОЕ в 1 г (см3)	415
		Pseudomonas aeruginosa, КОЕ в 1 г (см3)	415
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1795
		Пробоподготовка *	835
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835
		оценка местно-раздражающего действия (клинико-лабораторные показатели безопасности, на волонтерах)*	2505
		оценка сенсibilизирующего действия (клинико-лабораторные показатели безопасности, на волонтерах)*	2505
3.18.2	Подгузники детские	Абсорбционная способность	8400
		Внешний вид	355
		Время впитывания	385
		Запах водной вытяжки	770
		Запах изделия	275
		Изменение pH водной вытяжки	495
		Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2200
		Конструкция и техническое исполнение	375
		Линейные размеры	330
		Обратная сорбция	1650
		Отмарывание краски	550
		Полное влагопоглощение	1100
		Выделение вредных веществ в воздушную и водную среды:	
		Пробоподготовка	365
		Фенолы	930
		Формальдегид	1260
		В водной среде: акрилонитрил	630
		В водной среде: ацетальдегид	630
		В водной среде: ацетон	630
		В водной среде: бензол	630
		В водной среде: бутиловый спирт	630
		В водной среде: гексан	630
		В водной среде: метиловый спирт	630
		В водной среде: пропиловый спирт	630
		В водной среде: толуол	630
		В водной среде: этилацетат	630
		От 4-10 и более показателей (без формальдегида и фенолов)	2520
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	650
		Мышьяк	375
		Свинец	375
		Цинк	375
		Хром	550
		Цинк, свинец, мышьяк, хром (включая пробоподготовку)	2670
		Микробиологические показатели (на TP TC 007/2011 не испытываем):	
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (см2)	415
		Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы, КОЕ в 1 г (см2)	415
		Бактерии семейства Enterobacteriaceae, КОЕ в 1 г (см2)	415
		Staphylococcus aureus, КОЕ в 1 г (см2)	415
		Pseudomonas aeruginosa, КОЕ в 1 г (см2)	415
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1795
		Пробоподготовка *	835
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835
		оценка местно-раздражающего действия (клинико-лабораторные показатели безопасности, на волонтерах)*	2505
		оценка сенсibilизирующего действия (клинико-лабораторные показатели безопасности, на волонтерах)*	2505

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
3.18.3	Подгузники для взрослых	Абсорбционная способность	8400
		Абсорбционная способность до момента протекания(ABL) с применением манекена	12600
		Внешний вид	355
		Внешний вид водной вытяжки	770
		Время впитывания (вне области аккредитации)	385
		Изменение рН водной вытяжки (вне области аккредитации)	495
		Запах водной вытяжки	770
		Запах изделия, балл	275
		Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2200
		Конструкция и техническое исполнение	375
		Линейные размеры (вне области аккредитации)	330
		Обратная сорбция	1870
		Окисляемость водной вытяжки (перманганантная окисляемость)	540
		Отмарывание краски	550
		Полное влагопоглощение	4095
		Распределение суперабсорбента в структуре абсорбирующего слоя (вне области аккредитации)	945
		рН водной вытяжки (вне области аккредитации)	495
		рН значение экстракта продукта (вне области аккредитации)	495
		Скорость впитывания	1000
		Сорбционная способность после центрифугирования (влагоудерживающая способность)	1100
		Сорбционная способность после центрифугирования	1100
		Выделение вредных веществ в воздушную и водную среды:	
		Пробоподготовка	365
		Формальдегид	1260
		В водной среде: акрилонитрил	630
		В водной среде: ацетальдегид	630
		В водной среде: ацетон	630
		В водной среде: бензол	630
		В водной среде: гексан	630
		В водной среде: гептан	630
		В водной среде: метанол	630
		В водной среде: этилацетат	630
		Фенолы	930
		От 4-10 и более показателей (без формальдегида и фенолов)	2520
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	650
		Мышьяк	375
		Свинец	375
		Цинк	375
		Хром	550
		Цинк, свинец, мышьяк, хром (включая пробоподготовку)	2670
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ, КОЕ/г	415
		Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы, КОЕ/г	415
		Бактерии семейства Enterobacteriaceae, в 10 г	415
		Staphylococcus aureus, в 10 г	415
		Pseudomonas aeruginosa, в 10 г	415
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1795
		Пробоподготовка *	835
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835
оценка местно-раздражающего действия (клинико-лабораторные показатели безопасности, на волонтерах)*	2505		
оценка сенсibiliзирующего действия (клинико-лабораторные показатели безопасности, на волонтерах)*	2505		
Индекс местного раздражающего кожу действия *	2505		

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)		
1	2	3	4		
		Индекс раздражительного действия на слизистые оболочки *	2505		
		Индекс сенсибилизирующей способности *	2505		
3.18.4	Пелёнки впитывающие	Абсорбционная способность	8400		
		Внешний вид (вне области аккредитации)	355		
		Запах водной вытяжки, балл	770		
		Запах изделия, балл	275		
		Изменение pH водной вытяжки	495		
		Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2200		
		Линейные размеры (вне области аккредитации)	330		
		Масса изделия	165		
		Обратная сорбция (вне области аккредитации)	1870		
		Окисляемость водной вытяжки (перманганентная окисляемость)	540		
		Отмарывание краски (вне области аккредитации)	550		
		pH водной вытяжки (вне области аккредитации)	495		
		pH значение экстракта продукта (вне области аккредитации)	495		
		Скорость впитывания (вне области аккредитации)	1000		
		Выделение вредных веществ в воздушную и водную среды:			
			Пробоподготовка	365	
			Формальдегид	1260	
			В водной среде: акрилонитрил	630	
			В водной среде: ацетальдегид	630	
			В водной среде: ацетон	630	
			В водной среде: бензол	630	
			В водной среде: бутиловый спирт	630	
			В водной среде: гексан	630	
			В водной среде: гептан	630	
			В водной среде: метиловый спирт	630	
			В водной среде: пропиловый спирт	630	
			В водной среде: толуол	630	
			В водной среде: этилацетат	630	
			Фенолы	930	
			От 4-10 и более показателей (без формальдегида и фенолов)	2520	
		Токсичные элементы (показатели безопасности):			
			Пробоподготовка	650	
			Мышьяк	375	
			Свинец	375	
			Цинк	375	
			Хром	550	
			Цинк, свинец, мышьяк, хром (включая пробоподготовку)	2670	
		Микробиологические показатели:			
			КМАФАнМ, КОЕ/г	415	
			Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы, КОЕ/г	415	
			Бактерии семейства Enterobacteriaceae, в 10 г	415	
			Staphylococcus aureus, в 10 г	415	
			Pseudomonas aeruginosa, в 10 г	415	
			Полная программа испытаний (5 показателей)	1795	
			Пробоподготовка *	835	
			Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835	
			оценка местно-раздражающего действия (клинико-лабораторные показатели безопасности, на волонтерах)*	2505	
	оценка сенсибилизирующего действия (клинико-лабораторные показатели безопасности, на волонтерах)*	2505			
3.18.5	Прокладки женские гигиенические Тампоны и лактационные вкладыши	Внешний вид	355		
		Внешний вид водной вытяжки (изменение цвета и прозрачности)	770		
		Время впитывания, с.	255		
		Изменение pH водной вытяжки	495		
		Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2200		
		Запах водной вытяжки, балл	770		

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Конструкция и техническое исполнение	375
		Линейные размеры	330
		Масса (вне области аккредитации)	165
		Окисляемость водной вытяжки (перманганентная окисляемость)	540
		Отмарывание красителя	550
		Полное влагопоглощение, г	595
		pH водной вытяжки	330
		Пробоподготовка *	835
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	835
		оценка местно-раздражающего действия (клинико-лабораторные показатели безопасности, на волонтерах)*	2505
		оценка сенсибилизирующего действия (клинико-лабораторные показатели безопасности, на волонтерах)*	2505
		Выделение вредных веществ в воздушную и водную среды:	
		Пробоподготовка	365
		Формальдегид	1260
		В водной среде: акрилонитрил	630
		В водной среде: ацетальдегид	630
		В водной среде: ацетон	630
		В водной среде: бензол	630
		В водной среде: бутиловый спирт	630
		В водной среде: гексан	630
		В водной среде: гептан	630
		В водной среде: изобутиловый спирт	630
		В водной среде: изопропиловый спирт	630
		В водной среде: метиловый спирт	630
		В водной среде: пропиловый спирт	630
		В водной среде: толуол	630
		В водной среде: этилацетат	630
		Фенолы	930
		От 4-10 и более показателей (без формальдегида и фенолов)	2520
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	650
		Мышьяк	375
		Свинец	375
		Цинк	375
		Хром	550
		Цинк, свинец, мышьяк, хром (включая пробоподготовку)	2670
		Микробиологические показатели:	
		КМАФАнМ, КОЕ/г	415
		Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы, КОЕ/г	415
		Бактерии семейства Enterobacteriaceae, в 10 г	415
		Staphylococcus aureus, в 10 г	415
		Pseudomonas aeruginosa, в 10 г	415
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1795
3.18.6	Клеенка подкладная резинотканевая (вне области аккредитации)	Внешний вид	330
		Запах	275
		Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2200
		Липкость	365
		Масса 1 метра квадратного	605
		Размеры изделия	220
		Гигиенические показатели:	
		- запах водной вытяжки	770
		- привкус водной вытяжки	770
		- цвет водной вытяжки	770
3.18.7	Пузыри резиновые для льда, грелки (вне области аккредитации)	Вместимость	220
		Внешний вид	330
		Герметичность	550

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)	
1	2	3	4	
		Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2200	
		Размеры	220	
		Слипаемость	385	
		Стойкость к горячей воде	550	
3.18.8	Соски молочные, соски-пустышки и изделия санитарно-гигиенические силиконовые, латексные и резиновые	Внешний вид	330	
		Внешний вид и отсутствие дефектов	330	
		Запах	275	
		Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2200	
		Привкус водной вытяжки	770	
		Размеры	220	
		Стойкость к пятикратному кипячению в дистиллированной воде/ Устойчивость к пятикратной дезинфекции в кипящей дистиллированной воде	385	
		Слипаемость внутренней поверхности	385	
		Токсичные элементы (показатели безопасности):		
		Пробоподготовка	650	
		Мышьяк	375	
		Свинец	375	
		Цинк	375	
		Резиновые и латексные изделия для детей (свинец, мышьяк, цинк включая пробоподготовку)	1995	
		Гигиенические показатели:		
		- запах водной вытяжки	770	
		- привкус водной вытяжки	770	
		- изменение pH водной вытяжки	770	
		- изменение цвета и прозрачности водной вытяжки	770	
		- мутность вытяжки, осадок	770	
		Выделение вредных веществ в водную среду:		
		Пробоподготовка	365	
		Формальдегид	1260	
		В водной среде: бутиловый спирт	585	
		В водной среде: метиловый спирт	585	
		Фенолы		
3.19. УПАКОВКА (УКУПОРОЧНЫЕ СРЕДСТВА)				
3.19.1	Упаковка (укупорочные средства) металлическая	Адгезия лакокрасочного покрытия	495	
		Вместимость	165	
		Вместимость (полная)	200	
		Внешний вид, цвет	360	
		Внешний вид/Внешний вид: качество поверхности, внешнее оформление	360	
		Внешний вид: качество наружной и внутренней поверхности, качество покрытий наружной поверхности	360	
		Герметичность (при наличии укупорочных средств)	385	
		Герметичность укупоривания	400	
		Запах (фольга)	300	
		Запах / Интенсивность запаха образца	300	
		Кажущаяся плотность (корковые пробки)	500	
		Капиллярность (пробки корковые)	385	
		Качество выполнения рисунка и текста (крышки винтовые)	355	
		Качество литографии	355	
		Количество пробковой пыли, остающееся на одной корковой пробке	570	
		Масса лакокрасочного покрытия (фольга)	550	
		Масса, г (укупорочные средства)	165	
		Прочность закрепления лакокрасочного покрытия (комбинированные материалы на основе алюминиевой фольги)	500	
		Прочность закрепления печатного рисунка (комбинированные материалы на основе алюминиевой фольги)	500	
		Прочность закрепления печатного рисунка и лакокрасочного покрытия	495	
		Размеры	220	
		Содержание влаги (для корковых пробок)	330	

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Сопротивление расслаиванию (комбинированный материал на основе алюминиевой фольги)	770
		Состояние лакового покрытия	355
		Степень расслаивания (на основе алюминиевой фольги)	495
		Стойкость к горячей обработке (крышки для консервирования)	880
		Стойкость к кипячению	220
		Толщина (фольга)	275
		Устойчивость лакокрасочных покрытий при стерилизации в модельных средах	1400
		Химическая стойкость (крышки для консервирования)	825
		Химическая стойкость лакокрасочного покрытия	880
		Гигиенические показатели (для контактирующих с пищевой продукцией влажностью >15%) :	
		- запах водной вытяжки	770
		- интенсивность запаха водной вытяжки (лакированная консервная тара)	770
		- привкус водной вытяжки	770
		- наличие мути, осадка, окрашивания	770
		- изменение цвета и прозрачности водной вытяжки	770
		- интенсивность привкуса водной вытяжки (лакированная консервная тара)	770
		- наличие осадка, мути и цвет (лакированная консервная тара)	770
		- прозрачность и изменение цвета модельной среды (банки и крышки металич. для консервируемой продукции)	770
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	650
		Алюминий	840
		Железо	375
		Кадмий	375
		Марганец	375
		Медь	375
		Никель	375
		Свинец	375
		Цинк	375
		Хром	550
		Алюминий, железо, медь, цинк, марганец (включая пробоподготовку)	1785
		Железо, марганец, хром, никель, медь (включая пробоподготовку)	1785
		Цинк, свинец, кадмий, медь, алюминий, хром, марганец, железо (включая пробоподготовку)	1890
3.19.2	Упаковка (укупорочные средства) стеклянная	Вместимость	385
		Внешний вид поверхности	360
		Внешний вид, дефекты	360
		Внешний вид, потертость поверхности, цвет	360
		Внешний вид, цвет	360
		Водостойкость внутренней поверхности (водочные бутылки)	605
		Водостойкость стекла	825
		Водостойкость стекла при температуре 98 °С	1200
		Запах / Интенсивность запаха образца	300
		Кислотостойкость/ устойчивость к кислоте	770
		Нанесение декора	220
		Плотность укупоривания	385
		Прочность закрепления декора	385
		Термическая стойкость/ Термостойкость (прочность к перепаду температур)	825
		Устойчивость декора к действию спиртового раствора	550
		Устойчивость декора к действию щелочного раствора	550
		Устойчивость к кислоте	770
		Цвет стекла, качество изделий, дефекты	360
		Гигиенические показатели (для контактирующих с пищевой продукцией влажностью >15%) :	

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		- запах водной вытяжки	770
		- интенсивность запаха водной вытяжки	770
		- изменение цвета и прозрачности водной вытяжки	770
		- наличие мути, осадка, окрашивания	770
		- привкус водной вытяжки	770
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	650
		Алюминий	840
		Кадмий	375
		Кобальт	375
		Марганец	375
		Медь	375
		Мышьяк	375
		Свинец	375
		Хром	550
		Упаковка стеклянная, фарфоровая, фаянсовая, керамическая и пр. (кадмий, свинец, включая пробоподготовку)	1000
		Стекло бесцветное (алюминий, мышьяк), стекло коричневое (алюминий, марганец), стекло красное (медь, марганец), стекло желтое (хром, кадмий), включая пробоподготовку	1890
		Стекло зеленое (алюминий, хром, медь), стекло голубое (хром, медь, кобальт), керамика (бор - не определяем, цинк, алюминий, кадмий), включая пробоподготовку	2640
3.19.3	Упаковка (укупорочные средства) полимерная и из комбинированных материалов	Адгезия лакокрасочного покрытия	495
		Вместимость (номинальная)	385
		Вместимость полная (весовой метод)	385
		Внешний вид	355
		Внешний вид поверхности	355
		Внешний вид, дефекты	355
		Внешний вид, качество поверхности	355
		Герметичность	385
		Герметичность и качество сварного шва	400
		Герметичность сварных швов (пакеты, мешки)	400
		Герметичность укупоривания	385
		Запах / Интенсивность запаха образца	300
		Качество нанесения печати	355
		Качество сварных швов	400
		Количество полимерной пыли (укупорочные средства)	550
		Масса, г	165
		Минимальная толщина стенки	275
		Относительное удлинение при разрыве	1300
		Прочность клеевого шва при растяжении	770
		Прочность крепления ручек	550
		Прочность на сжатие	700
		Прочность на удар при свободном падении	550
		Прочность пакета с ручками	550
		Прочность при разрыве	1300
		Прочность при разрыве (разрушающее напряжение при растяжении)	1300
		Прочность при растяжении	1300
		Прочность растяжении (швов, пленок)	1300
		Прочность сварного шва	1300
		Прочность сварного шва при растяжении	1300
		Прочность сварных швов	1300
		Прочность швов при растяжении	1300
		Размеры	250
		Размеры (для пакетов-маек)	500
		Разрушающее напряжение при растяжении	1300
		Смещение рисунка и цветов краски (пакеты, мешки)	385
		Сопротивление расслаиванию	770

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Сопrotивление усилию сжатия	550
		Стойкость к горячей воде	770
		Стойкость к горячей обработке	770
		Стойкость рисунка	355
		Толщина	275
		Усадка	770
		Усадка в воздушной среде	770
		Усадка при прогреве	770
		Усилие сопротивлению сжатия	770
		Химическая стойкость	770
		Ширина	250
		Ширина швов	220
		Гигиенические показатели (для контактирующих с пищевой продукцией влажностью >15%) :	
		- запах водной вытяжки	770
		- интенсивность запаха водной вытяжки	770
		- привкус водной вытяжки	770
		- изменение цвета водной вытяжки/ муть, осадок, окрашивание	770
		- изменение цвета и прозрачности водной вытяжки	770
		- наличие мути, осадка, окрашивания	770
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	650
		Алюминий	840
		Кадмий	375
		Кобальт	375
		Марганец	375
		Медь	375
		Мышьяк	375
		Олово (вне области аккредитации)	550
		Свинец	375
		Цинк	375
		Хром	550
		Упаковка поливинилхлоридные пластики (цинк, олово (вне области аккредитации)), стекло бесцветное (алюминий, мышьяк), стекло коричневое (алюминий, марганец), стекло красное (медь, марганец), стекло желтое (хром, кадмий), включая пробоподготовку	1890
		Бумага, картон (цинк, мышьяк, хром, свинец), стекло зеленое (алюминий, хром, медь), стекло голубое (хром, медь, кобальт), керамика (цинк, алюминий, кадмий), включая пробоподготовку	2670
		Выделение вредных веществ в воздушную и водную среды:	
		Полиэтилен (ПЭВД, ПЭНД), полипропилен, сополимеры пропилен с этиленом, полибутилен, полиизобутилен, комбинированные материалы на основе полиолефинов (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Формальдегид	1260
		Пробоподготовка	365
		Ацетальдегид	630
		Ацетон	630
		Бутиловый спирт	630
		Гексан	630
		Гептан	630
		Изобутиловый спирт	630
		Изопропиловый спирт	630
		Метиловый спирт	630
		Пропиловый спирт	630
		Этилацетат	630
		От 4-10 и более показателей (без формальдегида)	2520
		Полиэтилен (ПЭВД, ПЭНД), полипропилен, сополимеры пропилен с этиленом, полибутилен, полиизобутилен, комбинированные материалы на основе полиолефинов (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)	

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Формальдегид	1260
		Пробоподготовка	365
		Ацетальдегид	630
		Ацетон	630
		Бутиловый спирт	630
		Изобутиловый спирт	630
		Изопропиловый спирт	630
		Метиловый спирт	630
		Пропиловый спирт	630
		Этилацетат	630
		Комплексное хроматографическое исследование образца (без формальдегида)	3150
		Полиэтилентерфталат и сополимеры на основе терфталевой кислоты (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Формальдегид	1260
		Пробоподготовка	365
		Диметилтерефталат	1680
		Ацетальдегид	630
		Ацетон	630
		Бутиловый спирт	630
		Изобутиловый спирт	630
		Метиловый спирт	630
		Этиленгликоль *	750
		Пробоподготовка *	1850
		Полиэтилентерфталат и сополимеры на основе терфталевой кислоты (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Формальдегид	1260
		Пробоподготовка	365
		Ацетальдегид	630
		Ацетон	630
		Бутиловый спирт	630
		Изобутиловый спирт	630
		Метиловый спирт	630
		Полистирол блочный, ударопрочный (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Бензол	630
		Бутиловый спирт	630
		Метиловый спирт	630
		Пробоподготовка	365
		Стирол	630
		Толуол	630
		Этилбензол	630
		От 4-10 и более показателей (без формальдегида)	2520
		Полистирол блочный, ударопрочный (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Бензол	630
		Бутиловый спирт	630
		Метиловый спирт	630
		Пробоподготовка	365
		Стирол	630
		Толуол	630
		Этилбензол	630
		Комплексное хроматографическое исследование образца (без формальдегида)	3150
		АБС-пластики (акрилонитрил бутадиен стирольных пластиков) (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Акрилонитрил	630
		а-Метилстирол	630
		Бензол	630
		Ксилолы (смесь)	630
		Пробоподготовка	365

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Стирол	630
		Толуол	630
		Этилбензол	630
		От 4-10 и более показателей (без формальдегида)	2520
		АБС-пластики (акрилонитрил бутадиен стирольных пластиков) (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		а-Метилстирол	630
		Бензальдегид	630
		Бензол	630
		Ксилолы (смесь)	630
		Пробоподготовка	365
		Стирол	630
		Толуол	630
		Этилбензол	630
		Комплексное хроматографическое исследование образца (без формальдегида)	3150
		Полиуретаны (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Этиленгликоль *	750
		Пробоподготовка *	1850
		Формальдегид	1260
		Пробоподготовка	365
		Ацетальдегид	630
		Ацетон	630
		Бензол	630
		Бутилацетат	630
		Изопропиловый спирт	630
		Метиловый спирт	630
		Пропиловый спирт	630
		Толуол	630
		Этилацетат	630
		От 4-10 и более показателей (без формальдегида)	2520
		Полиуретаны (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Этиленгликоль *	1300
		Пробоподготовка *	850
		Формальдегид	1260
		Пробоподготовка	365
		Ацетальдегид	630
		Ацетон	630
		Бензол	630
		Бутилацетат	630
		Изопропиловый спирт	630
		Метиловый спирт	630
		Пропиловый спирт	630
		Толуол	630
		Этилацетат	630
		Комплексное хроматографическое исследование образца (без формальдегида)	3150
		Целлюлоза (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Ацетон	630
		Бензол	630
		Пробоподготовка	365
		Формальдегид	1260
		Этилацетат	630
		Целлюлоза (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Ацетон	630
		Бензол	630
		Пробоподготовка	365
		Формальдегид	1260
		Этилацетат	630

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Эпоксифенольные лаки (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Формальдегид	1260
		Пробоподготовка	365
		Фенолы	930
		Ацетон	630
		Бутиловый спирт	630
		Изобутиловый спирт	630
		Ксилолы (смесь)	630
		Метиловый спирт	630
		Пропиловый спирт	630
		Этилбензол	630
		От 4-10 и более показателей (без формальдегида и фенолов)	2520
		Эпоксифенольные лаки (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Формальдегид	1260
		Пробоподготовка	365
		Фенолы	930
		Ацетон	630
		Бутиловый спирт	630
		Изобутиловый спирт	630
		Ксилолы (смесь)	630
		Метиловый спирт	630
		Пропиловый спирт	630
		Этилбензол	630
		Комплексное хроматографическое исследование образца (без формальдегида и фенолов)	3150
3.19.4	Текстильные упаковочные материалы (мешки и мешочные ткани)	Внешний вид	330
		Запах / Интенсивность запаха образца	300
		Качество нанесения печати	355
		Размеры	220
		Разрывная нагрузка донного шва	1300
		Разрывная нагрузка ткани	1300
		Разрывная нагрузка шва	1300
		Удлинение при разрыве	1300
		Гигиенические показатели (для контактирующих с пищевой продукцией влажностью >15%) :	
		- запах водной вытяжки	770
		- наличие мути, осадка, окрашивания	770
		- привкус водной вытяжки	770
		- изменение цвета и прозрачности водной вытяжки	770
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	650
		Кобальт	375
		Медь (в методе, указанном в ТР ТС, определяется в диапазоне не более 6, а нормы стоят в ТР ТС не более 50. Поэтому, если медь будет обнаружена менее 6, то выдаём протокол в области. Если более - то вне области по фактическим показателям отдельным протоколом)	375
		Мышьяк	375
		Никель	375
		Свинец	375
		Хром	550
		Свинец, мышьяк, хром, кобальт, медь, никель (включая пробоподготовку)	3620
		Выделение вредных веществ (см.раздел "Ткани")	
3.19.5	Бумажная упаковка (укупорочные средства)	Влагопроницаемость, жиропроницаемость (банки бумажные и комбинированные)	600
		Влагопрочность при длительном намокании	1100
		Влагопрочность при кратковременном намокании	1100
		Влажность	330
		Внешний вид, качество склейки и сшивки	350

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Внешний вид/внешний вид поверхности/качество поверхности	330
		Водонепроницаемость (метод коробочек)	550
		Водостойкость (метод коробочек)	550
		Впитываемость капиллярная	700
		Герметичность укупоривания	385
		Жиропроницаемость	550
		Запах / Интенсивность запаха образца	300
		Качество изготовления мешков (внешний вид, качество швов, печать)	500
		Качество линий сгиба	330
		Косина листа	550
		Масса продукции площадью 1м кв.	500
		Массовая доля золы	550
		Механическая прочность (сопротивление ударам при свободном падении)	600
		Окисленность внутреннего полимерного покрытия	385
		Отмарывание краски	550
		Относительное удлинение в момент разрушения	900
		Относительное удлинение в поперечном и продольном (машинном) направлении	900
		Перпендикулярность линий сгиба и отреза	330
		Поверхностная впитываемость	550
		Прочность закрепления печатного рисунка	385
		Прочность клеевого шва при растяжении	770
		Прочность корпуса и крышки	350
		Прочность крышки, соединенной с корпусом "шарнирно"	350
		Прочность на разрыв при растяжении	900
		Прочность на удар при свободном падении	550
		Прочность пакета с ручками	550
		Прочность при растяжении	900
		Размеры	250
		Разрушающее усилие (качество клеевых швов)	900
		Разрушающее усилие в поперечном направлении	900
		Разрушающее усилие в поперечном направлении во влажном состоянии	900
		Разрушающее усилие в среднем по двум направлениям	900
		Разрушающее усилие в среднем по двум направлениям в сухом состоянии (вне области аккредитации)	1400
		Разрушающее усилие в среднем по двум направлениям во влажном состоянии	1400
		Разрушающее усилие клеевого шва	605
		Разрушающее усилие при растяжении	900
		Разрывная длина	900
		pH водной вытяжки	770
		Сопротивление сжатию/прочность на сжатие	700
		Число двойных перегибов	350
		Токсичные элементы (показатели безопасности):	
		Пробоподготовка	650
		Мышьяк	375
		Свинец	375
		Хром	550
		Цинк	375
		Цинк, Мышьяк, Хром, Свинец (включая пробоподготовку)	2670
		Гигиенические показатели (для контактирующих с пищевой продукцией влажностью >15%):	
		- запах водной вытяжки	770
		- привкус водной вытяжки	770
		- цвет водной вытяжки (наличие мути, осадка, окрашивания)	770
		Выделение вредных веществ в воздушную и водную среды:	
		Бумага (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Ацетальдегид	630

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Ацетон	630
		Бензол	630
		Бутиловый спирт	630
		Метиловый спирт	630
		Пробоподготовка	365
		Толуол	630
		Формальдегид	1260
		Этилацетат	630
		От 4-10 и более показателей (без формальдегида)	2520
		Бумага (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Ацетальдегид	630
		Ацетон	630
		Бензол	630
		Бутиловый спирт	630
		Метиловый спирт	630
		Пробоподготовка	365
		Толуол	630
		Формальдегид	1260
		Этилацетат	630
		Комплексное хроматографическое исследование образца (без формальдегида)	3150
		Картон (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Ацетальдегид	630
		Ацетон	630
		Бензол	630
		Бутилацетат	630
		Бутиловый спирт	630
		Изобутиловый спирт	630
		Изопропиловый спирт	630
		Ксилолы (смесь)	630
		Метиловый спирт	630
		Пробоподготовка	365
		Толуол	630
		Формальдегид	1260
		Этилацетат	630
		От 4-10 и более показателей (без формальдегида)	2520
		Картон (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Ацетальдегид	630
		Ацетон	630
		Бензол	630
		Бутилацетат	630
		Бутиловый спирт	630
		Изобутиловый спирт	630
		Изопропиловый спирт	630
		Ксилолы (смесь)	630
		Метиловый спирт	630
		Пробоподготовка	365
		Толуол	630
		Формальдегид	1260
		Этилацетат	630
		Комплексное хроматографическое исследование образца (без формальдегида)	3150
		Картон макулатурный (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Ацетальдегид	630
		Ацетон	630
		Бензол	630
		Бутилацетат	630
		Бутиловый спирт	630
		Ксилолы (смесь)	630

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Метиловый спирт	630
		Пробоподготовка	365
		Толуол	630
		Формальдегид	1260
		Этилацетат	630
		От 4-10 и более показателей (без формальдегида)	2520
		Картон макулатурный (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Ацетальдегид	630
		Ацетон	630
		Бензол	630
		Бутилацетат	630
		Бутиловый спирт	630
		Изобутиловый спирт	630
		Изопропиловый спирт	630
		Ксилолы (смесь)	630
		Метиловый спирт	630
		Пробоподготовка	365
		Пропиловый спирт	630
		Толуол	630
		Формальдегид	1260
		Этилацетат	630
		От 4-10 и более показателей (без формальдегида)	2520
		Пергамент растительный (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Ацетон	630
		Бутиловый спирт	630
		Изобутиловый спирт	630
		Изопропиловый спирт	630
		Метиловый спирт	630
		Пробоподготовка	365
		Пропиловый спирт	630
		Формальдегид	1260
		Этилацетат	630
		От 4-10 и более показателей (без формальдегида)	2520
		Пергамент растительный (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Ацетон	630
		Бутиловый спирт	630
		Изобутиловый спирт	630
		Изопропиловый спирт	630
		Метиловый спирт	630
		Пробоподготовка	365
		Пропиловый спирт	630
		Формальдегид	1260
		Этилацетат	630
		Комплексное хроматографическое исследование образца (без формальдегида)	3150
		Подпергамент (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Ацетальдегид	630
		Ацетон	630
		Бензол	630
		Бутиловый спирт	630
		Изобутиловый спирт	630
		Изопропиловый спирт	630
		Ксилолы (смесь)	630
		Метиловый спирт	630
		Пробоподготовка	365
		Пропиловый спирт	630
		Толуол	630
		Фенолы	930
		Формальдегид	1260

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Этилацетат	630
		От 4-10 и более показателей (без формальдегида и фенолов)	2520
		Подпергамент (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Ацетальдегид	630
		Ацетон	630
		Бензол	630
		Бутиловый спирт	630
		Изобутиловый спирт	630
		Изопропиловый спирт	630
		Ксилолы (смесь)	630
		Метиловый спирт	630
		Пробоподготовка	365
		Пропиловый спирт	630
		Толуол	630
		Фенолы	930
		Формальдегид	1260
		Этилацетат	630
		Комплексное хроматографическое исследование образца (без формальдегида и фенолов)	3150
		3.20. МЕБЕЛЬ, ДРЕВЕСНЫЕ КОМПОЗИЦИОННЫЕ И ПОЛИМЕРСОДЕРЖАЩИЕ МАТЕРИАЛЫ	
	Мебель, древесные композиционные и полимерсодержащие материалы	Стойкость защитно-декоративных покрытий рабочих поверхностей к пятнообразованию	840
		Уровень специфического запаха	770
		Радионуклиды:	
		Радионуклиды (Cs-137)	1050
		Радионуклиды (Sr-90)	1050
		Радионуклиды (Cs-137 и Sr-90)	1050
		Выделение вредных веществ в воздушную среду (по нормативным документам 3-х кратные испытания):	
		Пробоподготовка	1100
		Формальдегид	3780
		Аммиак	1890
		Бутилацетат	1890
		Ксилолы (смесь изомеров)	1890
		Спирт бутиловый	1890
		Спирт изопропиловый	1890
		Спирт метиловый	1890
		Стирол	1890
		Толуол	1890
		Фенолы	2930
		Этилацетат	1890
			РАЗДЕЛ 4
		НЕФТЕПРОДУКТЫ	
4.1	Бензины автомобильные и авиационные	Внешний вид	260
		Октановое число:	
		- моторный метод	1575
		- исследовательский метод	1575
		Октановое число для авиационного бензина (моторный метод)	3780
		Внешний вид	260
		Групповой или детальный углеводородный анализ (объемная (массовая) доля ароматических углеводородов, объемная (массовая) доля олефиновых углеводородов, объемная (массовая) доля парафиновых углеводородов, объемная (массовая) доля нафтеновых углеводородов)	4200
		Давление насыщенных паров	1100
		Испытание на медной пластине	365
		Йодное число (вне области аккредитации)	735

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Кислотность и кислотное число	1050
		Концентрация железа (соответствие ГОСТ, ТР ТС)	1260
		Концентрация железа (экспресс-метод) (вне области аккредитации)	1050
		Концентрация марганца (экспресс-метод) (вне области аккредитации)	1050
		Концентрация марганца (соответствие ГОСТ, ТР ТС)	1575
		Концентрация свинца (соответствие ГОСТ, ТР ТС)	1575
		Концентрация свинца (экспресс-метод) - (вне области аккредитации)	1050
		Концентрация свинца, железа, марганца (комплекс) (экспресс-метод) (вне области аккредитации)	2625
		Максимальный индекс паровой пробки (в стоимость входят: фракционный состав, давление насыщенных паров, расчет)	2465
		Максимальный индекс паровой пробки - расчет (для расчета необходимо определение следующих показателей: фракционный состав, давление насыщенных паров)	105
		Массовая доля (содержание) серы спектрометрическим методом	1050
		Массовая доля кислорода *	4700
		Массовая доля меркаптановой серы	1050
		Массовая доля сероводородной серы	945
		Наличие водорастворимых кислот и щелочей	630
		Объемная доля бензола	1155
		Объемная доля монометиланилина	2520
		Объемная доля оксигенатов (в т.ч. метанола, этанола, изопропилового спирта и др. оксигенатов) *	4700
		*при одновременном заказе испытаний: Объемная доля оксигенатов (в т.ч. метанола, этанола, изопропилового спирта и др. оксигенатов) и Массовая доля кислорода *	4700
		Объемная доля оксигенатов (в т.ч. метанола, этанола, изопропилового спирта и др. оксигенатов) (вне области аккредитации)	4030
		*при одновременном заказе испытаний: Объемная доля оксигенатов (в т.ч. метанола, этанола, изопропилового спирта и др. оксигенатов) и Массовая доля кислорода (вне области аккредитации)	4030
		Плотность, относительная плотность, плотность в градусах API	525
		Прозрачность (авиационного бензина)	250
		Содержание механических примесей и воды	250
		Содержание тетраэтилсвинца (вне области аккредитации)	3150
		Содержание фактических смол (смол, промытых растворителем)	1050
		Фракционный состав	1260
		Цвет (авиационного бензина)	250
4.2	Топливо дизельное	Вязкость динамическая (в стоимость входит: кинематическая вязкость, плотность, расчет)	1680
		Вязкость динамическая - расчет (для расчета необходимо определение следующих показателей: кинематическая вязкость, плотность)	105
		Вязкость кинематическая	1050
		Докторская проба (вне области аккредитации)	1050
		Зольность	1470
		Испытание на медной пластине	365
		Йодное число (вне области аккредитации)	735
		Кислотность и кислотное число	1050
		Коксуемость 10%-го остатка	1680
		Массовая доля (содержание) серы спектрометрическим методом	1050
		Массовая доля меркаптановой серы	1050
		Массовая доля механических примесей	1155
		Массовая доля непредельных углеводородов (вне области аккредитации)	1575
		Массовая доля полициклических ароматических углеводородов *	2800
		Массовая доля сероводородной серы	945
		Метиловые эфиры жирных кислот *	2800
		Метиловые эфиры жирных кислот (вне области аккредитации)	2520
		Наличие водорастворимых кислот и щелочей	630
		Общее загрязнение	1100

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Окислительная стабильность *	5500
		Плотность, относительная плотность, плотность в градусах API	525
		Предельная температура фильтруемости выше минус 40 °С	1050
		Предельная температура фильтруемости ниже минус 40 °С	4200
		Расчетный индекс углеродной ароматизации (ССАI) (в стоимость входит: кинематическая вязкость, плотность при 15, расчет)	1680
		Расчетный индекс углеродной ароматизации (ССАI) - расчет (для расчета необходимо определение следующих показателей: кинематическая вязкость, плотность)	105
		Смазывающая способность *	7750
		Содержание воды методом дистилляции (методом Дина Старка)	630
		Содержание воды методом кулонометрии (методом Карла Фишера)	1100
		Содержание фактических смол (смол, промытых растворителем)	1050
		Температура вспышки, определяемая в закрытом тигле методом Пенски-Мартенса	945
		Температура помутнения, кристаллизации и начала кристаллизации выше минус 40 °С	1470
		Температура помутнения, кристаллизации и начала кристаллизации ниже минус 40 °С	4200
		Температура текучести выше минус 40 °С	1050
		Температура застывания выше минус 40 °С	1050
		Температура текучести ниже минус 40 °С	4200
		Температура застывания ниже минус 40 °С	4200
		Удельная теплота сгорания (в стоимость входит: плотность, вода, зола, сера, расчет)	3780
		Удельная теплота сгорания - расчет (для расчета необходимо определение следующих показателей: плотность, вода, зола, сера, расчет)	105
		Фракционный состав	1260
		Цетановое число *	7750
		Цетановый индекс (в стоимость входят: фракционный состав, плотность, расчет)	1890
		Цетановый индекс - расчет (для расчета необходимо определение следующих показателей: фракционный состав, плотность)	105
4.3	Топливо нефтяное, печное, мазут	Вязкость динамическая (в стоимость входит: кинематическая вязкость, плотность, расчет)	1680
		Вязкость динамическая - расчет (для расчета необходимо определение следующих показателей: кинематическая вязкость, плотность)	105
		Вязкость кинематическая	1050
		Вязкость условная (вне области аккредитации)	1050
		Зольность	1470
		Зольность сульфатная	1470
		Коксуемость	1680
		Массовая доля механических примесей	1155
		Массовая доля серы спектрометрическим методом	1050
		Наличие водорастворимых кислот и щелочей	630
		Плотность, относительная плотность, плотность в градусах API	525
		Расчетный индекс углеродной ароматизации (ССАI) (в стоимость входит: кинематическая вязкость, плотность при 15, расчет)	1680
		Расчетный индекс углеродной ароматизации (ССАI) - расчет (для расчета необходимо определение следующих показателей: кинематическая вязкость, плотность)	105
		Содержание воды методом дистилляции (методом Дина Старка)	630
		Содержание сероводорода (соответствие ГОСТ, ТР ТС)	2520
		Температура вспышки, определяемая в закрытом тигле методом Пенски-Мартенса	945
		Температура вспышки, определяемая в открытом тигле методом Кливленда	945
		Температура текучести	1050

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Температура застывания	1050
		Удельная теплота сгорания (в стоимость входит: плотность, вода, зола, сера, расчет)	3780
		Удельная теплота сгорания - расчет (для расчета необходимо определение следующих показателей: плотность, вода, зола, сера, расчет)	105
4.4	Топливо моторное, судовое	Внешний вид	260
		Вязкость динамическая (в стоимость входит: кинематическая вязкость, плотность, расчет)	1680
		Вязкость динамическая - расчет (для расчета необходимо определение следующих показателей: кинематическая вязкость, плотность)	105
		Вязкость кинематическая	1050
		Зольность	1470
		Зольность сульфатная	1470
		Испытание на медной пластине	365
		Йодное число (вне области аккредитации)	735
		Кислотность и кислотное число	1050
		Коксуемость	1680
		Массовая доля меркаптановой серы	1050
		Массовая доля механических примесей	1155
		Массовая доля серы спектрометрическим методом	1050
		Наличие водорастворимых кислот и щелочей	630
		Плотность, относительная плотность, плотность в градусах API	525
		Расчетный индекс углеродной ароматизации (ССАИ) (в стоимость входит: кинематическая вязкость, плотность при 15, расчет)	1680
		Расчетный индекс углеродной ароматизации (ССАИ) - расчет (для расчета необходимо определение следующих показателей: кинематическая вязкость, плотность)	105
		Содержание воды методом дистилляции (методом Дина Старка)	630
		Содержание воды методом кулонометрии (методом Карла Фишера)	1100
		Содержание сероводородной серы	945
		Температура вспышки, определяемая в закрытом тигле методом Пенски-Мартенса	945
		Температура вспышки, определяемая в открытом тигле методом Кливленда	945
		Температура помутнения, кристаллизации и начала кристаллизации выше минус 40 °С	1470
		Температура помутнения, кристаллизации и начала кристаллизации ниже минус 40 °С	4200
		Температура текучести выше минус 40 °С	1050
		Температура застывания выше минус 40 °С	1050
		Температура текучести ниже минус 40 °С	4200
		Температура застывания ниже минус 40 °С	4200
		Удельная теплота сгорания (в стоимость входит: плотность, вода, зола, сера, расчет)	3780
		Удельная теплота сгорания - расчет (для расчета необходимо определение следующих показателей: плотность, вода, зола, сера, расчет)	105
		Фракционный состав	1260
		Цетановый индекс (в стоимость входят: фракционный состав, плотность, расчет)	1890
Цетановый индекс - расчет (для расчета необходимо определение следующих показателей: фракционный состав, плотность)	105		
4.5	Керосин, топлива для реактивных двигателей	Взаимодействие с водой, баллы (вне области аккредитации)	630
		Внешний вид	260
		Высота некопящего пламени *	1200
		Вязкость кинематическая	1050
		Вязкость кинематическая при отрицательных температурах	2625
		Давление насыщенных паров	1100

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Докторская проба (вне области аккредитации)	1050
		Зольность	1470
		Испытание на медной пластине при температуре 100°C	630
		Йодное число (вне области аккредитации)	735
		Кислотность и кислотное число	1050
		Массовая доля меркаптановой серы	1050
		Массовая доля нафталиновых углеводородов	1785
		Массовая доля серы спектрометрическим методом	1050
		Массовая доля непредельных углеводородов	1575
		Наличие водорастворимых кислот и щелочей	630
		Объемная (массовая) доля ароматических углеводородов *	2800
		Плотность, относительная плотность, плотность в градусах API	525
		Содержание водорастворимых кислот (вне области аккредитации)	630
		Содержание воды методом кулонометрии (методом Карла Фишера)	1100
		Содержание механических примесей и воды	250
		Содержание сероводородной серы	945
		Содержание суммы водорастворимых щелочных соединений (вне области аккредитации)	630
		Содержание фактических смол (смол, промытых растворителем)	1050
		Содержания воды методом дистилляции (методом Дина Старка)	630
		Температура вспышки, определяемая в закрытом тигле методом Пенски-Мартенса	945
		Температура замерзания	4200
		Температура начала кристаллизации ниже минус 40 °C	4200
		Удельная электрическая проводимость *	2100
		Фракционный состав	1260
4.6	Масла различного назначения, присадки	Внешний вид (вне области аккредитации)	260
		Вязкость динамическая (в стоимость входит: кинематическая вязкость, плотность, расчет)	1680
		Вязкость динамическая - расчет (для расчета необходимо определение следующих показателей: кинематическая вязкость, плотность)	105
		Вязкость кинематическая	1050
		Вязкость условная (вне области аккредитации)	1050
		Зольность	1470
		Зольность сульфатная	1470
		Индекс вязкости (в стоимость входит: расчет+определение вязкости при 100 °C+определение вязкости при 40 °C)	2200
		Индекс вязкости (расчет)	105
		Испытания на коррозию	630
		Кислотность и кислотное число	1050
		Массовая доля (содержание) серы методом спектрометрии	1050
		Содержание бария (вне области аккредитации)	1680
		Содержание кальция (вне области аккредитации)	1680
		Массовая доля механических примесей	1155
		Массовая доля нерастворимого осадка (вне области аккредитации)	1155
		Наличие водорастворимых кислот и щелочей	630
		Наличие воды	630
		Общее щелочное число	1155
		Плотность, относительная плотность, плотность в градусах API	525
		Прозрачность (вне области аккредитации)	250
		Содержание воды методом дистилляции (методом Дина Старка)	630
		Содержание воды методом кулонометрии (методом Карла Фишера)	1100
		Содержание цинка (вне области аккредитации)	1680
		Температура воспламенения	945
		Температура вспышки, определяемая в закрытом тигле методом Пенски-Мартенса	945
		Температура вспышки, определяемая в открытом тигле методом Кливленда	945
		Температура каплепадения (вне области аккредитации)	630

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Температура самовоспламенения	5880
		Температура текучести	1050
		Температура застывания	1050
		Фурфурол	1260
		Эмульгируемость (вне области аккредитации)	945
4.7	Нефть	Выход фракций	1575
		Вязкость кинематическая	1050
		Давление насыщенных паров	1100
		Зольность сульфатная	1470
		Кислотность и кислотное число	1050
		Массовая доля меркаптановой серы	1050
		Массовая доля механических примесей	1155
		Массовая доля сероводородной серы	945
		Массовая доля серы методом спектрометрии	1050
		Наличие водорастворимых кислот и щелочей	630
		Плотность, относительная плотность, плотность в градусах API	525
		Содержание воды методом дистилляции (методом Дина Старка)	630
		Содержание воды методом кулонометрии (методом Карла Фишера) (вне области аккредитации)	1100
		Температура текучести	1050
Температура застывания	1050		
4.8	Специальные жидкости (охлаждающие низкотемпературные (тосол, антифриз), стеклоомывающие, тормозные, гидравлические, противокоррозионные и т.д)	Внешний вид	260
		Водородный показатель (реакция среды PH)	420
		Вязкость кинематическая	1050
		Массовая доля механических примесей	1155
		Массовая доля метилового спирта (метанол) - (охлаждающие низкотемпературные (тосол, антифриз) (добавить стоимость пробоподготовки)	1575
		Пробоподготовка	1260
		Метанол, изопропанол, пропанол-1, этанол в жидкостях низкотемпературных, стеклоочистителях, стеклоомывателях, косметической продукции (1 показатель) (вне области аккредитации)	1575
		Каждый последующий показатель	420
		Плотность, относительная плотность, плотность в градусах API	525
		Содержание воды методом дистилляции (методом Дина Старка)	630
		Содержание золы	1470
		Температура вспышки, определяемая в закрытом тигле методом Пенски-Мартенса	945
		Температура вспышки, определяемая в открытом тигле методом Кливленда	945
		Температура кипения	1260
		Температура помутнения, кристаллизации и начала кристаллизации выше минус 40 °С	1470
		Температура помутнения, кристаллизации и начала кристаллизации ниже минус 40 °С	4200
		Устойчивость в жесткой воде	525
		Фракционные данные	1260
		Цвет	250
		Щелочность	680
4.9	Жидкости смазочно-охлаждающие эмульгируемые (вне области аккредитации)	Внешний вид	260
		Влияние жесткой воды на качество эмульсола	945
		Вязкость кинематическая	1050
		Коррозионная агрессивность	680
		Массовая доля механических примесей	1155
		Плотность, относительная плотность, плотность в градусах API	525
		Реакция среды (pH)	420
		Содержание воды методом дистилляции (методом Дина Старка)	630
		Стабильность эмульсии	525

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
4.10	Жидкость для розжига (вне области аккредитации)	Детальный углеводородный анализ (объемная (массовая) доля ароматических углеводородов, объемная (массовая) доля олефиновых углеводородов, объемная (массовая) доля парафиновых углеводородов, объемная (массовая) доля нафтеновых углеводородов) (добавить стоимость пробоподготовки)	4200
		Пробоподготовка	1260
		Испытание на медной пластине	365
		Массовая доля серы методом спектрометрии	1050
		Объемная (массовая) доля бензола	1155
		Объемная доля оксигенатов (в т.ч. метанола, этанола, изопропилового спирта и др. спиртов) (добавить стоимость пробоподготовки)	3675
		Плотность, относительная плотность, плотность в градусах API	525
		Содержание фактических смол (смол, промытых растворителем)	1050
		Фракционный состав	1260
		4.11	Нефтяные растворители (бензин - растворитель, бензин для химической и нефтехимической промышленности, нефрас, уайт-спирит, прочие)
Детальный углеводородный анализ (объемная (массовая) доля ароматических углеводородов, объемная (массовая) доля олефиновых углеводородов, объемная (массовая) доля парафиновых углеводородов, объемная (массовая) доля нафтеновых углеводородов) (вне области аккредитации)	4200		
Докторская проба (вне области аккредитации)	1050		
Испытание на медной пластине	365		
Испытание на образование масляного пятна (вне области аккредитации)	1575		
Йодное число (вне области аккредитации)	735		
Кислотность и кислотное число	1050		
Летучесть по ксилолу (вне области аккредитации)	525		
Массовая доля непредельных углеводородов (вне области аккредитации)	1575		
Массовая доля серы спектрометрическим методом	1050		
Наличие водорастворимых кислот и щелочей (pH)	420		
Объемная доля бензола (вне области аккредитации)	1155		
Объемная доля оксигенатов (в т.ч. метанола, этанола, изопропилового спирта и др. оксигенатов) (вне области аккредитации)	3675		
Плотность, относительная плотность, плотность в градусах API	525		
Прозрачность (вне области аккредитации)	250		
Содержание механических примесей и воды (внешний вид) (вне области аккредитации)	260		
Содержание тетраэтилсвинца (вне области аккредитации)	3150		
Содержание фактических смол (смол, промытых растворителем)	1050		
Фракционный состав	1260		
Цвет (вне области аккредитации)	250		
4.12	Продукты химические органические	Интервал температуры плавления (вне области аккредитации)	840
		Концентрация красителя (вне области аккредитации)	3045
		Плотность, относительная плотность	525
		Показатель преломления (вне области аккредитации)	525
		Спектрофотометрическая характеристика (вне области аккредитации)	3045
		Температура кипения (вне области аккредитации)	1260
		Температура кристаллизации ниже минус 40 °С	4200
		Температура кристаллизации выше минус 40 °С	1470
		Фракционный состав	1260
		Цветность в мг J ₂ (вне области аккредитации)	525
4.13	Лигносультфонаты (вне области аккредитации)	Концентрация водородных ионов (pH)	420
		Массовая доля волокна	1260
		Массовая доля золы	1470
		Массовая доля кальция	1680
		Массовая доля общей серы в лигносультфонатах	1995
		Массовая доля сухих веществ	735
		Плотность, относительная плотность	525
		Содержание аммонийного азота	945

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
4.14	Глицерин	Акролеин и другие восстанавливающие вещества (качественная реакция) (вне области аккредитации)	420
		Белковые вещества (качественная реакция)	420
		Железо (качественная реакция)	420
		Жирные кислоты и смолы (качественная реакция) (вне области аккредитации)	420
		Запах (вне области аккредитации)	315
		Коэффициент омыления (вне области аккредитации)	630
		Массовая доля золы (вне области аккредитации)	1470
		Массовая доля нелетучего органического остатка, % (вне области аккредитации)	735
		Массовая доля чистого глицерина	630
		Мышьяк (качественная реакция)	420
		Плотность, относительная плотность	525
		Прозрачность глицерина (вне области аккредитации)	315
		Реакция глицерина (вне области аккредитации)	630
		Реакция на поверхностно-активные вещества, см ³ (вне области аккредитации)	1050
		Сернокислые соединения (сульфаты) (качественная реакция)	420
		Углеводы (качественная реакция) (вне области аккредитации)	420
		Хлориды (качественная реакция) (вне области аккредитации)	420
		Цвет глицерина (вне области аккредитации)	315
		Цветное число глицерина (вне области аккредитации)	525
		4.15	Вазелин, парафин, церезин, воск и т.п. (вне области аккредитации)
Вязкость кинематическая	1050		
Зольность	1470		
Кислотное число	1050		
Массовая доля механических примесей	1155		
Наличие воды	630		
Наличие фурфурола	1260		
Плотность, относительная плотность	525		
Проба на отсутствие жиров и смол	630		
Проба на отсутствие запаха керосина	630		
Проба на отсутствие сернистых соединений	630		
Проба на присутствие органических примесей	630		
Проба на присутствие щелочей и кислот	630		
Растворимость в эфире, хлороформе и бензине	630		
Содержание водорастворимых кислот и щелочей	630		
Содержание воды и парафина	630		
Содержание воды методом дистилляции (методом Дина Старка)	630		
Содержание восстанавливающих веществ	630		
Содержание легкокипящих фракций до 360°С	1260		
Температура вспышки в закрытом тигле	945		
Температура застывания	1050		
Температура каплепадения	840		
Температура плавления (каплепадения) воска	840		
Температура плавления парафина	840		
4.16	Отработанная продукция	Кинематическая вязкость при 50°С	1050
		Массовая доля воды	630
		Массовая доля механических примесей	1155
		Содержание загрязнений	1470
		Температура вспышки, определяемая в открытом тигле	945
		РАЗДЕЛ 5	
		ТОВАРЫ НАРОДНОГО ПОТРЕБЛЕНИЯ, ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО НАЗНАЧЕНИЯ И МЕДИЦИНСКОЙ ТЕХНИКИ	
5.1.	Услуги, предоставляемые	Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний	200

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
	лабораторией	Выдача дубликата протокола (по запросу Заказчика)	200
		Оформление письма для таможенных органов на официальном бланке, обработка сопроводительной документации	1500
		Доставка документов курьерской службой	365
5.2.	Бытовые приборы	Аккумуляционные водонагреватели	21650
		Аппараты пускорегулирующие для разрядных ламп	14800
		Барбекю наружные	22050
		Вентиляторы	22050
		Водонагреватели проточные	21200
		Выключатели для бытовых и аналогичных стационарных электрических установок, таймеры	20550
		Гирлянды световые, в том числе елочные	20850
		Закрепляемые погружные нагреватели	21200
		Игрушки электрические, приводимые в действие от сети	17850
		Инструменты переносные электронагревательные, ламинаторы	23100
		Колодки клеммные светотехнические	17850
		Кухонные машины	22050
		Мармиты	23700
		Микроволновые печи	26250
		Насосы для жидкостей	22050
		Обогреватели комнатные	22050
		Обогреватели комнатные аккумуляторные	22050
		Патроны для трубчатых люминесцентных ламп и стартеров	18900
		Патроны резьбовые для ламп	18900
		Переносные тостеры, грили, ростеры, плитки электрические, духовки	23600
		Преобразователи электронные понижающие для ламп накаливания	19400
		Приборы для гигиены рта	20550
		Приборы для нагревания жидкостей	20850
		Приборы для очистки воздуха, в том числе воздухоочистители для кухонь	21600
		Приборы по уходу за кожей и волосами	22350
		Приборы электрические ультрафиолетового и инфракрасного излучения по уходу за кожей (кроме защитных очков)	21650
		Пржекторы общего назначения	21200
		Светобиологическая безопасность, технические испытания: - Эффективное облучение сетчатки (синий свет) - Эффективное облучение сетчатки (тепловое поражение) - Эффективное облучение сетчатки (тепловое поражение - слабый визуальный стимул) - Эффективная облученность (тепловая для кожи) - Эффективная облученность сетчатки (небольшой источник синего света) - Эффективная облученность (актиничный УФ для кожи и глаз) - Эффективная облученность (УФ-А для глаз) - Эффективная облученность (ИК для глаз)	3780
		Светильники для использования в клинических зонах больниц и других медицинских учреждений	21650
		Светильники для непрофессиональных фото - и киносъемки	19950
		Светильники для освещения сцен, телевизионных, кино- и фотостудий	22350
		Светильники переносные детские	16350
		Светильники переносные для использования в саду	19300
		Светильники переносные общего назначения	21200
		Светильники ручные	19300
		Светильники со встроенными трансформаторами или преобразователями для ламп накаливания	21200
		Светильники стационарные общего назначения (кроме светильников для наружного освещения)	22350
		Сковороды, фритюрницы	22800

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Соединительные устройства для низковольтных цепей бытового и аналогичного назначения	21650
		Стационарные циркулярные насосы для отопительных систем и систем водоснабжения	22150
		Стационарные электроплиты, конфорочные панели, жарочные шкафы, электрическая часть газоплиты	23500
		Сушилки электрические для одежды и перекладины для полотенец	21500
		Трансформаторы, автотрансформаторы, стабилизаторы напряжения бытовые автономные	22350
		Устройства зарядные батарей, аккумуляторов	22800
		Электрические сушилки барабанного типа	23150
		Электрические шкафы для сушки грибов, фруктов и овощей	20750
		Электроконфорки для бытовых электронагревательных приборов	16600
		Электронагреватели трубчатые для плит, столов для приготовления пищи, печей	17850
		Электронагреватели трубчатые для приборов для нагревания жидкостей	17850
		Электронагреватели трубчатые для приборов для нагревания жидкостей	17850
		Электронагреватели трубчатые промышленные	17850
		Элементы и батареи первичные	17400
5.3.	Продукция кабельная	Технические испытания (сопротивление токопроводящей жилы, толщина изоляции; толщина оболочки)	16050
5.4.	Вычислительная техника	Комплексы вычислительные электронные цифровые	19700
		Машины вычислительные электронные цифровые	21000
		Машины вычислительные электронные цифровые персональные	26750
		Микрокалькуляторы с питанием от сети	18100
		Устройства и блоки питания ЭВМ, расположенные в отдельном корпусе, в том числе источники бесперебойного питания	19200
		Устройства отображения информации	18400
		Устройства считывания с карт для системы безналичных расчетов с зарядным устройством или с питанием от сети	18350
		Устройства считывания штриховых кодов с зарядным устройством или питающиеся от сети	18400
		Устройства: центральные, запоминающие внешние, ввода-вывода (кроме клавиатуры, устройств типа "джойстик" и "мышь"), подготовки данных, телеобработки данных, телеобработки информации, межсистемной связи (расположенные в отдельных корпусах, с напряжением питания свыше 40 В)	19500
		Электронные контрольно-кассовые машины	19400
5.5.	Приборы и средства автоматизации общепромышленного назначения	Весы бытовые электромеханические (электронные) с питанием от сети	17600
		Комплексы устройств телемеханики многофункциональные	19700
		Комплексы вычислительные электронные цифровые	19700
		Машины вычислительные электронные цифровые	21000
		Машины вычислительные электронные цифровые персональные	26750
		Машины для обработки денежных банкнот и ценных бумаг	17850
		Машины для уничтожения документов измельчением с питанием от сети переменного тока	17850
		Машины пишущие электрофицированные	19100
		Программно-технические комплексы	20100
		Средства нанесения штриховых кодов с зарядным устройством или питающиеся от сети	19250
		Средства сшивания документов	18550
		Средства электрографического копирования и оперативного размножения документов с питанием от сети	19250
		Устройства для заточки карандашей с питанием от сети переменного тока	17600
		Часы, не предназначенные для ношения на себе или с собой (напольные, настенные, настольные) с питанием от сети переменного тока, в том числе электронные	18000

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)		
1	2	3	4		
		Электрические чертежные машины (графопостроители) с питанием от сети	18585		
5.6.	Машины ручные электрические	Краскопульты и разбрызгиватели ручные электрические	23550		
		Машины для сверления алмазными сверлами с подачей воды	23550		
		Машины переносные электрические	23550		
		Машины переносные электрические торцовочные пилы	23750		
		Машины переносные электрические фрезерно-модельные	24000		
		Машины переносные электрические: дисковые пилы и дисковые ножи	23550		
		Машины переносные электрические: алмазные пилы с подачей воды	23550		
		Машины переносные электрические: ленточные пилы	23550		
		Машины переносные электрические: настольные шлифовальные машины	23550		
		Машины переносные электрические: радиально-рычажные пилы	23550		
		Машины переносные электрические: рейсмусовые и строгальные машины	23550		
		Машины ручные электрические плоскошлифовальные и ленточно-шлифовальные	23550		
		Машины ручные электрические резбонарезные	23550		
		Машины ручные электрические сверлильные	23550		
		Машины ручные электрические скобозабивные	23650		
		Машины ручные электрические фрезерные и обрезные	23650		
		Машины ручные электрические шлифовальные, дисковые шлифовальные и полировальные с вращательным движением рабочего инструмента	23550		
		Ручные электрические фрезерные машины и машины для обработки кромок	23550		
		Ручные электрические цепные пилы	23750		
		Электрические ручные глубинные вибраторы	23750		
		Электрические ручные молотки и перфораторы	23550		
		Электрические ручные ножницы для металла	23550		
		Электрические ручные пилы с возвратно-поступательным движением рабочего инструмента (лобзики и ножовочные пилы)	23650		
		Электрические ручные рубанки	23650		
		Электрические ручные шуруповерты и ударные гайковерты	23550		
		5.7.	Бытовые и аналогичные электрические приборы	Бритвы, машинки для стрижки волос	18450
				Гладильные машины	26350
Зубные щетки, питаемые от батарей, их зарядные устройства и батареи	18650				
Измельчители пищевых отходов	17600				
Кондиционеры, тепловые насосы, осушители воздуха	19700				
Маслобойки электрические мощностью до 2 кВт включительно	27400				
Машины и аппараты вязальные электрические	19050				
Машины и приборы для механизации кухонных работ	28000				
Машины посудомоечные	26600				
Машины швейные бытовые типа "Зигзаг" (оверлоки) с электроприводом и комбинированным приводом.	21400				
Машины швейные бытовые.	21400				
Мороженицы со встроенным мотор-компрессором	24350				
Полотеры и машины для влажной очистки полов	23400				
Приборы для массажа	17850				
Приборы для очистки поверхностей с использованием жидкостей или пара	22800				
Приборы электрические для аквариумов и садовых водоемов	18550				
Приборы электрические для борьбы с насекомыми	14700				
Пылесосы и водовсасывающие уборочные машины	25200				
Сепараторы молочные электрические мощностью до 1 кВт включительно	23800				
Стиральные машины	27700				
Термошкафы для хранения овощей	21300				
Туалеты электрические	20000				
Увлажнители воздуха	18550				

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Утюги	22250
		Холодильники, морозильники и льдогенераторы	24350
		Центрифуги	22450
		Электрические отпариватели для одежды	21500
		Электрические щетки для обуви	17850
		Электрические щетки для одежды	17850
5.8.	Аудио-, видео-аппаратура	Аппаратура видеозаписи и воспроизведения общего применения	22650
		Аппаратура звукозаписывающая и звуковоспроизводящая	21000
		Диктофоны	19400
		Устройства выходные акустические активные с питанием от сети 220 В	22800
		Устройства звукоусилительные и узлы трансляционные	21700
		Устройства радиоприемные:	
		- магнитолы;	20400
		- магниторадиолы;	20400
		- радиоконкомплексы;	20400
		- радиоприемники;	20400
		- тюнеры;	20400
		- устройства радиоприемные комбинированные	20400
		Аппаратура видеозаписи и воспроизведения бытовая (видеомагнитофоны бытовые, видеопроекторы бытовые, видеоигры)	21500
		Блоки питания для бытовой РЭА, расположенной в отдельном корпусе и непосредственно подключаемые к сети переменного напряжения, в том числе источники бесперебойного питания	20100
		Громкоговорители многопрограммные с питанием от сети переменного напряжения	1900
		Магнитофоны и магнитофоны-приставки	21100
		Телевизионные камеры бытовые	22150
Усилители низкой частоты автономные, эквалайзеры	20100		
Электрофоны и электропроекторы	18650		
5.9.	Средства проводной связи	Аппараты факсимильные	18350
		Домофоны	22150
		Приборы радиоизмерительные для измерения силы тока и напряжения комбинированные	21700
		Телефонные аппараты общего применения, включаемые в электрическую сеть	19100
5.10.	Изделия культурно-бытового назначения	Инструменты электромузыкальные	21100
		Видеоигры и устройства для них	21300
		5.11. Игрушки	
5.11.1	Игрушки с электропитанием	Электромагнитная совместимость	15 750
5.11.2	Игрушки, работающие от батареек	Электромагнитная совместимость	3150
		5.12. Мебельная продукция	
		Подготовка образца к проведению испытаний (сборка-разборка), доставка к месту проведения испытания	цена определяется соглашением сторон (договорная цена)
5.12.1	Мебель бытовая	вертикальные двери-шторки	2150
		двери раздвижные и горизонтальные двери-шторки	2150
		двери с вертикальной осью вращения	2150
		двери с горизонтальной осью вращения	1100
		двухъярусные кровати	10700
		диваны, диваны-кровати, кресла для отдыха, кресла-кровати, кушетки, тахты, скамьи, банкетки	10700
		корпусная мебель (шкафы, буфеты, тумбы, серванты, комоды, сундуки, полки, трюмо, стеллажи, этажерки и т. п.)	8550
		кресла – качалки	5355
		кровати	10700

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		кровати, тип (для детей до 3-х лет)	8550
		кровати, тип (для детей от 3-х до 7 лет)	6450
		мягкие элементы	6450
		настенные изделия	6450
		обеденные столы, в том числе школьные (кроме складных столов)	10700
		столы детские	8550
		столы журнальные	10700
		столы письменные (рабочие)	10700
		столы туалетные	10700
		стулья детские	6450
		стулья, кресла, табуреты складные	6450
		стулья, табуреты, рабочие кресла, пуфы	12850
		штанги	2150
		ящики (полуящики)	1100
5.12.2	Мебель для общественных помещений	корпусная мебель (шкафы, буфеты, тумбы, серванты, комоды, сундуки, полки, трюмо, стеллажи, этажерки и т. п.)	8550
		вертикальные двери-шторки	1100
		двери раздвижные и горизонтальные двери-шторки	2150
		двери с вертикальной осью вращения	3255
		двухъярусные кровати	10700
		диваны, диваны-кровати, кресла для отдыха, кресла-кровати, кушетки, тахты, скамьи, банкетки	10700
		корпусная мебель (шкафы, буфеты, тумбы, серванты, комоды, сундуки, полки, трюмо, стеллажи, этажерки и т. п.)	8550
		кресла – качалки	5355
		кровати	10700
		кровати, тип (для детей до 3-х лет)	8550
		кровати, тип (для детей от 3-х до 7 лет)	6450
		мебель книготорговая	8550
		мебель книготорговая для складских помещений	8550
		мягкие элементы	6450
		настенные изделия	6450
		обеденные столы, в том числе школьные (кроме складных столов)	10700
		с горизонтальной осью вращения	1100
		столы детские	8550
		столы журнальные	10700
		столы письменные (рабочие)	10700
		столы туалетные	10700
		столы ученические и столы для учителя	8550
		стулья детские	6450
		стулья ученические	6450
		стулья, кресла, табуреты складные	6450
		стулья, табуреты, рабочие кресла, пуфы	15000
		штанги	2150
		ящики (полуящики)	2150
5.12.3	Мебель для театрально-зрелищных предприятий, спортивных сооружений, залов ожидания транспортных средств	корпусная мебель (шкафы, буфеты, тумбы, серванты, комоды, сундуки, полки, трюмо, стеллажи, этажерки и т. п.)	8550
		вертикальные двери-шторки	1100
		двери раздвижные и горизонтальные двери-шторки	3255
		двери с вертикальной осью вращения	4300
		двери с горизонтальной осью вращения	2150
		диваны, диваны-кровати, кресла для отдыха, кресла-кровати, кушетки, тахты, скамьи, банкетки	10700
		мебель книготорговая	8550
		мебель книготорговая для складских помещений	8550
		настенные изделия	6450
		обеденные столы, в том числе школьные (кроме складных столов)	12850
		столы журнальные	12850
		столы письменные (рабочие)	12850

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		стулья, табуреты, рабочие кресла, пуфы	17100
		штанги	3255
		ящики (полуящики)	3255
5.13.	Изделия и детали мебели, древесных композиционных и полимеросодержащих материалов. Определение вредных летучих химических веществ	уровень специфического запаха	605
		<i>Выделение вредных веществ в воздушную среду (по нормативным документам 3-х кратные испытания):</i>	
		Пробоподготовка	1100
		Формальдегид	3780
		Аммиак	1890
		Бутилацетат	1890
		Ксилолы (смесь изомеров)	1890
		Спирт бутиловый	1890
		Спирт изопропиловый	1890
		Спирт метиловый	1890
		Стирол	1890
		Толуол	1890
		Фенолы	2930
		Этилацетат	1890
5.14	Электромагнитная совместимость	Бытовые и аналогичные электрические приборы:	
		- с питанием от сети	31500
		- с автономным питанием	26250
		Продукция промышленного назначения	31500
5.15.	Аппараты, работающие на газообразном топливе	Аппараты водонагревательные емкостные газовые	51450
		Аппараты водонагревательные проточные газовые	51450
		Аппараты отопительные газовые бытовые (аппараты отопительные и комбинированные с водяным контуром, конвекторы, камины, воздухонагреватели, кондиционеры со встроенными газовыми воздухонагревателями)	57300
		Горелки газовые инфракрасного излучения и устройства газогорелочные для бытовых аппаратов, брудеры газовые для птичников	51450
		Горелки газовые промышленные специального назначения (нагреватели «светлые» инфракрасного излучения)	51450
		Котлы отопительные газовые, включая котлы с блочными дутьевыми горелками	57300
		Оборудование тепловое газовое для предприятий общественного питания и пищеблоков (котлы стационарные пищеварочные, плиты кухонные, аппараты пищеварочные и жарочные, сковороды опрокидывающиеся, жаровни, фритюрницы, оборудование для кипячения и подогрева жидкостей, мармиты для первых и вторых блюд)	57300
		Плиты и таганы газовые портативные и туристские, светильники газовые бытовые	34300
		Приборы газовые бытовые для приготовления и подогрева пищи (плиты, панели варочные, шкафы духовые, грили, электроплиты, имеющие не менее одной газовой горелки)	57300
	Радиационные излучатели газовые закрытые (излучатели «темные»)	51450	
5.16.	Продукция промышленного назначения	Инструмент слесарно-монтажный с изолирующими рукоятками для работы в электроустановках напряжением до 1000 В	1730
5.17	Продукция сельскохозяйственного назначения	Опрыскиватели и аэрозольные аппараты электрические	21800
		Воздухонагреватели	25900
		Воскотопки и воскопрессы мощностью до 2,5 кВт включительно	26250
		Дробилки для кормов, измельчители кормов, смесители кормов (в том числе электрические мощностью до 10 кВт включительно), запарники-смесители	26550
		Инкубаторы мощностью до 4 кВт включительно	22050
		Инструмент и инвентарь садово-огородный и лесохозяйственного применения механизированный.	23250

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Медогонки электрические мощностью до 6 кВт включительно	26250
		Насосы и насосные агрегаты для водоснабжения животноводческих ферм и пастбищ (мощностью до 5 кВт включительно)	29900
		Оборудование для отопления и регулирования микроклимата, Электровентиляторы для животноводческих помещений (в том числе агрегаты вентиляционные для создания микроклимата на фермах мощностью до 12 кВт включительно)	26350
		Приборы электрические для фермерского и садово-огородного хозяйства с питанием от электросети	24750
		Раздатчики кормов	26250
		Теплогенераторы	23100
		Установки для сушки табака (мощностью до 6,5 кВт включительно)	29400
		Установки доильные, доильные аппараты	26250
		Устройство для обогрева грунта теплиц личных подсобных хозяйств	28350
5.18.	Машины электрические	Двигатели асинхронные мощностью до 1 кВт	21600
		Двигатели асинхронные мощностью свыше 1 кВт	25600
		Двигатели коллекторные мощностью до 1 кВт	21600
		Двигатели постоянного тока безконтактные мощностью до 1 кВт	21600
		Двигатели синхронные мощностью до 1 кВт	21600
		Двигатели шаговые мощностью до 1 кВт	21600
5.19.	Оборудование и материалы электротехнические	Автоматические выключатели дифференциального тока, в том числе переносные (устройства защитного отключения) бытового и аналогичного назначения.	Цена определяется соглашением сторон (договорная цена)
		Автоматические устройства управления бытовыми электрическими приборами, попадающими под область распространения ГОСТ ИЕС 60335-1, осуществляющие функции регулирования и контроля: температуры; давления; влажности; освещенности; эффекта использования электростатического воздействия; потока или уровня жидкости; тока; напряжения; ускорения; времени, встраиваемые	Цена определяется соглашением сторон (договорная цена)
		Автоматические устройства управления бытовыми электрическими приборами, попадающими под область распространения ГОСТ ИЕС 60335-1, осуществляющие функции регулирования и контроля: температуры; давления; влажности; освещенности; эффекта использования электростатического воздействия; потока или уровня жидкости; тока; напряжения; ускорения; времени, работающие автономно	Цена определяется соглашением сторон (договорная цена)
		Аппараты и элементы коммутации для цепей управления.	Цена определяется соглашением сторон (договорная цена)
		Выключатели автоматические низковольтные для бытового и аналогичного назначения (ток короткого замыкания до 30кА включительно)	Цена определяется соглашением сторон (договорная цена)
		Выключатели и переключатели для электроприборов	Цена определяется соглашением сторон (договорная цена)
		Зажимы контактные винтовые и безвинтовые, наборы зажимов	Цена определяется соглашением сторон (договорная цена)
		Контакторы и пускатели электромагнитные бытового и промышленного назначения	Цена определяется соглашением сторон (договорная цена)
		Соединители электрические промышленного назначения	Цена определяется соглашением сторон (договорная цена)

№ п/п	Наименование группы	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
1	2	3	4
		Трансформаторы разделительные и безопасные разделительные	Цена определяется соглашением сторон (договорная цена)
		Установки и устройства для обогрева теплиц, парников конвекционного, инфракрасного нагрева, с гибкими нагревателями (мощностью до 10 кВт включительно)	28350
		Устройства вводно-распределительные для жилых и общественных зданий	21300
		Устройства для оглушения скота	22350
		Устройства комплектные низковольтные (НКУ) для бытового и промышленного применения с ожидаемым номинальным током короткого замыкания не более 10 кА	Цена определяется соглашением сторон (договорная цена)
		Щитки распределительные для жилых и общественных зданий	21000
		Электробытовые и аналогичные приборы	19300
		Электроводонагреватели, подогреватели и котлы для подогрева воды, запарки кормов (мощностью до 20 кВт включительно)	28600
		Электромеханические аппараты для цепей управления, в том числе выключатели силовые кнопочные и посты управления кнопочные, переключатели пакетные, выключатели путевые и конечные, выключатели давления, термостаты, выключатели с программным устройством, световые индикаторы, электрические устройства срочного останова с функцией механического защелкивания, коммутационные устройства автоматического переключения, коммутационные устройства управления защиты и др.	Цена определяется соглашением сторон (договорная цена)
		Электроприводы швейных машин	21200
5.20.	Изделия электротехники и радиоэлектроники	Испытания по определению опасных веществ на соответствие требованиям ТР ЕАЭС 037/2016 (ГОСТ IEC 62321-1-2016; ГОСТ IEC 62321-2-2016; ГОСТ IEC 62321-3-1-2016) методом рентгенофлуоресцентной спектрометрии	50000

Начальник отдела № 421

Начальник ПЭО

Л.Д. Серажутдинова

В.Н. Клетченко