



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор  
ФБУ «Тест-С.-Петербург»

П.Л. Овчаренко

« 27 » декабря 2022 года

**ПРЕЙСКУРАНТ ЦЕН  
ФБУ «Тест - С.- Петербург»**

на проведение испытаний и подтверждение соответствия продукции,  
сырья и материалов

вводится в действие с 01 января 2023 года

Санкт-Петербург

2022

## СОДЕРЖАНИЕ

№№	Наименование	№№ страниц
<b>РАЗДЕЛ 1</b>	<b>УСЛУГИ, ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫЕ ЛАБОРАТОРИЕЙ</b>	12
<b>РАЗДЕЛ 2</b>	<b>ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ</b>	13
<b>2.1.</b>	<b>ОБЩИЕ ПОКАЗАТЕЛИ В ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ</b>	13
<b>2.2.</b>	<b>ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ В МЯСЕ И МЯСОПРОДУКТАХ: ПТИЦЕ, ЯЙЦАХ И ПРОДУКТАХ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ</b>	20
<b>2.2.1.</b>	Мясо, в том числе полуфабрикаты, парные, охлажденные, подмороженные, замороженные (кроме всех видов промысловых и диких животных)	20
<b>2.2.2.</b>	Полуфабрикаты в тесте замороженные (пельмени и др.)	21
<b>2.2.3.</b>	Субпродукты убойных животных охлажденные, замороженные (печень, почки, язык, мозги, сердце), шкурка свиная, кровь пищевая и продукты ее переработки	23
<b>2.2.4.</b>	Жир-сырец говяжий, свиной, бараний и др. убойных животных (охлажденный, замороженный), шпик свиной и продукты из него	24
<b>2.2.5.</b>	Колбасные изделия, продукты из мяса всех видов убойных животных, кулинарные изделия из мяса	25
<b>2.2.6.</b>	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)	27
<b>2.2.7.</b>	Консервы из мяса, мясорастительные, из субпродуктов, в том числе паштетные (все виды убойных животных)	28
<b>2.2.8.</b>	Мясо сублимационной и тепловой сушки	30
<b>2.2.9.</b>	Мясо птицы, в том числе полуфабрикаты, охлажденные, замороженные (все виды птицы для убоя, пернатой дичи)	30
<b>2.2.10.</b>	Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы	32
<b>2.2.11.</b>	Колбасные изделия, копчености, кулинарные изделия с использованием мяса птицы	33
<b>2.2.12.</b>	Мясопродукты с использованием субпродуктов птицы, шкурки (паштеты, ливерные колбасы и др.)	34
<b>2.2.13.</b>	Консервы птичьи (из мяса птицы и мясорастительные, в т.ч. паштетные и фаршевые)	35
<b>2.2.14.</b>	Продукты из мяса птицы сублимационной и тепловой сушки	36
<b>2.2.15.</b>	Яйца и жидкие яичные продукты (меланж, белок, желток)	37
<b>2.2.16.</b>	Яичные продукты сублимационной сушки, яичный белок (альбумин) сухой	38
<b>2.3.</b>	<b>МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ</b>	39
<b>2.3.1.</b>	Молоко, сливки сырые и термически обработанные, пахта, сыворотка молочная, жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт, сметана, напитки на молочной основе	39
<b>2.3.2.</b>	Творог и творожные изделия, продукты пастообразные молочные белковые	41
<b>2.3.3.</b>	Консервы молочные (молоко, сливки, пахта, сыворотка, сгущенные с сахаром; молоко сгущенное стерилизованное)	43
<b>2.3.4.</b>	Продукты молочные сухие: молоко, сливки, кисломолочные продукты, напитки, смеси для мороженого, сыворотка и пахта	44
<b>2.3.5.</b>	Концентраты молочных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков	46
<b>2.3.6.</b>	Сыры (твердые, полутвёрдые, мягкие, рассольные и плавленые)	47
<b>2.3.7.</b>	Мороженое на молочной основе	48
<b>2.3.8.</b>	Масло коровье, масло топленое, паста масляная, молочный жир	49

2.3.9.	Заквасочные бактериальные культуры для производства кисломолочных продуктов, кисломолочного масла и сыров, пробиотических продуктов	51
2.3.10.	Питательные среды сухие на молочной основе для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры	51
2.4.	<b><i>РЫБА, НЕРЫБНЫЕ ОБЪЕКТЫ ПРОМЫСЛА И ПРОДУКТЫ, ВЫРАБАТЫВАЕМЫЕ ИЗ НИХ</i></b>	52
2.4.1.	Рыба живая, рыба-сырец, охлажденная, мороженая, фарш, филе, мясо морских млекопитающих	52
2.4.2.	Консервы и пресервы рыбные	53
2.4.3.	Рыба сушеная, вяленая, копченая, соленая, пряная, маринованная, рыбная кулинария и другая рыбная продукция, готовая к употреблению	55
2.4.4.	Икра и молоки рыб и продукты из них; аналоги икры	56
2.4.5.	Печень рыб и продукты из нее	57
2.4.6.	Рыбный жир	58
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	59
2.4.8.	Нерыбные объекты промысла: водоросли морские	59
2.5.	<b><i>ЗЕРНО (СЕМЕНА), МУКОМЛЬНО-КРУПЯНЫЕ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ</i></b>	60
2.5.1.	Зерно продовольственное, в т.ч. пшеница, рожь, тритикале, овес, ячмень, просо, гречиха, рис, кукуруза, сорго	60
2.5.2.	Семена зернобобовых, горох, люпин, кормовые бобы, вика, нут, чечевица, чина (ТР ТС 015/2011)	64
2.5.3.	Масличные (соя, рапс, подсолнечник) ТР ТС 015/2011	65
2.5.4.	Крупа, толокно, хлопья	67
2.5.5.	Мука пшеничная, в т.ч. для макаронных изделий, ржаная, тритикалевая, кукурузная, ячменная, просынная (пшеница), рисовая, гречневая, сорговая	71
2.5.6.	Макаронные изделия	72
2.5.7.	Отруби пищевые (пшеничные, ржаные)	73
2.5.8.	Хлеб, булочные изделия и сдобные изделия	74
2.5.9.	Бараночные, сухарные изделия, хлебные палочки, соломка и др.	75
2.5.10.	Корма. Комбикорма. Комбикормовое сырье. Премиксы, мука кормовая.	76
2.6.	<b><i>САХАР И КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ</i></b>	77
2.6.1.	Сахар	77
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	79
2.6.3.	Сахаристые кондитерские изделия: шоколад и изделия из него	81
2.6.4.	Какао-бобы	81
2.6.5.	Какао-порошок	82
2.6.6.	Мучные кондитерские изделия	83
2.6.7.	Мёд и продукты пчеловодства	84
2.7.	<b><i>ПЛОДООВОЩНАЯ ПРОДУКЦИЯ</i></b>	85
2.7.1.	Свежие овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды, грибы	85
2.7.2.	Свежемороженные овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды, грибы	97
2.7.3.	Сухие овощи, картофель, фрукты, ягоды, грибы	98
2.7.4.	Консервы овощные, фруктовые, ягодные	99
2.7.5.	Консервы грибные	103
2.7.6.	Соки, нектары, напитки, концентраты, полуфабрикаты овощные; мороженое фруктовое, плодово-ягодное, ароматизированное и пищевой лед	104
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	107
2.7.8.	Овощи и фрукты, грибы соленые, маринованные, квашенные, моченые	108
2.7.9.	Специи и пряности сухие	109
2.7.10.	Орехи	110

	2.7.11.	Чай, кофе	115
	2.8.	<b>МАСЛИЧНОЕ СЫРЬЕ И ЖИРОВЫЕ ПРОДУКТЫ</b>	117
	2.8.1.	Семена масличных культур (подсолнечника, сои, хлопчатника, кукурузы, льна, горчицы, рапс, арахис, мак пищевой и другие)	117
	2.8.2.	Масло растительное (все виды)	118
	2.8.3.	Продукты переработки растительных масел и животных жиров, маргарины, кулинарные жиры, кондитерские жиры, майонезы, фосфатидные концентраты)	119
	2.8.4.	Жиры животные топленые	121
	2.8.5.	Жиры и масла животные	122
	2.9.	<b>ВОДА БУТИЛИРОВАННАЯ, НАПИТКИ, АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ</b>	123
	2.9.1.	Питьевая вода бутилированная (газированная и негазированная). Воды питьевые минеральные природные столовые, лечебно-столовые, лечебные	123
	2.9.2.	Напитки безалкогольные в том числе сиропы, тонизирующие напитки	125
	2.9.3.	Напитки брожения (безалкогольные)	125
	2.9.4.	Пиво. Напитки пивные. Напитки солодовые.	126
	2.9.5.	Вина. Вина наливом (виноматериалы)	127
	2.9.6.	Вина ликерные, вина ликерные с защищенным географическим указанием, вина ликерные с защищенным наименованием места происхождения товара	128
	2.9.7.	Вина игристые. Вина газированные и вина газированные жемчужные. Напитки винные. Напитки алкогольные плодовые. Продукция плодовая алкогольная. Сидры. Пуаре. Материалы плодовые сброженные.	129
	2.9.8.	Коктейли винные	131
	2.9.9.	Коньяки. Бренди.	131
	2.9.10.	Дистилляты коньячные	132
	2.9.11.	Кальвадосы	133
	2.9.12.	Дистиллят винный	133
	2.9.13.	Спирт винный	134
	2.9.14.	Экстракты дубовые	135
	2.9.15.	Плодовые водки. Виноградная водка.	135
	2.9.16.	Дистиллят фруктовый (плодовый)	136
	2.9.17.	Изделия ликероводочные. Ликеры.	137
	2.9.18.	Виски. Ром. Дистиллят зерновой. Напитки спиртные зерновые дистиллированные.	138
	2.9.19.	Напитки спиртные русские традиционные на натуральном сырье.	138
	2.9.20.	Водки и водки особые. Русская водка.	139
	2.9.21.	Спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья. Спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья "классический". Спирт этиловый питьевой 95 %-ный.	140
	2.9.22.	Фракция головная этилового спирта. Отходы ликероводочного производства.	140
	2.9.23.	Напитки слабоалкогольные. Напитки слабоалкогольные тонизирующие.	141
	2.10.	<b>ДРУГИЕ ПРОДУКТЫ</b>	142
	2.10.1.	Изоляты, концентраты, гидролизаты и текстуранты растительных белков; пищевой шрот и мука с различным содержанием жира из семян бобовых, масличных и нетрадиционных культур	142
	2.10.2.	Концентраты молочных сывороточных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков	142
	2.10.3.	Концентраты белков крови (сухой концентрат плазмы, сыворотки, альбумин пищевой)	143
	2.10.4.	Зародыши семян зерновых, зернобобовых и других культур, хлопья и шрот из них, отруби	144
	2.10.5.	Продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур: напитки, в том числе сквашенные; тофу и окара	144
	2.10.6.	Продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур: напитки, концентрированные, сгущенные и сухие; тофу и окара сухие	145

2.10.7.	Загустители, стабилизаторы, желирующие агенты (пектин, агар, альгинаты, каррагинан, камеди и др.)	146
2.10.8.	Желатин, концентраты соединительнотканых белков	146
2.10.9.	Крахмалы, патока и продукты их переработки	146
2.10.10.	Дрожжи пищевые, биомасса одноклеточных растений, бактериальные стартовые культуры	148
2.10.11.	Ксилит, сорбит, маннит и др. сахароспирты	148
2.10.12.	Бульоны пищевые сухие	149
2.10.13.	Соль поваренная и лечебно-профилактическая	149
2.10.14.	Аминокислоты кристаллические и смеси из них	150
2.10.15.	Концентраты пищевые • Первые и вторые блюда • Сладкие блюда • П/ф мучных изделий • Соусы порошкообразные • Блюда для спецпотребителя • Концентраты для детского питания	150
2.10.16.	Готовые кулинарные изделия, в том числе продукция общественного питания	151
2.10.17.	Уксусы из пищевого сырья	152
2.10.18.	Кислоты пищевые: • Кислота лимонная моногидрат пищевая • Кислота винная	153
2.11.	<b>БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ДОБАВКИ (БАД) К ПИЩЕ</b>	153
2.11.1.	БАД на основе преимущественно пищевых волокон (целлюлоза, камеди, пектин, гумми, микрокристаллическая целлюлоза, отруби, фруктоолигосахара, хитозан и др. полисахариды)	153
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	154
2.11.3.	БАД на основе природных минералов (цеолиты и др.), в т.ч. мумие	154
2.11.4.	БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: таблетированные, капсулированные, порошкообразные	155
2.11.5.	БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: таблетированные, капсулированные, порошкообразные с добавлением микроорганизмов-пробиотиков	155
2.11.6.	БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: жидкие в виде сиропов, эликсиров, настоев, бальзамов и др	156
2.11.7.	БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: смеси высушенных лекарственных растений (чай)	156
2.11.8.	БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: БАД-чай (детские сухие)	157
2.11.9.	БАД на основе переработки мясо-молочного сырья, в т.ч. субпродуктов, птицы; членистоногих, земноводных - сухие	157
2.11.10.	БАД на основе продуктов пчеловодства (маточное молочко, прополис и др.) - сухие	158
2.11.11.	БАД на основе мясного сырья, в т.ч. субпродуктов птицы, БАД на основе молочного сырья	158
2.11.12.	БАД на основе рыбы, морских беспозвоночных, ракообразных, моллюсков и др. морепродуктов - сухие	159
2.11.13.	БАД на основе растительных морских организмов (водоросли и др.) - сухие	159
2.11.14.	БАД - на основе пробиотических микроорганизмов: БАД - сухие на основе чистых культур пробиотических микроорганизмов	160
2.11.15.	БАД - сухие на основе чистых культур микроорганизмов с добавлением аминокислот, микроэлементов, моно-, ди- и олигосахаридов и т.д.	160
2.11.16.	БАД - жидкие на основе чистых культур пробиотических микроорганизмов концентрированные и неконцентрированные	161

	2.11.17.	БАД на основе одноклеточных водорослей (спирулина, хлорелла и др.)	161
	2.11.18.	БАД на основе дрожжей и их лизатов	162
	2.12.	<b>ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТ</b>	162
	2.12.1.	Продукты на молочной основе: адаптированные и частично адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные)	162
	2.12.2.	Молоко стерилизованное (в т.ч. витаминизированное)	163
	2.12.3.	Жидкие кисломолочные продукты (в т.ч. с плодовоовощными наполнителями)	164
	2.12.4.	Творог и творожные изделия (в т.ч. с фруктовыми или овощными наполнителями)	165
	2.12.5.	Молоко сухое для детского питания	165
	2.12.6.	Сухие и жидкие молочные напитки (для детей от 6 месяцев до 3 лет)	166
	2.12.7.	Продукты прикорма на зерновой основе: мука и крупа, требующая варки	167
	2.12.8.	Каши сухие безмолочные быстрорастворимые (инстантного приготовления)	168
	2.12.9.	Каши сухие молочные, требующие варки	169
	2.12.10.	Каши сухие молочные быстрорастворимые (инстантного приготовления)	169
	2.12.11.	Каши молочные, готовые к употреблению, стерилизованные; каши молочные, готовые к употреблению, произведенные на молочных кухнях	170
	2.12.12.	Растворимое печенье	171
	2.12.13.	Продукты прикорма на плодовоовощной основе, плодовоовощные консервы (фруктовые, овощные и фруктово-овощные соки, нектары и напитки; пюре; фруктово-молочные и фруктово-зерновые пюре)	171
	2.12.14.	Консервы из мяса (говядины, свинины, баранины, птицы и др.), в т.ч. с добавлением субпродуктов	173
	2.12.15.	Пастеризованные колбаски на мясной основе (с 1,5 лет жизни и старше)	174
	2.12.16.	Мясорастительные консервы	175
	2.12.17.	Рыбные консервы	177
	2.12.18.	Рыборастительные консервы	178
	2.12.19.	Детские травяные инстантные чаи	179
	2.13.	<b>СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ ДЛЯ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ</b>	179
	2.13.1.	Низколактозные и безлактозные продукты	179
	2.13.2.	Продукты на основе изолята соевого белка	180
	2.13.3.	Сухие молочные высокобелковые продукты	181
	2.13.4.	Низкобелковые продукты (крахмалы, крупы и макаронные изделия)	181
	2.13.5.	Продукты на основе полных или частичных гидролизатов белка	182
	2.13.6.	Продукты без фенилаланина или с низким его содержанием для детей 1-го года жизни	182
	РАЗДЕЛ 3	<b>ПРОЧЕЕ</b>	183
	3.1.	<b>МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ МОНИТОРИНГ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ СРЕДЫ</b>	183
	3.2.	<b>МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ В ПАРФЮМЕРНО-КОСМЕТИЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ, ИГРУШКАХ</b>	185
	3.3.	<b>МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ В РАЗЛИЧНЫХ ВИДАХ ВОД</b>	186
	3.4.	<b>ТОКСИЧНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ И МИНЕРАЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА В НЕПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ</b>	186
	3.5.	<b>ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ХИМИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ТР ТС</b>	187
	3.6.	<b>РАЗЛИЧНЫЕ ТИПЫ ВОД</b>	189

	3.6.1.	Вода питьевая: водопроводная, до и после очистки, из скважин, колодцев, расфасованная в емкости, вода плавательных бассейнов, вода для бетонов, техническая вода	189
	3.6.2.	Вода дистиллированная, вода для лабораторного анализа	191
	3.6.3.	Вода очищенная сточная, сточная	191
	3.7.	<b>ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, АРОМАТИЗАТОРЫ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА</b>	192
	3.7.1.	Ферментные препараты	192
	3.7.2.	Ферментные препараты (на основе дрожжей и их лизатов)	192
	3.7.3.	Ароматизаторы на водной основе жидкие и пастообразные (кроме водных растворов с содержанием этилового спирта или пропиленгликоля более 15%)	193
	3.7.4.	Ароматизаторы сухие на основе сахаров, камедей, соли и других продуктов	193
	3.7.5.	Ароматизаторы сухие на основе крахмала	193
	3.7.6.	Ароматизаторы сухие на основе пряностей	193
	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)	194
	3.7.8.	E 160 (b,c,d,e,f), E 161 (b,g), E 162, E 163, E 170-172	194
	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	194
	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	194
	3.7.11.	E 322 лецитин	195
	3.7.12.	E 338-343, E400	195
	3.7.13.	E 350-357, E 359, E 363, E 365, E 380, E 381, E 384-387	195
	3.7.14.	E 401, E 402, E 403, E 404, E 405, E 406, E 407, E 407 a	195
	3.7.15.	E 409, E 410, E 412, E 413, E 416	196
	3.7.16.	E414-415	196
	3.7.17.	E 417-418	196
	3.7.18.	E 420-422, E425	196
	3.7.19.	E 426	196
	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	197
	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	197
	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	197
	3.7.23.	E 555, E 579, E 585, E 650	197
	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	198
	3.7.25.	E 959-960, E 999	198
	3.7.26.	E 961-962, E 965-968, E 1200-1204	198
	3.7.27.	E 1400-1403, E 1405, E 1519-1521	198
	3.7.28.	E 1414	198
	3.7.29.	E 1410, E 1412-1413, E 1420, E 1422, E 1440, E 1442, E 1450-1452	198
	3.7.30.	E 1503, E 1505, E 1517-1518	198
	3.7.31.	E 1519-1520	198
	3.8.	<b>ПОСУДА И ПОЛИМЕРНЫЕ МАТЕРИАЛЫ</b>	198
	3.8.1.	Посуда всех видов	198
	3.8.2.	Посуда фарфоровая, фаянсовая, керамическая, стеклянная. Посуда хозяйственная из специального бытового стекла	201
	3.8.3.	Посуда металлическая	201
	3.8.4.	Изделия из пластмасс хозяйственного назначения, в т.ч. посуда	202
	3.8.5.	Приборы столовые	203
	3.9.	<b>УГОЛЬ АКТИВНЫЙ ДРЕВЕСНЫЙ</b>	203
	3.10.	<b>ИГРУШКИ</b>	203
	3.11.	<b>ПАРФЮМЕРНО-КОСМЕТИЧЕСКАЯ ПРОДУКЦИЯ</b>	208

3.11.1.	Эмульсионные кремы, кремы-гели (кремы, скрабы, средства для депиляции, маски, молочко, бальзам для волос и т.д.)	208
3.11.2.	Изделия косметические гигиенические моющие (шампунь, гель для душа, пена для ванн, жидкое мыло и т.д.)	209
3.11.3.	Средства очищающие для ухода за кожей (пенки, гели, муссы и т.д.)	209
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.)	210
3.11.5.	Красящий состав на основе синтетических или природного происхождения красителей (краски для волос, ресниц, бровей)	210
3.11.6.	Продукция косметическая на основе красителей растительного происхождения (краска, хна, басма)	211
3.11.7.	Окислительный состав красок для волос	211
3.11.8.	Активирующий состав красок для волос, средства для удаления краски с волос	212
3.11.9.	Готовая композиция для окрашивания волос и для осветления волос, приготовленная согласно инструкции по применению; оттеночные средства для окрашивания волос	212
3.11.10.	Продукция косметическая для химической завивки и распрямления волос на основе тиоловых соединений (средство для придания формы)	213
3.11.11.	Продукция косметическая для химической завивки и распрямления волос на основе тиоловых соединений (закрепитель)	213
3.11.12.	Продукция парфюмерно-косметическая в аэрозольной упаковке для ухода за кожей (кремы, пена, мусс, гель, лосьон, тоник, спрей, масло)	213
3.11.13.	Продукция гигиеническая моющая в аэрозольной упаковке	214
3.11.14.	Дезодорирующие средства в аэрозольной упаковке	215
3.11.15.	Лак, спрей, мусс, пена, ополаскиватель, кондиционер для волос в аэрозольной упаковке	215
3.11.16.	Гель, лосьон, масло для волос в аэрозольной упаковке	216
3.11.17.	Гель и пена для бритья в аэрозольной упаковке	216
3.11.18.	Лосьон и масло для бритья в аэрозольной упаковке	217
3.11.19.	Кремы для бритья, твердая и порошкообразная продукция для бритья	217
3.11.20.	Гели для бритья	218
3.11.21.	Жидкая косметическая продукция для бритья	218
3.11.22.	Масла для бритья	219
3.11.23.	Соль для ванн	219
3.11.24.	Кремообразная; твердая продукция для принятия ванн на основе фрагментов растений	220
3.11.25.	Жидкая продукция для принятия ванн	220
3.11.26.	Гелеобразная продукция для принятия ванн	221
3.11.27.	Маслообразная продукция для принятия ванн	221
3.11.28.	Продукция парфюмерная твердая (духи, дезодоранты)	221
3.11.29.	Продукция парфюмерная сухая	222
3.11.30.	Продукция парфюмерная жидкая (спиртосодержащие туалетные, парфюмерные воды, духи и т.д.)	222
3.11.31.	Продукция косметическая жидкая (тоники, лосьоны, дезодоранты, средства для завивки и укладки волос и т.д.)	223
3.11.32.	Продукция косметическая для полирования ногтей (пудра, паста для полирования ногтей)	223
3.11.33.	Продукция декоративной косметики на жировосковой основе (губная помада, контурные карандаши, театральный грим, твердая тушь и т.д.)	224
3.11.34.	Мыло туалетное твердое	224
3.11.35.	Мыло хозяйственное твердое	225
3.11.36.	Жидкие средства гигиены полости рта	225
3.11.37.	Пасты зубные	225
3.11.38.	Порошок зубной	226
3.11.39.	Щетки зубные, массажеры для десен и аналогичные изделия для ухода за полостью рта	226
3.11.40.	Лаки для ногтей	228
3.11.41.	порошок для отбеливания ногтей; соль для ухода за ногтями	228
3.11.42.	Гелеобразная продукция для ухода за ногтями	229
3.11.43.	Продукция косметическая порошкообразная и компактная	229
3.11.44.	Продукция косметическая пастообразная	230
3.11.45.	Продукция косметическая на носителях (влажные салфетки, тканевые маски и т.д.)	230



3.11.46.	Продукция декоративной косметики на эмульсионной основе (тональные средства, румяна, тени для век, блеск для губ, тушь для волос и т. д.)	231
3.11.47.	Продукция декоративной косметики на эмульсионной основе ( тушь для ресниц )	231
3.11.48.	Масла эфирные, вещества душистые и полупродукты их синтеза	232
3.11.49.	Масла косметические	232
3.12.	<b>ТОВАРЫ БЫТОВОЙ ХИМИИ И СИНТЕТИЧЕСКИЕ МОЮЩИЕ СРЕДСТВА</b>	233
3.12.1.	Дезинфицирующие средства	233
3.12.2.	Чистящие средства для сантехнических изделий (унитазы, раковины, ванны, кафель)	233
3.12.3.	Чистящие средства для кухни	233
3.12.4.	Чистящие средства для пола	234
3.12.5.	Чистящие средства для посуды жидкие	234
3.12.6.	Чистящие средства для посуды порошкообразные	235
3.12.7.	Средства для прочистки труб	235
3.12.8.	Товары бытовой химии в аэрозольной упаковке	235
3.12.9.	Стеклоочистители	235
3.12.10.	Пятновыводные средства	236
3.12.11.	Отбеливающие средства	236
3.12.12.	Средства для посудомоечных машин	236
3.12.13.	Обезжириватели (на основе кислот и щелочей)	236
3.12.14.	Средства для унитаза (таблетки, стикеры, подвески и т.д.)	237
3.12.15.	Кондиционеры для белья	237
3.12.16.	Средства моющие синтетические порошкообразные и жидкие	237
3.13.	<b>ПРОДУКЦИЯ ТЕКСТИЛЬНОЙ И ШВЕЙНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ</b>	238
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	238
3.13.2.	Текстильные изделия медицинского назначения: вата, марля, бинты	240
3.13.3.	Полотна и изделия трикотажные	240
3.13.4.	Мех трикотажный	241
3.13.5.	Полотна нетканые	241
3.13.6.	Полотна декоративные и мебельные	242
3.13.7.	Изделия текстильно-галантерейные	243
3.13.8.	Сумка, чемоданы, портфели, ранцы, папки, изделия мелкой кожгалантереи	243
3.13.9.	Покрытия и изделия ковровые машинного способа производства	245
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	245
3.14.	<b>ОБУВЬ</b>	246
3.15.	<b>МЕБЕЛЬ, ДРЕВЕСНЫЕ КОМПОЗИЦИОННЫЕ И ПОЛИМЕРСОДЕРЖАЩИЕ МАТЕРИАЛЫ</b>	247
3.16.	<b>ЛЕСОПРОМЫШЛЕННАЯ ПРОДУКЦИЯ</b>	247
	Спички (вне области аккредитации)	
3.17.	<b>ЦЕЛЛЮЛОЗНО-БУМАЖНАЯ ПРОДУКЦИЯ</b>	247
3.17.1.	Бумага	247
3.17.2.	Картон	248
3.17.3.	Подпергамент. Пергамент	249
3.18.	<b>ИЗДЕЛИЯ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОГО НАЗНАЧЕНИЯ</b>	251
3.18.1.	Изделия из бумаги бытового и санитарно гигиенического назначения	251
3.18.2.	Подгузники детские	252
3.18.3.	Подгузники для взрослых	253
3.18.4.	Пеленки впитывающие	253

	<b>3.18.5.</b>	Прокладки женские гигиенические, тампоны, лактационные вкладыши	254
	<b>3.18.6.</b>	Клеенка подкладная резиноканевая (вне области аккредитации)	255
	<b>3.18.7.</b>	Пузыри резиновые для льда, грелки (вне области аккредитации)	255
	<b>3.18.8.</b>	Соски молочные, соски-пустышки и изделия санитарно-гигиенические силиконовые, латексные и резиновые	255
	<b>3.19.</b>	<b>УПАКОВКА (УКУПОРОЧНЫЕ СРЕДСТВА)</b>	256
	<b>3.19.1.</b>	Упаковка (укупорочные средства) металлическая	256
	<b>3.19.2.</b>	Упаковка (укупорочные средства) стеклянная	257
	<b>3.19.3.</b>	Упаковка (укупорочные средства) полимерная и из комбинированных материалов	257
	<b>3.19.4.</b>	Текстильные упаковочные материалы	261
	<b>3.19.5.</b>	Бумажная упаковка (укупорочные средства)	261
	<b>РАЗДЕЛ 4</b>	<b>НЕФТЕПРОДУКТЫ</b>	265
	<b>4.1.</b>	Бензины автомобильные и авиационные	265
	<b>4.2.</b>	Топливо дизельное	266
	<b>4.3.</b>	Топливо нефтяное, печное, мазут	266
	<b>4.4.</b>	Топливо моторное, судовое	267
	<b>4.5.</b>	Керосин, топлива для реактивных двигателей	268
	<b>4.6.</b>	Масла различного назначения, присадки	268
	<b>4.7.</b>	Нефть	269
	<b>4.8.</b>	Специальные жидкости (охлаждающие низкотемпературные (тосол, антифриз), стеклоомывающие, тормозные, гидравлические, противокоррозионные и т.д.)	269
	<b>4.9.</b>	Жидкости смазочно-охлаждающие эмульгируемые (вне области аккредитации)	270
	<b>4.10.</b>	Жидкость для розжига (вне области аккредитации)	270
	<b>4.11.</b>	Нефтяные растворители (бензин - растворитель, бензин для химической и нефтехимической промышленности, нефрас, уайт-спирит, прочие)	270
	<b>4.12.</b>	Продукты химические органические	271
	<b>4.13.</b>	Лигносульфонаты (вне области аккредитации)	271
	<b>4.14.</b>	Глицерин	271
	<b>4.15.</b>	Вазелин, парафин, церезин, воск и т.п (вне области аккредитации)	271
	<b>4.16.</b>	Отработанная продукция	272
	<b>РАЗДЕЛ 5</b>	<b>ТОВАРЫ НАРОДНОГО ПОТРЕБЛЕНИЯ, ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО НАЗНАЧЕНИЯ И МЕДИЦИНСКОЙ ТЕХНИКИ</b>	272
	<b>5.1.</b>	<i>Услуги, предоставляемые лабораторией</i>	272
	<b>5.2.</b>	<i>Бытовые приборы</i>	272
	<b>5.3.</b>	<i>Продукция кабельная</i>	273
	<b>5.4.</b>	<i>Вычислительная техника</i>	273
	<b>5.5.</b>	<i>Приборы и средства автоматизации общепромышленного назначения</i>	274
	<b>5.6.</b>	<i>Машины ручные электрические</i>	274
	<b>5.7.</b>	<i>Бытовые и аналогичные электрические приборы</i>	275
	<b>5.8.</b>	<i>Аудио-, видео- аппаратура</i>	275
	<b>5.9.</b>	<i>Средства проводной связи</i>	275
	<b>5.10.</b>	<i>Изделия культурно-бытового назначения</i>	276
	<b>5.11.</b>	<i>Игрушки</i>	276
	<b>5.11.1.</b>	Игрушки с электропитанием	276
	<b>5.11.2.</b>	Игрушки, работающие от батареек	276
	<b>5.12.</b>	<i>Мебельная продукция</i>	276

	5.12.1.	Мебель бытовая	276
	5.12.2.	Мебель для общественных помещений	276
	5.12.3.	Мебель для театрально-зрелищных предприятий, спортивных сооружений, залов ожидания транспортных средств	277
	5.13.	<i>Изделия и детали мебели, древесных композиционных и полимеросодержащих материалов. Определение вредных летучих химических веществ.</i>	277
	5.14.	<i>Электромагнитная совместимость</i>	277
	5.15.	<i>Аппараты, работающие на газообразном топливе</i>	277
	5.16.	<i>Продукция промышленного назначения</i>	278
	5.17.	<i>Продукция сельскохозяйственного назначения</i>	278
	5.18.	<i>Машины электрические</i>	278
	5.19.	<i>Оборудование и материалы электротехнические</i>	278
	5.20.	<i>Изделия электротехники и радиоэлектроники</i>	280
		<b>Примечания</b>	
	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	

<b>РАЗДЕЛ 1</b>			
<b>УСЛУГИ, ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫЕ ЛАБОРАТОРИЕЙ</b>			
1	2	3	4
Наименование услуги			цена, руб. (без учета НДС)
		Выезд специалиста на предприятие и отбор проб для проведения испытаний (руб./час) автотранспортом Заказчика	577
		Выезд специалиста на предприятие и отбор проб для проведения испытаний (руб./час) автотранспортом ФБУ "Тест-С.-Петербург"	808
		Дегустационная или потребительская оценка образца продукции	693
		Доставка документов курьерской службой	401
		Доставка образцов на испытания от Заказчика в пределах КАД	2200
		Доставка образцов на испытания от Заказчика в пределах до 30 км от КАД	3300
		Заключение о соответствии требованиям нормативных документов и техническому заданию государственного контракта	7150
		Исследовательская работа	Цена определяется соглашением сторон (договорная цена)
		Консультация специалиста по оформлению заявок и программе испытаний (за 1 вид продукции)	660
		Консультация специалиста по оформлению заявок и программе испытаний продукции на установление сроков годности (за 1 вид продукции)	Цена определяется соглашением сторон (договорная цена)
		Консультационные услуги в области нормативно-технической документации, разъяснительные и информационные письма	Цена определяется соглашением сторон (договорная цена)
		Обеспечение условий хранения образцов	Цена определяется соглашением сторон (договорная цена)
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний	200
		Оформление дубликата протокола (по запросу Заказчика)	200
		Оформление заключения о соответствии требованиям нормативной документации	Цена определяется соглашением сторон (договорная цена)
		Оформление заключения по срокам годности	Цена определяется соглашением сторон (договорная цена)
		Оформление письма для таможенных органов на официальном бланке, обработка сопроводительной документации	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	3300
		Перевод протокола лабораторных испытаний на английский язык	517

		Стажировка на рабочем месте (руб./день) за 1 человека	1963
		<b>РАЗДЕЛ 2</b>	
		<b>ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ</b>	
<b>№.№ пп</b>		<b>Наименование услуги</b>	<b>цена, руб. (без учета НДС)</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
		<b>2.1. ОБЩИЕ ПОКАЗАТЕЛИ В ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ</b>	
		<b>ТОКСИЧНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ И МИНЕРАЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА (в пищевой продукции)</b>	
		Пробоподготовка	1100
		алюминий (только в водах, остальное - вне области аккредитации)	924
		железо	412
		кадмий	412
		калий	550
		кальций (не выполняем на соответствие ТР ТС 033, ТР ТС 021. В области аккредитации на соответствие ГОСТ, ТУ, СТО, по факту и т.п.)	726
		литий (только в водах)	726
		кобальт (только в водах, остальное - вне области аккредитации)	412
		магний	726
		марганец (только в водах, остальное - вне области аккредитации)	412
		медь	412
		мышьяк	412
		натрий	550
		никель	412
		олово (только в водах, остальное - вне области аккредитации)	605
		ртуть	412
		свинец	412
		селен (только в водах, остальное вне области аккредитации)	924
		серебро (только в водах, остальное вне области аккредитации)	605
		стронций (только в водах, остальное вне области аккредитации)	550
		сурьма (только в водах, остальное вне области аккредитации)	605
		хром	605
		цинк	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, олово (вне области аккредитации), хром, железо, никель, медь, включая пробоподготовку)	2700
		<b>МИКОТОКСИНЫ</b>	
		афлатоксин В1 методом ВЭЖХ	1450
		афлатоксин М1 методом ВЭЖХ	1450
		Ф2 токсин (зеараленон) методом иммуноферментного анализа	1520
		Вомитоксин (дезоксиниваленол) методом иммуноферментного анализа	1450

	патулин	1386
	охратоксин А	1386
	Т-2 токсин методом иммуноферментного анализа	3150
	<b>ПЕСТИЦИДЫ</b>	
	Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол), линдан	1732
	Пестициды в воде (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол)	1441
	Ртутьорганические пестициды: метилртуть, этилртуть, фенилртуть	979
	2,4-Д кислота	979
	<b>Нитрозамины*</b> (в мясной,рыбной продукции; в солоде, в пиве)	4200
	<b>Полихлорированные бифенилы</b>	1848
	<b>Бенз(а)пирен</b> (в воде)	1963
	<b>Бенз(а)пирен</b>	1556
	<b>Биогенный амин (гистамин)</b>	1390
	<b>Меламин (в молочной продукции) с 01.06.2021 на ТР ТС не делаем</b>	1556
	<b>АНТИБИОТИКИ (для сырого, пастеризованного, стерилизованного и предварительно восстановленного сухого молока и сыворотки, в т.ч. сухой) :</b>	
	Антибиотики бета-лактамного типа (пенициллин) - (кроме кисломолочных продуктов, йогуртов, сметаны, молочных напитков).	1100
	Антибиотики тетрациклиновой группы	1100
	Левомецетин (Хлорамфеникол)	2770
	Стрептомицин (кроме кисломолочных продуктов, йогуртов, сметаны, молочных напитков)	1100
	<b>АНТИБИОТИКИ</b>	
	Группа пенициллинов (сумма массовых концентраций антибиотиков группы пенициллинов: бензилпенициллина, ампициллина, амоксициллина, оксациллина, пиперациллина в пересчете на бензилпенициллин) методом иммуноферментного анализа	3020
	Бацитрацин методом иммуноферментного анализа	3020
	Группа тетрациклинов (Сумма массовых концентраций антибиотиков группы тетрациклинов: тетрациклина, хлортетрациклина, окситетрациклина, доксициклина) методом иммуноферментного анализа	3530
	Левомецетин (Хлорамфеникол, хлоромецетин) (ИФА метод)	2770
	Стрептомицин (ИФА метод)	2770
	<b>ПОКАЗАТЕЛИ ХРОМАТОГРАФИИ</b>	
	Аскорбиновая кислота (витамин С) в пищевых продуктах с учётом пробоподготовки и подбором условий анализа	2500
	<b>Бутилгидроксианизол (анизол) (в кормах) - вне области аккредитации</b>	1900
	<b>Бутилгидрокситолуол (ионол) (в кормах) - вне области аккредитации</b>	1900
	<b>Жирнокислотный состав</b> (в яйцах и рыбных продуктах, включая омега-3, омега-6 жирные кислоты) с распечаткой по отдельным группам кислот	2500
	<b>Жирнокислотный состав</b> (в яйцах и рыбных продуктах, включая омега-3, омега-6 жирные кислоты, полиненасыщенные и насыщенные жирные кислоты)	2300
	<b>Жирнокислотный состав (ЖКС) (в продукции с содержанием жира не менее 2%) с расчётом содержания отдельных кислот: Линолевая кислота, Эруковая кислота, Линоленовая, Олеиновая и другие жирные кислоты без распечатки общего ЖКС</b>	2200

<b>Жиринокислотный состав (ЖКС) (в продукции с содержанием жира не менее 2%) с расчётом содержания отдельных кислот: Линолевая кислота, Эруковая кислота, Линоленовая, Олеиновая и другие жирные кислоты с распечаткой ЖКС</b>	2400
<b>Жиринокислотный состав нежировой продукции (омега-3, омега-6 жирные кислоты, полиненасыщенные, мононенасыщенные и насыщенные жирные кислоты) с отдельной пробоподготовкой</b>	2800
<b>Кислоты органические:</b> лимонная, яблочная, янтарная, винная, молочная, уксусная (только в соках и плодоовощной продукции) - <b>расчет</b>	1600
Винная кислота	726
Лимонная кислота	726
Молочная кислота	726
Уксусная кислота	726
Яблочная кислота	726
Янтарная кислота	726
<b>Консерванты:</b> бензойная кислота, сорбиновая кислота или их соли (1 показатель) - кроме растительных масел	1452
<b>Кофеин</b> (в кофе и кофесодержащих продуктах) с учетом пробоподготовки (дополнительно нужно определение физико-химического показателя: м.д.влаги)	2000
<b>Кофеин</b> (в напитках)	1501
<b>Лактоза</b> в безлактозных продуктах (хроматографический метод) - <b>вне области аккредитации</b>	2200
<b>Массовая доля изолированных трансизомеров жирных кислот методом ГЖХ (для жидких маргаринов добавить стоимость пробоподготовки)</b>	3580
<b>Пробоподготовка</b> жидких маргаринов	1100
<b>Массовая доля молочного жира</b> в спредах и молокосодержащих продуктах, включая пробоподготовку	2300
<b>Массовая доля молочного жира</b> в шоколадных изделиях (дополнительно нужно определение физико-химического показателя: м.д.жира)	2100
Массовая доля насыщенных жирных кислот в нежировых продуктах с м.д.жира не менее 3% с пересчётом на готовый продукт, включая пробоподготовку (дополнительно нужно определение физико-химического показателя: м.д.жира)	2300
<b>Массовая концентрация отдельных сахаров</b> (глюкоза, фруктоза, мальтоза, мальтотриоза) в патоке	2000
<b>Массовая концентрация отдельных сахаров (глюкоза, фруктоза, сахароза)</b> в мёде, включая пробоподготовку - за 1 показатель/за каждый последующий	1650/550
<b>Метанол</b> (массовая концентрация метилового спирта или объемная доля метилового спирта) (в спиртосодержащей продукции)	1732
<b>Определение содержания альдегидов, эфиров и спиртов методом газовой хроматографии:</b> ацетальдегид, этилацетат, метанол, 1-пропанол, изобутанол, 1-бутанол, изоамилол, метилацетат, изопропанол (с учетом определения объемной доли этилового спирта) в коньяках, дистиллятах коньячных и бренди	3289
<b>Основное вещество в самих консервантах</b> бензойная кислота, молочная кислота, сорбиновая кислота (1 показатель) - вне области аккредитации	2000
<b>Отношение глюкозы к фруктозе</b> (в соках) - в стоимость входит определение двух показателей и расчёт - <b>вне области аккредитации</b>	2200
<b>Подлинность водки, спиртов</b> (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)	3000

	<b>Подсластители: аспартам</b>	1600
	<b>Подсластители: ацесульфам К</b>	1600
	<b>Подсластители: сахарин</b>	1600
	<b>Подсластители: сорбит (только в соковой продукции)</b>	1600
	Расчёт соотношения массовых долей отдельных сахаров в мёде	110
	Расчёт суммы глюкозы и фруктозы	110
	<b>Содержание гидроксиметилфурфурола в мёде, с учётом пробоподготовки</b>	1800
	<b>Содержание гидроксиметилфурфурола в соках</b>	1600
	<b>Токсичные микропримеси в водке и спирте</b> (Массовая концентрация сивушного масла (2-пропанол, 1-пропанол, 1-бутанол, изобутиловый спирт, изоамиловый спирт), Массовая концентрация сложных эфиров (метилацетат, этилацетат), массовая концентрация уксусного альдегида, объемная доля метилового спирта)	1950
	<b>Хроматография виски, текила, ром</b> (массовая концентрация ацетальдегида, массовая концентрация метилацетата, массовая концентрация этилацетата, массовая концентрация сивушного масла (2-пропанол, 1-пропанол, изобутиловый спирт, 1-бутанола, изоамиловый спирт) (в стоимость входит пробоподготовка) - <b>вне области аккредитации</b>	2194
	<b>Хроматография отходов спиртового производства</b> (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) - <b>вне области аккредитации</b>	3000
	<b>ВИТАМИНЫ</b>	
	<b>А</b> (Ретинол), <b>Е</b> (Альфа-Токоферол) (во всех пищевых продуктах) - 1 показатель	1501
	<b>В1</b> (Тиамин, Тиамин хлорид, Тиамин гидрохлорид), <b>В2</b> (Рибофлавин) - нативные (флюориметрический метод) (во всех пищевых продуктах) - 1 показатель	1386
	<b>В1</b> (Тиамин, Тиамин хлорид, Тиамин гидрохлорид), <b>В2</b> (Рибофлавин), <b>В6</b> (Пиридоксин), <b>В3</b> (РР, Ниацин, Никотиновая кислота, Никотинамид) - (в премиксах, БАДах, комбикормах) - (методом ВЭЖХ) - 1 показатель	1386
	<b>В9</b> (Вс, фолиевая кислота) (иммуноферментный метод) (в обогащенных, специализированных, диетических продуктах) — вне области аккредитации	1386
	<b>β-каротин, каротиноиды</b> (функциональные пищевые продукты растительного и животного происхождения) - 1 показатель	577
	<b>АМИНОКИСЛОТЫ (корма, комбикорма, в остальной продукции - вне области аккредитации)</b>	
	Аланин, аргинин, аспарагиновая кислота, цистин, глутамин, глутаминовая кислота, глицин, гистидин, лейцин+изолейцин, лизин, метионин, фенилаланин, пролин, серин, треонин, тирозин, валин)	1415 за 1 показатель
	Аминокислота: триптофан	2249
	<b>ПОКАЗАТЕЛИ РАДИОАКТИВНОСТИ</b>	
	Пробоподготовка	418
	Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
	Стронций-90 спектрометрическим методом	1260
	<b>МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ В ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ И СЫРЬЕ</b>	
<b>Промстерильность</b>	Внешний вид упаковки (оценка перед микробиологическими испытаниями консервированной продукции)	330
	Герметичность упаковки (оценка перед микробиологическими испытаниями консервированной продукции)	440



	Подготовка ёмкостей для отбора проб пищевой продукции	150
<b>Испытания на сроки годности</b>	S. Aureus (качественный анализ)	841
	Сульфитредуцирующие клостридии	841
	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), БГКП (колиформы) (качественный анализ)	572
	Бактерии рода Proteus	841
	V.cereus; Бактерии V.cereus (для молочной продукции)	539
	E. Coli (качественный анализ), Ишерихии E. Coli (для молочной продукции ТР ТС 033), Кишечная палочка (ТР ТС 029)	561
	E. Coli (количественный анализ), Ишерихии E. Coli (для молочной продукции ТР ТС 033), Кишечная палочка (ТР ТС 029)	781
	Listeria monocytogenes (экспресс-тест Vidas)	3696
	Listeria monocytogenes/Листерии L.monocytogenes в 10 или в 25 г (для молочной продукции)	1787
	за каждые последующие 25 г	924
	Listeria monocytogenes/Листерии L.monocytogenes в 100 г (для молочной продукции)	4389
	Listeria monocytogenes/Листерии L.monocytogenes в 125 г (для молочной продукции)	5368
	Listeria monocytogenes/Листерии L.monocytogenes в 50 г (для молочной продукции)	2711
	Pseudomonas aeruginosa (синегнойная палочка)	539
	S. Aureus (качественный анализ)	561
	S. Aureus (количественный анализ)	742
	S. aureus и другие коагулазоположительные стафилококки (вне области аккредитации)	742
	V. parahaemolyticus	506
	Активность воды	1210
	Ацидофильная палочка (вне области аккредитации)	401
	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), БГКП (колиформы) (качественный анализ)	379
	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), БГКП (колиформы) (количественный анализ)	544
	Бактерии рода Enterococcus (энтерококки)	561
	Бактерии рода Listeria (Listeria spp) в 10 или в 25 г	1787
	Бактерии рода Proteus	561
	Бактерии семейства Enterobacteriaceae (качественный анализ)	539
	Бактерии семейства Enterobacteriaceae (количественный анализ)	742
	Бифидобактерии	462
	Бифидобактерии и/или другие пробиотические микроорганизмы в сумме, КОЕ/см <sup>3</sup> (г)	462
	Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы V. polymyxa	401
	Дрожжи	401
	Дрожжи и плесени (в сумме)	401
	Желатинразжижающие бактерии (желатин)	401
	Живые клетки продуцента (только кормовые дрожжи - по ГОСТ 20083-74, остальное - вне области аккредитации)	401
	Ингибирующие вещества в молоке	198
	Коагулазоположительные стафилококки	742
	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАНМ)	379
	Количество психротрофных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (в молоке и молочных продуктах)	379
	Количество мезофильных аэробных микроорганизмов (КМАЭМ)	401
	Количество термофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (в молоке и молочных продуктах)	379
	Количество спор аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (в молоке и молочных продуктах)	401
	Количество спор мезофильных анаэробных лактатсбраживающих бактерий	401
	Мезофильные клостридии	561
	Мезофильные клостридии (кроме C. botulinum и (или) C. Perfringens)	561
Мезофильные клостридии C. botulinum и (или) C. perfringens	561	

	Микроскопический препарат	143
	Микроскопический препарат с подсчетом количества клеток в счетной камере (вино, пиво и др. напитки)	544
	Молочнокислые бактерии (микроскопический препарат)	176
	Молочнокислые бактерии/Молочнокислые микроорганизмы	401
	Молочнокислые микроорганизмы (консервы) - качественное определение	401
	Молочнокислые микроорганизмы (консервы) - количественное определение	561
	Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	401
	Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	401
	Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	401
	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (экспресс-тест Vidas)	2887
	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 10 или в 25г за каждые последующие 25 г	1100
	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 100 г	401
	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 100 г	2194
	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 125 г	2596
	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 50 г	1501
	Плесени	401
	Плесени по Говарду (пробоподготовка + микроскопирование) (в томатных консервах) - на этот показатель необходимо 2 уп. продукции	401
	Соматические клетки	198
	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп <i>V. cereus</i> и <i>V. putuxa</i>	561
	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>V. subtilis</i>	401
	Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	401
	Сульфитредуцирующие клостридии	561
	Энтерогеморрагическая кишечная палочка O157:H7 (продукты детского питания, молочные и мясные продукты на сроки годности)	880
	<b>Питательные среды:</b>	1441
	Дифференцирующие свойства питательной среды (вне области аккредитации)	1441
	Ингибирующие свойства питательной среды (вне области аккредитации)	1441
	Контроль питательных сред (качественный и количественный) на соответствие прочим нормативным документам, спецификациям и т.д. ( <b>вне области аккредитации, с использованием одного тест-штамма микроорганизма</b> )	4411
	Контроль стерильности питательной среды (вне области аккредитации)	192
	Показатель прорастания микроорганизмов (вне области аккредитации)	1556
	Производительность питательной среды	1441
	Селективность питательной среды	1556
	Специфичность питательной среды	1441
	Эффективность питательной среды (вне области аккредитации)	1556
	Чувствительность среды и стабильность основных биологических свойств микроорганизмов (вне области аккредитации)	1556
	<b>НАЛИЧИЕ ГМО</b>	
	Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
	Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
	Дополнительное исследование количества содержания ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
	Качественное определение ГММ	4620
	<b>ГИСТОЛОГИЯ, ВИДОВАЯ ПРИНАДЛЕЖНОСТЬ</b>	

		Гистологическая идентификация состава	2530
		Гистологическая идентификация состава с характеристикой размеров частиц	4400
		Качественное определение видовой специфичности ДНК животного происхождения (птица, свинина, баранина, говядина, конина) и растительного происхождения (соя, кукуруза, рапс) - за 1 вид	4042
		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)
		Массовая доля костных включений, размер которых превышает заданное (нормируемое) значение и размеры частиц костных включений (продукты переработки мяса птицы)	1870
		Размеры костных частиц и содержание костных частиц (мясо и мясные продукты для детского питания)	2310
		<b>ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ В ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ</b>	
		Массовая доля лактозы (молочное сырье и молочные продукты, не содержащие сахарозу; сухое молоко)	390
		Дегустация (вне области аккредитации)	693
		Глютен	2656
		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.)	3234
		Определение одного вида примеси (кроме мучки) в зерне и продуктах его переработки (на соответствие ГОСТ)	165
		Определение одного вида примеси (мучка) в зерне и продуктах его переработки (на соответствие ГОСТ)	440

		<b>Пищевые волокна - сумма растворимых и нерастворимых (балластных) волокон</b> (определение в функциональных продуктах растительного происхождения (в сухом обезжиренном продукте) (по методике) + пробоподготовка	4000
		<b>Пищевые волокна - сумма растворимых и нерастворимых (балластных) волокон</b> (определение в функциональных продуктах растительного происхождения (в готовом продукте) в стоимость входит определение м.д. жира и м.д. влаги + пробоподготовка	5000
		<b>Пробоподготовка</b>	57
		<b>Пробоподготовка</b>	231
		Расчет углеводов и энергетической ценности (добавить стоимость показателей: массовая доля белка+жира+влаги+зола) - расчет (только для общественного питания)	126
		Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (добавить стоимость показателей белки + жиры + влага + зола) - расчет	126
		Энергетическая ценность в сахаре (добавить стоимость показателей: редуцирующие вещества + сахароза) - расчет	126
		<b>2.2. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ В МЯСЕ И МЯСОПРОДУКТАХ: ПТИЦЕ, ЯЙЦАХ И ПРОДУКТАХ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ</b>	
<b>№№ пп</b>	<b>Наименование группы</b>	<b>Наименование услуги</b>	<b>цена, руб. (без учета НДС)</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
2.2.1	<b>Мясо, в том числе полуфабрикаты, парные, охлажденные, подмороженные, замороженные (кроме всех видов промысловых и диких животных)</b>	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Антибиотики:</b>	
		Группа пенициллинов (сумма массовых концентраций антибиотиков группы пенициллинов: бензилпеницилина, ампициллина, амоксициллина, оксациллина, пиперациллина в пересчете на бензилпенициллин) методом иммуноферментного анализа	3020
		Бацитрацин методом иммуноферментного анализа	3020
		Группа тетрациклинов (Сумма массовых концентраций антибиотиков группы тетрациклинов: тетрациклина, хлортетрациклина, окситетрациклина, доксициклина) методом иммуноферментного анализа	3530
		Левомецетин (Хлорамфеникол) (ИФА метод)	2770
		<b>Пестициды (показатели безопасности):</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол), линдан	1732
		<b>Радионуклиды:</b>	
	Пробоподготовка	418	
	Цезий-137 спектрометрическим методом	1260	
	<b>Наличие ГМО:</b>		
	Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465	
	Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504	
	Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770	
	<b>Гистология, Видовая принадлежность:</b>		

		Гистологическая идентификация состава (1 вид)	2530
		Качественное определение видовой специфичности ДНК животного происхождения (птица, свинина, баранина, говядина, конина) и растительного происхождения (соя, кукуруза, рапе) - за 1 вид	4042
		Исследование пищевых продуктов и сырья на определение видовой принадлежности тканей животных и птицы. Количественное определение (предзаказ за 1 месяц)	договорная цена
		<b>Жирнокислотный состав нежировой продукции (омега-3, омега-6 жирные кислоты, полиненасыщенные, мононенасыщенные и насыщенные жирные кислоты) с отдельной пробоподготовкой</b>	2800
		Массовая доля насыщенных жирных кислот в нежировых продуктах с м.д.жира не менее 3% с пересчётом на готовый продукт, включая пробоподготовку (дополнительно нужно определение физико-химического показателя: м.д.жира)	2300
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
		БГКП	379
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		<i>L. monocytogenes</i>	1787
		<i>Proteus</i>	561
		Дрожжи	401
		Плесени	401
		Сульфитредуцирующие клостридии	561
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Пробоподготовка	57
		Концентрация водородных ионов (рН)	187
		Количество летучих жирных кислот (баранина,говядина, свинина, кролик) (без маринадов)	423
		Масса порции Мяса (пробоподготовка не требуется)	181
		Масса тушки кролика (пробоподготовка не требуется)	181
		Массовая доля белка	665
		Массовая доля влаги	308
		Массовая доля жира	665
		Массовая доля общего фосфора (выраженного в виде массовой доли пентоксида (пятиокси) фосфора )	605
		Массовая доля общего фосфора (мокрое сжигание уточнить при заказе)	605
		Массовая доля общей золы	368
		Массовая доля хлоридов	253
		Наличие продуктов первичного распада белков в бульоне (баранина,говядина, свинина, кролик)	236
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, состояние мышц на разрезе, консистенция, запах, прозрачность и аромат бульона) Кролик	517
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах) Кость	418
		Органолептические показатели (внешний вид, консистенция, запах, состояние жира, состояние сухожилий, прозрачность и аромат бульона) (мясо)	517
		Перекисное число (баранина,говядина, свинина)	506
		Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (добавить стоимость показателей белки + жиры + влага + зола) - расчет	126
		Посторонние примеси (в костях) (пробоподготовка не требуется)	308
2.2.2	Полуфабрикаты в тесте замороженные (пельмени и др.)	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Антибиотики (кроме диких животных):</b>	
		Бацитрацин методом иммуноферментного анализа	3020

Группа тетрациклинов (Сумма массовых концентраций антибиотиков группы тетрациклинов: тетрациклина, хлортетрациклина, окситетрациклина, доксициклина) методом иммуноферментного анализа	3530
Левомецитин (Хлорамфеникол) (ИФА метод)	2770
<b>Пестициды (показатели безопасности):</b>	
ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол), линдан	1732
<b>Радионуклиды:</b>	
Пробоподготовка	418
Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
<b>Наличие ГМО:</b>	
Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
Дополнительное исследование количества содержания ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
<b>Гистология. Видовая принадлежность:</b>	
Гистологическая идентификация состава	2530
Качественное определение видовой специфичности ДНК животного происхождения (птица, свинина, баранина, говядина, конина) и растительного происхождения (соя, кукуруза, рапс) - за 1 вид	4042
Исследование пищевых продуктов и сырья на определение видовой принадлежности тканей животных и птицы. Количественное определение (предзаказ за 1 месяц)	договорная цена
<b>Жирнокислотный состав нежировой продукции</b> (омега-3, омега-6 жирные кислоты, полиненасыщенные, мононенасыщенные и насыщенные жирные кислоты) <b>с отдельной пробоподготовкой</b>	2800
Массовая доля насыщенных жирных кислот в нежировых продуктах с м.д.жира не менее 3% с пересчетом на готовый продукт, включая пробоподготовку (дополнительно нужно определение физико-химического показателя: м.д.жира)	2300
<b>Микробиологические показатели:</b>	
КМАФАнМ	379
БГКП	379
Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
<i>L. monocytogenes</i>	1787
Плесени	401
<b>Физико-химические показатели:</b>	
Пробоподготовка	57
Массовая доля белка	665
Массовая доля влаги	308
Массовая доля жира	665
Массовая доля крахмала	330
Массовая доля начинки или покрытия (пробоподготовка не требуется)	253
Массовая доля общего фосфора (выраженного в виде массовой доли пентоксида (пятиокси) фосфора )	605
Массовая доля общего фосфора (мокрое сжигание)	605
Массовая доля общей золы	368
Массовая доля хлористого натрия	253
Наличие крахмала (качественная реакция) (пробоподготовка не требуется)	62

		Органолептические показатели (внешний вид, качество фарша, вкус, запах, степень измельчения, равномерность перемешивания фарша)	517	
		Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (добавить стоимость показателей белки + жиры + влага + зола) - расчет	126	
		Толщина тестовой оболочки (только в пельменях)	181	
2.2.3	Субпродукты убойных животных охлажденные, замороженные (печень, почки, язык, мозги, сердце), шкурка свиная, кровь пищевая и продукты её переработки	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>		
		Пробоподготовка	1100	
		кадмий	412	
		мышьяк	412	
		ртуть	412	
		свинец	412	
			Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
			<b>Антибиотики (кроме крови пищевой и продуктов её переработки):</b>	
			Бацитрацин методом иммуноферментного анализа	3020
			Группа тетрациклинов (Сумма массовых концентраций антибиотиков группы тетрациклинов: тетрациклина, хлортетрациклина, окситетрациклина, доксициклина) методом иммуноферментного анализа	3530
			Левомецитин (Хлорамфеникол) (кроме диких животных) (ИФА метод)	2770
			<b>Пестициды:</b>	
			ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
			ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
			Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол, линдан)	1732
			<b>Радионуклиды:</b>	
			Пробоподготовка	418
			Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
			<b>Наличие ГМО:</b>	
			Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
			Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
			Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
			<b>Гистология, Видовая принадлежность:</b>	
			Гистологическая идентификация состава (1 вид)	2530
			Качественное определение видовой специфичности ДНК животного происхождения (птица, свинина, баранина, говядина, конина) и растительного происхождения (соя, кукуруза, рапе) - за 1 вид	4042
			Исследование пищевых продуктов и сырья на определение видовой принадлежности тканей животных и птицы. Количественное определение (предзаказ за 1 месяц)	договорная цена
			<b>Жирнокислотный состав нежировой продукции (омега-3, омега-6 жирные кислоты, полиненасыщенные, мононенасыщенные и насыщенные жирные кислоты) с отдельной пробоподготовкой</b>	2800
	Массовая доля насыщенных жирных кислот в нежировых продуктах с м.д.жира не менее 3% с пересчётом на готовый продукт, включая пробоподготовку (дополнительно нужно определение физико-химического показателя: м.д.жира)	2300		
	<b>Микробиологические показатели:</b>			
	КМАФАнМ	379		
	БГКП	379		
	Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100		
	<i>L. monocytogenes</i>	1787		
	<i>Proteus</i>	561		
	Сульфитредуцирующие кластридии	561		
	<i>S.aureus</i>	561		

		<b>Физико-химические показатели (кроме печени, мозгов, лёгких, селезёнки и почек):</b>	
		Пробоподготовка	57
		Органолептические показатели	517
		Количество летучих жирных кислот	423
		Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (добавить стоимость показателей белки + жиры + влага + зола) - расчет	126
2.2.4	<b>Жир-сырец говяжий, свиной, бараний и др. убойных животных (охлажденный, замороженный), шпик свиной и продукты из него</b>	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Антибиотики:</b>	
		Бацитрацин методом иммуноферментного анализа	3020
		Группа тетрациклинов (Сумма массовых концентраций антибиотиков группы тетрациклинов: тетрациклина, хлортетрациклина, окситетрациклина, доксициклина) методом иммуноферментного анализа	3530
		Левомецитин (Хлорамфеникол) (ИФА метод)	2770
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол), линдан	1732
		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	418
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
		<b>Нитрозамины*:</b>	
		сумма НДМА И НДЭА	4200
		<b>Бенз(а)пирен</b> (шпик копченый)	1556
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Жирнокислотный состав нежировой продукции</b> (омега-3, омега-6 жирные кислоты, полиненасыщенные, мононенасыщенные и насыщенные жирные кислоты) <b>с отдельной пробоподготовкой</b>	2800
		Массовая доля насыщенных жирных кислот в нежировых продуктах с м.д.жира не менее 3% с пересчётом на готовый продукт, включая пробоподготовку (дополнительно нужно определение физико-химического показателя: м.д.жира)	2300
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
		БГКП	379
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		L. monocytogenes	1787
		S.aureus	561
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Массовая доля белка	665
		Массовая доля влаги	308
		Массовая доля жира	665
		Массовая доля общего фосфора (выраженного в виде массовой доли пентоксида (пятиокиси) фосфора )	605



		Массовая доля общего фосфора (мокрое сжигание уточнить при заказе)	605
		Массовая доля общей золы	368
		Массовая доля хлоридов	253
		Органолептические показатели (внешний вид, консистенция, запах, состояние жира)	517
		Перекисное число	506
2.2.5	Колбасные изделия, продукты из мяса всех видов убойных животных, кулинарные изделия из мяса	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Антибиотики:</b>	
		Бацитрацин методом иммуноферментного анализа	3020
		Группа тетрациклинов (Сумма массовых концентраций антибиотиков группы тетрациклинов: тетрациклина, хлортетрациклина, окситетрациклина, доксициклина) методом иммуноферментного анализа	3530
		Левомецитин (Хлорамфеникол) (кроме диких животных) (ИФА метод)	2770
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол, линдан	1732
		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	418
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
		<b>Нитрозамины*:</b>	
		сумма НДМА И НДЭА	4200
		<b>Бенз(а)пирен</b> (для копченых продуктов)	1556
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Гистология, Видовая принадлежность:</b>	
		Гистологическая идентификация состава (1 вид)	2530
		Качественное определение видовой специфичности ДНК животного происхождения (птица, свинина, баранина, говядина, конина) и растительного происхождения (соя, кукуруза, рапс) - за 1 вид	4042
		Исследование пищевых продуктов и сырья на определение видовой принадлежности тканей животных и птицы. Количественное определение (предзаказ за 1 месяц)	договорная цена
		<b>Жирнокислотный состав нежировой продукции</b> (омега-3, омега-6 жирные кислоты, полиненасыщенные, мононенасыщенные и насыщенные жирные кислоты) <b>с отдельной пробоподготовкой</b>	2800
		Массовая доля насыщенных жирных кислот в нежировых продуктах с м.д.жира не менее 3% с пересчетом на готовый продукт, включая пробоподготовку (дополнительно нужно определение физико-химического показателя: м.д.жира)	2300
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
БГКП	379		
Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100		
<i>L. monocytogenes</i>	1787		
Сульфитредуцирующие кластридии	561		
<i>S.aureus</i>	561		

E. coli	561
V. cereus	539
Дрожжи	401
Плесени	401
<b>Физико-химические показатели (колбасы):</b>	
Пробоподготовка	57
Водородный показатель (рН)	247
Массовая доля белка	665
Массовая доля влаги	308
Массовая доля жира	665
Массовая доля крахмала	330
Массовая доля нитрита натрия	385
Массовая доля общего фосфора (выраженного в виде массовой доли пентоксида (пятиокси) фосфора )	605
Массовая доля общего фосфора (мокрое сжигание)	605
Массовая доля общей золы	368
Массовая доля хлоридов	253
Наличие крахмала (качественная реакция) (пробоподготовка не требуется)	62
Органолептические показатели (внешний вид, качество фарша, вкус, запах, степень измельчения, равномерность перемешивания фарша, правильность тепловой обработки)	418
Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (добавить стоимость показателей белки + жиры + влага + зола) - расчет	126
<b>Физико-химические (готовые кулинарные изделия):</b>	
Пробоподготовка	57
Кислотность полуфабриката	220
Масса полуфабриката	181
Массовая доля белка	665
Массовая доля влаги	308
Массовая доля жира	665
Массовая доля крахмала	330
Массовая доля нитрита натрия	385
Массовая доля общего фосфора (выраженного в виде массовой доли пентоксида (пятиокси) фосфора )	605
Массовая доля общего фосфора (мокрое сжигание уточнить при заказе)	605
Массовая доля общей золы	368
Массовая доля панировки или начинки или мясного покрытия полуфабриката (пробоподготовка не требуется)	253
Массовая доля хлеба полуфабриката	319
Массовая доля хлоридов	253
Наличие крахмала (качественная реакция) (пробоподготовка не требуется)	62
Наличие хлеба (качественная реакция) полуфабриката (пробоподготовка не требуется)	62
Органолептические показатели (внешний вид, качество фарша, вкус, запах, степень измельчения, равномерность перемешивания фарша, правильность тепловой обработки)	517
Тест на добавленные компоненты, содержащие углеводы (качественный тест на углеводы) Качественное определение наполнителя полуфабриката (пробоподготовка не требуется)	62

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)	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Антибиотики:</b>	
		Бацитрацин методом иммуноферментного анализа	3020
		Группа тетрациклинов (Сумма массовых концентраций антибиотиков группы тетрациклинов: тетрациклина, хлортетрациклина, окситетрациклина, доксициклина) методом иммуноферментного анализа	3530
		Левомецитин (Хлорамфеникол) (кроме диких животных) (ИФА метод)	2770
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол, линдан)	1732
		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	418
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
		<b>Бенз(а)пирен</b> (для копченых продуктов)	1556
		<b>Нитрозамины* (мясные полуфабрикаты, паштеты и кулинарные изделия детской продукции):</b>	
		сумма НДМА И НДЭА	4200
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Гистология, Видовая принадлежность:</b>	
		Гистологическая идентификация состава (1 вид)	2530
		Качественное определение видовой специфичности ДНК животного происхождения (птица, свинина, баранина, говядина, конина) и растительного происхождения (соя, кукуруза, рапе) - за 1 вид	4042
		Исследование пищевых продуктов и сырья на определение видовой принадлежности тканей животных и птицы. Количественное определение (предзаказ за 1 месяц)	договорная цена
		<b>Жирнокислотный состав нежировой продукции</b> (омега-3, омега-6 жирные кислоты, полиненасыщенные, мононенасыщенные и насыщенные жирные кислоты) <b>с отдельной пробоподготовкой</b>	2800
		Массовая доля насыщенных жирных кислот в нежировых продуктах с м.д.жира не менее 3% с пересчётом на готовый продукт, включая пробоподготовку (дополнительно нужно определение физико-химического показателя: м.д.жира)	2300
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
		БГКП	379
Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100		
<i>L. monocytogenes</i>	1787		
Сульфитредуцирующие кластридии	561		
<i>S.aureus</i>	561		
<i>E. coli</i>	561		
Дрожжи	401		
Плесени	401		
<b>Физико-химические показатели (готовые кулинарные изделия):</b>			

		Пробоподготовка (кроме фаршевых)	57
		Массовая доля белка	665
		Массовая доля влаги	308
		Массовая доля жира	665
		Массовая доля крахмала	330
		Массовая доля нитрита натрия	385
		Массовая доля общего фосфора (выраженного в виде массовой доли пентоксида (пятиокси) фосфора )	605
		Массовая доля общего фосфора (мокрое сжигание)	605
		Массовая доля общей золы	368
		Массовая доля хлоридов	253
		Наличие крахмала (качественная реакция) (пробоподготовка не требуется)	62
		Органолептические показатели (внешний вид, качество фарша, вкус, запах, степень измельчения, равномерность перемешивания фарша, правильность тепловой обработки)	418
		Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (добавить стоимость показателей белки + жиры + влага + зола) - расчет	126
2.2.7	<b>Консервы из мяса, мясорастительные, из субпродуктов, в том числе паштейные (все виды убойных животных)</b>	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		свинец	412
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		олово (вне области аккредитации)	605
		хром	605
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, олово (вне области аккредитации), хром, железо, никель, медь, включая пробоподготовку)	2700
		<b>Антибиотики:</b>	
		Бацитрацин методом иммуноферментного анализа	3020
		Группа тетрациклинов (Сумма массовых концентраций антибиотиков группы тетрациклинов: тетрациклина, хлортетрациклина, окситетрациклина, доксициклина) методом иммуноферментного анализа	3530
		Левомецетин (Хлорамфеникол) (кроме диких животных) (ИФА метод)	2770
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол), линдан	1732
		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	418
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
		<b>Нитрозамины*:</b>	
		сумма НДМА И НДЭА (для консервов с добавлением нитрита натрия)	4200
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Гистология, Видовая принадлежность:</b>	
	Гистологическая идентификация состава (1 вид)	2530	
	Качественное определение видовой специфичности ДНК животного происхождения (птица, свинина, баранина, говядина, конина) и растительного происхождения (соя, кукуруза, рапс) - за 1 вид	4042	

Исследование пищевых продуктов и сырья на определение видовой принадлежности тканей животных и птицы. Количественное определение (предзаказ за 1 месяц)	договорная цена
<b>Микробиологические показатели (консервы пастеризованные):</b>	
КМАФАнМ	379
БГКП	379
Сульфитредуцирующие клостридии	561
S. aureus и другие коагулазоположительные стафилококки	561
V. cereus	539
Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
<b>Микробиологические показатели (консервы стерилизованные):</b>	
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы V. subtilis	401
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: V. cereus, V. polymyxa	561
Мезофильные клостридии C. botulinum и(или) C. perfringens	561
Мезофильные клостридии (кроме C. botulinum и(или) C. perfringens)	561
Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	401
Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	401
<b>Микробиологические показатели (консервы для детского питания):</b>	
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы V. subtilis	401
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: V. cereus, V. polymyxa	561
Мезофильные клостридии	561
Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	401
Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	401
<b>Физико-химические показатели:</b>	
Пробоподготовка (кроме фаршевых)	57
Водородный показатель (рН)	247
Масса нетто (пробоподготовка не требуется)	181
Массовая доля белка	665
Массовая доля влаги	308
Массовая доля жира	665
Массовая доля общего фосфора (выраженного в виде массовой доли пентоксида (пятиокси) фосфора )	605
Массовая доля общего фосфора (мокрое сжигание уточнить при заказе)	605
Массовая доля общей золы	368
Массовая доля составных частей (пробоподготовка не требуется) - массовая доля твердой части консервов	253
Массовая доля составных частей: массовая доля выплавленного жира и массовая доля твердой части консервов (только для тушенки) (пробоподготовка не требуется)	506
Массовая доля составных частей: - массовая доля бульона, рассола или соуса (пробоподготовка не требуется)	253
Массовая доля составных частей: - массовая доля желе (пробоподготовка не требуется)	253
Массовая доля составных частей: -массовая доля выплавленного жира (пробоподготовка не требуется)	253
Массовая доля хлоридов	253
Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус, прозрачность бульона)	418

		Органолептические показатели с 5-ти балльной оценкой (внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус, прозрачность бульона)	484
		Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (добавить стоимость показателей белки + жиры + влага + зола) - расчет	126
2.2.8	Мясо сублимационной и тепловой сушки	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Антибиотики:</b>	
		Бацитрацин методом иммуноферментного анализа	3020
		Группа тетрациклинов (Сумма массовых концентраций антибиотиков группы тетрациклинов: тетрациклина, хлортетрациклина, окситетрациклина, доксициклина) методом иммуноферментного анализа	3530
		Левомецитин (Хлорамфеникол) (кроме диких животных) (ИФА метод)	2770
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол), линдан	1732
		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	418
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Гистология, Видовая принадлежность:</b>	
		Гистологическая идентификация состава (1 вид)	2530
		Качественное определение видовой специфичности ДНК животного происхождения (птица, свинина, баранина, говядина, конина) и растительного происхождения (соя, кукуруза, рапс) - за 1 вид	4042
		Исследование пищевых продуктов и сырья на определение видовой принадлежности тканей животных и птицы. Количественное определение (предзаказ за 1 месяц)	договорная цена
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
	КМАФАнМ	379	
	БГКП	379	
	Плесени	401	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100	
	L. monocytogenes	1787	
2.2.9	Мясо птицы, в том числе полуфабрикаты, охлажденные, замороженные (все виды птицы для убоя, пернатой дичи)	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Антибиотики:</b>	
		Бацитрацин методом иммуноферментного анализа	3020

Группа тетрациклинов (Сумма массовых концентраций антибиотиков группы тетрациклинов: тетрациклина, хлортетрациклина, окситетрациклина, доксициклина) методом иммуноферментного анализа	3530
Левомецетин (Хлорамфеникол) (кроме дикой птицы) (ИФА метод)	2770
<b>Пестициды:</b>	
ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол), линдан	1732
<b>Радионуклиды:</b>	
Пробоподготовка	418
Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
<b>Наличие ГМО:</b>	
Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
<b>Гистология, Видовая принадлежность:</b>	
Гистологическая идентификация состава (1 вид)	2530
Качественное определение видовой специфичности ДНК животного происхождения (птица, свинина, баранина, говядина, конина) и растительного происхождения (соя, кукуруза, рапе) - за 1 вид	4042
Исследование пищевых продуктов и сырья на определение видовой принадлежности тканей животных и птицы. Количественное определение (предзаказ за 1 месяц)	договорная цена
Массовая доля костных включений, размер которых превышает заданное (нормируемое) значение и размеры частиц костных включений	1870
<b>Микробиологические показатели:</b>	
КМАФАнМ	379
БГКП	379
Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
<i>L. monocytogenes</i>	1787
<b>Физико-химические показатели:</b>	
Пробоподготовка	57
Органолептические показатели (запах, прозрачность и аромат бульона, состояние мышц на разрезе, консистенция, внешний вид, цвет поверхности тушки, подкожной и внутренней жировой ткани, серозной оболочки грудобрюшной полости, состояние и вид кожи) Мясо птицы	517
Кислотное число жира (Мясо птицы мех. Обвалки. Мясо и мясные продукты )	577
Кислотность (полуфабрикаты)	220
Количество летучих жирных кислот	423
Концентрация водородных ионов (рН)	187
Масса мяса птицы (пробоподготовка не требуется)	181
Масса полуфабриката (пробоподготовка не требуется)	181
Массовая доля белка	665
Массовая доля влаги	308
Массовая доля влаги и мясного сока, выделившихся после размораживания (Мясо птицы замороженное) (пробоподготовка не требуется)	308
Массовая доля жира	665
Массовая доля костных включений (фарш, мясо мех.обвалки) (пробоподготовка не требуется)	341
Массовая доля крахмала П/Ф	319
Массовая доля нитрита натрия	385
Массовая доля общего фосфора (выраженного в виде массовой доли пентоксида (пятиокси) фосфора )	605
Массовая доля общего фосфора (мокрое сжигание уточнить при заказе)	605

		Массовая доля панировки или начинки или мясного покрытия П/ф (пробоподготовка не требуется)	253
		Массовая доля хлористого натрия	253
		Органолептические показатели (внешний вид, качество фарша, вкус, запах, степень измельчения, равномерность перемешивания фарша, правильность тепловой обработки) П/ф	517
		Органолептические показатели (цвет, запах) Мех. Обвалки	418
		Перекисное число жира Мясо птицы мех. Обвалки Мясо и мясные продукты	577
		Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (добавить стоимость показателей белки + жиры + влага + зола) - расчет	126
		Свежесть мяса (качественный тест с реактивом Несслера) Мясо птицы (пробоподготовка не требуется)	115
		Тест на добавленные компоненты, содержащие углеводы (качественный тест на углеводы) Качественное определение наполнителя П/ф (пробоподготовка не требуется)	62
2.2.10	Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Антибиотики:</b>	
		Бацитрацин методом иммуноферментного анализа	3020
		Группа тетрациклинов (Сумма массовых концентраций антибиотиков группы тетрациклинов: тетрациклина, хлортетрациклина, окситетрациклина, доксициклина) методом иммуноферментного анализа	3530
		Левомецитин (Хлорамфеникол) (кроме дикой птицы) (ИФА метод)	2770
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол), линдан	1732
		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	418
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Гистология, Видовая принадлежность:</b>	
		Гистологическая идентификация состава	2530
		Качественное определение видовой специфичности ДНК животного происхождения (птица, свинина, баранина, говядина, конина) и растительного происхождения (соя, кукуруза, рапс) - за 1 вид (1 вид)	4042
		Исследование пищевых продуктов и сырья на определение видовой принадлежности тканей животных и птицы. Количественное определение (предзаказ за 1 месяц)	договорная цена
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		L. monocytogenes	1787



		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Органолептические показатели	517
		Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (добавить стоимость показателей белки + жиры + влага + зола) - расчет	126
2.2.11	Колбасные изделия, копчености, кулинарные изделия с использованием мяса птицы	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Антибиотики:</b>	
		Бацитрацин методом иммуноферментного анализа	3020
		Группа тетрациклинов (Сумма массовых концентраций антибиотиков группы тетрациклинов: тетрациклина, хлортетрациклина, окситетрациклина, доксициклина) методом иммуноферментного анализа	3530
		Левомецетин (Хлорамфеникол) (кроме дикой птицы) (ИФА метод)	2770
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол), линдан	1732
		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	418
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
		<b>Бенз(а)пирен</b> (для копченых продуктов)	1556
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Гистология, Видовая принадлежность:</b>	
		Гистологическая идентификация состава (1 вид)	2530
		Качественное определение видовой специфичности ДНК животного происхождения (птица, свинина, баранина, говядина, конина) и растительного происхождения (соя, кукуруза, рапс) - за 1 вид	4042
		Исследование пищевых продуктов и сырья на определение видовой принадлежности тканей животных и птицы. Количественное определение (предзаказ за 1 месяц)	договорная цена
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
		БГКП	379
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		L. monocytogenes	1787
		Сульфитредуцирующие клостридии	561
		S.aureus	561
		E. coli	561
		Proteus	561
	Enterococcus	539	
	<b>Физико-химические показатели (колбасы):</b>		
	Пробоподготовка	57	
	Массовая доля белка	665	
	Массовая доля влаги	308	
	Массовая доля жира	665	
	Массовая доля крахмала	330	
	Массовая доля нитрита натрия	385	

	Массовая доля общего фосфора (выраженного в виде массовой доли пентоксида (пятиокси) фосфора )	605	
	Массовая доля общего фосфора (мокрое сжигание уточнить при заказе)	605	
	Массовая доля общей золы	368	
	Массовая доля хлоридов	253	
	Наличие крахмала (качественная реакция) (пробоподготовка не требуется)	62	
	Органолептические показатели	418	
	Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (добавить стоимость показателей белки + жиры + влага + зола) - расчет	126	
2.2.12	<b>Мясопродукты с использованием субпродуктов птицы, шкурки (паштеты, ливерные колбасы и др.)</b>	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Антибиотики:</b>	
		Бацитрацин методом иммуноферментного анализа	3020
		Группа тетрациклинов (Сумма массовых концентраций антибиотиков группы тетрациклинов: тетрациклина, хлортетрациклина, окситетрациклина, доксициклина) методом иммуноферментного анализа	3530
		Левомецитин (Хлорамфеникол) (кроме дикой птицы) (ИФА метод)	2770
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол, линдан)	1732
		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	418
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
		<b>Бенз(а)пирен</b> (для копченых продуктов)	1556
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Гистология, Видовая принадлежность:</b>	
		Гистологическая идентификация состава (1 вид)	2530
		Качественное определение видовой специфичности ДНК животного происхождения (птица, свинина, баранина, говядина, конина) и растительного происхождения (соя, кукуруза, рапс) - за 1 вид	4042
		Исследование пищевых продуктов и сырья на определение видовой принадлежности тканей животных и птицы. Количественное определение (предзаказ за 1 месяц)	договорная цена
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
		БГКП	379
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		L. monocytogenes	1787
		Сульфитредуцирующие клостридии	561
S.aureus	561		
<b>Физико-химические показатели:</b>			
Пробоподготовка (кроме фаршевых)	57		
Массовая доля белка	665		
Массовая доля влаги	308		
Массовая доля жира	665		

		Массовая доля костных включений (для птиц) (пробоподготовка не требуется)	341
		Массовая доля крахмала	330
		Массовая доля общего фосфора (выраженного в виде массовой доли пентоксида (пятиокси) фосфора )	605
		Массовая доля общего фосфора (мокрое сжигание уточнить при заказе)	605
		Массовая доля хлористого натрия	253
		Наличие крахмала (качественная реакция) (пробоподготовка не требуется)	62
		Органолептические показатели	517
		Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (добавить стоимость показателей белки + жиры + влага + зола) - расчет	126
2.2.13	Консервы птичьи (из мяса птицы и мясорастительные, в т.ч. паштетные и фаршевые)	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		свинец	412
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		олово (вне области аккредитации)	605
		хром	605
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, олово (вне области аккредитации), хром, железо, никель, медь, включая пробоподготовку)	2700
		<b>Антибиотики:</b>	
		Бацитрацин методом иммуноферментного анализа	3020
		Группа тетрациклинов (Сумма массовых концентраций антибиотиков группы тетрациклинов: тетрациклина, хлортетрациклина, окситетрациклина, доксициклина) методом иммуноферментного анализа	3530
		Левомецитин (Хлорамфеникол) (кроме дикой птицы) (ИФА метод)	2770
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол), линдан	1732
		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	418
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
		<b>Нитрозамины*:</b>	
		сумма НДМА И НДЭА	4200
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Гистология, Видовая принадлежность:</b>	
		Гистологическая идентификация состава (1 вид)	2530
		Качественное определение видовой специфичности ДНК животного происхождения (птица, свинина, баранина, говядина, конина) и растительного происхождения (соя, кукуруза, рапс) - за 1 вид	4042
		Исследование пищевых продуктов и сырья на определение видовой принадлежности тканей животных и птицы. Количественное определение (предзаказ за 1 месяц)	договорная цена
		<b>Микробиологические показатели (консервы пастеризованные из мяса птицы (полуконсервы группы Д):</b>	
		КМАФАнМ	379
БГКП	379		
Сульфитредуцирующие кластридии	561		

		S.aureus и другие коагулазоположительные стафилококки	561
		B. cereus	539
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		<b>Микробиологические показатели (Консервы стерилизованные из мяса птицы и мясорастительные, в т.ч. пащитные и фаршевые):</b>	
		Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. subtilis	401
		Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: B. cereus, B. polymixa	561
		Мезофильные клостридии C.botulinum и(или) C.perfringens	561
		Мезофильные клостридии (кроме C.botulinum и(или) C.perfringens)	561
		Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	401
		Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	401
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Пробоподготовка (кроме фаршевых)	57
		Водородный показатель (pH)	247
		Масса нетто (пробоподготовка не требуется)	181
		Массовая доля белка	665
		Массовая доля влаги	308
		Массовая доля жира	665
		Массовая доля общего фосфора (выраженного в виде массовой доли пентоксида (пятиокси) фосфора )	605
		Массовая доля общего фосфора (мокрое сжигание уточнить при заказе)	605
		Массовая доля общей золы	368
		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)	253/за каждую часть
		Массовая доля хлоридов	253
		Органолептические показатели	418
		Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (добавить стоимость показателей белки + жиры + влага + зола) - расчет	126
2.2.14	Продукты из мяса птицы сублимационной и тепловой сушки	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Антибиотики:</b>	
		Бацитрацин методом иммуноферментного анализа	3020
		Группа тетрациклинов (Сумма массовых концентраций антибиотиков группы тетрациклинов: тетрациклина, хлортетрациклина, окситетрациклина, доксициклина) методом иммуноферментного анализа	3530
		Левомецетин (Хлорамфеникол) (кроме дикой птицы) (ИФА метод)	2770
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол), линдан	1732
		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	418
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504

		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Гистология, Видовая принадлежность:</b>	
		Гистологическая идентификация состава (1 вид)	2530
		Качественное определение видовой специфичности ДНК животного происхождения (птица, свинина, баранина, говядина, конина) и растительного происхождения (соя, кукуруза, рапс) - за 1 вид	4042
		Исследование пищевых продуктов и сырья на определение видовой принадлежности тканей животных и птицы. Количественное определение (предзаказ за 1 месяц)	договорная цена
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
		БГКП	379
		S.aureus	561
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		Proteus	561
2.2.15	Яйца и жидкие яичные продукты (меланж, белок, желток)	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Антибиотики:</b>	
		Бацитрацин методом иммуноферментного анализа	3020
		Группа тетрациклинов (Сумма массовых концентраций антибиотиков группы тетрациклинов: тетрациклина, хлортетрациклина, окситетрациклина, доксициклина) методом иммуноферментного анализа	3530
		Левомецетин (Хлорамфеникол) (ИФА метод)	2770
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол), линдан	1732
		<b>Жирнокислотный состав</b> (в яйцах и рыбных продуктах, включая омега-3, омега-6 жирные кислоты) с распечаткой по отдельным группам кислот	2500
		омега-6 жирные кислоты, полиненасыщенные и насыщенные жирные кислоты)	2300
		<b>Наличие ГМО:</b>	

		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
		БГКП	379
		S.aureus	561
		Патогенные микроорганизмы (Salmonella) в 125 г	2596
		Proteus	561
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Органолептические показатели (внешний вид, текстура, цвет, консистенция, запах)	418
		Концентрация водородных ионов (жидкие продукты)	247
		Масса 10 яиц	181
		Масса одного яйца	181
		Массовая доля белковых веществ	665
		Массовая доля жира	665
		Массовая доля йода	990
		Массовая доля свободных жирных кислот (в пересчете на олеиновую кислоту) (добавить стоимость показателя м.д.жира)	264
		Массовая доля сухого вещества	308
		Массовая доля хлористого натрия (Метод сжигания)	489
		Посторонние примеси	308
		Эффективность пастеризации (тест на альфа-амилазу) (жидкие продукты)	577
2.2.16	Яичные продукты сублимационной сушки, яичный белок (альбумин) сухой	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Антибиотики:</b>	
		Бацитрацин методом иммуноферментного анализа	3020
		Группа тетрациклинов (Сумма массовых концентраций антибиотиков группы тетрациклинов: тетрациклина, хлортетрациклина, окситетрациклина, доксициклина) методом иммуноферментного анализа	3530
		Левомецетин (Хлорамфеникол) (ИФА метод)	2770
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол), линдан	1732
		<b>Гистологическая идентификация состава</b>	2530
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
		БГКП	379
		S.aureus	561
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		Proteus	561
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504

		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Физико-химические показатели (сухие яичные продукты):</b>	
		Концентрация водородных ионов (сухой белок)	247
		Массовая доля белковых веществ	665
		Массовая доля белковых веществ пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателя м.д.сухого вещества)	665
		Массовая доля жира	665
		Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателя м.д.сухого вещества)	665
		Массовая доля общих углеводов в пересчете на глюкозу	379
		Массовая доля редуцирующих веществ	357
		Массовая доля редуцирующих веществ в пересчете на сахарозу	357
		Массовая доля сахара	390
		Массовая доля свободных жирных кислот (в пересчете на олеиновую кислоту) (добавить стоимость показателя м.д.жира)	264
		Массовая доля сухого вещества	308
		Массовая доля хлористого натрия Метод сжигания	484
		Органолептические показатели (внешний вид, текстура, цвет, консистенция, запах) Продукты переработки яиц	517
		Посторонние примеси	308
		Растворимость яичного порошка в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателя м.д.сухого вещества)	357
		<b>2.3. МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ</b>	
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
2.3.1	Молоко, сливки сырые и термически обработанные, пахта, сыворотка молочная, жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт, сметана, напитки на молочной основе	Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Микотоксины:</b>	
		афлатоксин М1 методом ВЭЖХ	1450
		<b>Антибиотики (для сырого, пастеризованного, стерилизованного и предварительно восстановленного сухого молока и сыворотки, в т.ч. сухой):</b>	
		пенициллин (кроме кисломолочных продуктов, йогуртов, сметаны, молочных напитков)	1100
		Тетрациклиновой группы	1100
		Левомецетин (Хлорамфеникол)	2770
		Стрептомицин (кроме кисломолочных продуктов, йогуртов, сметаны, молочных напитков)	1100
		<b>Антибиотики:</b>	
		Левомецетин (Хлорамфеникол) (ИФА метод)	2770
		Стрептомицин (ИФА метод)	2770
		Группа пенициллинов (сумма массовых концентраций антибиотиков группы пенициллинов: бензилпенициллина, ампициллина, амоксициллина, оксациллина, пиперациллина в пересчете на бензилпенициллин) методом иммуноферментного анализа	3020
		Бацитрацин методом иммуноферментного анализа	3020
		Группа тетрациклинов (Сумма массовых концентраций антибиотиков группы тетрациклинов: тетрациклина, хлортетрациклина, окситетрациклина, доксициклина) методом иммуноферментного анализа	3530
		<b>Пестициды:</b>	
	ГХЦГ (сумма изомеров)	1732	
	ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732	

Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол), линдан	1732
<b>Радионуклиды:</b>	
Пробоподготовка	418
Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
Стронций-90 спектрометрическим методом	1260
<b>Меламин с 01.06.2021 на ТР ТС не делаем</b>	1556
<b>Консерванты:</b>	
Бензойная кислота и ее соли	1452
Сорбиновая кислота и ее соли	1452
<b>Наличие ГМО:</b>	
Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
Качественное определение ГММ	4620
<b>Жирнокислотный состав (ЖКС) (в продукции с содержанием жира не менее 2%) с расчётом содержания отдельных кислот: Линолевая кислота, Эруковая кислота, Линоленовая, Олеиновая и другие жирные кислоты с распечаткой ЖКС</b>	2400
<b>Микробиологические показатели:</b>	
КМАФАнМ	379
БГКП	379
Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
Патогенные, в том числе сальмонеллы в 100 г (для ультрапастеризованного без асептического розлива)	2194
S.aureus в 10 г (для ультрапастеризованного без асептического розлива)	561
L. monocytogenes	1787
S.aureus	561
Содержание соматических клеток	192
Молочнокислые микроорганизмы	401
Дрожжи	401
Плесени	401
Бифидобактерии	462
E. Coli	561
<b>Промышленная стерильность молоко и сливки стерилизованные, ультрапастеризованные с асептическим розливом, в том числе молоко обогащенное:</b>	
КМАФАнМ	379
После термостатной выдержки при t 37°C в течение 3-5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида)	231
Кислотность, град. Т до термостатной выдержки	220
Кислотность, град. Т после термостатной выдержки	220
Органолептические показатели до термостатной выдержки и их изменение после термостатной выдержки	841
<b>Физико-химические показатели:</b>	
Активная кислотность (рН)	247
Группа чистоты (молоко сырое, термически обработанное)	192
Кислотность, град. Т	220
Масса нетто (объем)	181
Массовая доля белка	665
Массовая доля влаги	308
Массовая доля жира	665
Массовая доля крахмала	330



		Массовая доля лактозы (молочное сырье и молочные продукты, не содержащие сахарозу)	390
		Массовая доля нитратов (в пересчёте на нитрат-ион)	
		Молоко сырое, питьевое, кефир, простокваша, ряженка, сметана)	517
		Массовая доля общего сахара, в перерасчете на инвертный	390
		Массовая доля общего фосфора (только в молоке)	605
		Массовая доля сахарозы	390
		Массовая доля спирта КЕФИР	577
		Массовая доля сухого вещества	308
		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.	1039
		Нейтрализующие вещества (сырое молоко): Качественное определение аммиака (присутствие аммиака)	170
		Нейтрализующие вещества (сырое молоко): Качественное определение соды (присутствие соды)	170
		Нейтрализующие вещества (сырое молоко): Присутствие перекиси водорода	170
		Органолептические показатели	418
		Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (добавить стоимость показателей белки + жиры + влага + зола) - расчет	126
		Плотность (только молоко, либо в смесях для приготовления кисломолочных продуктов перед сквашиванием)	192
		Сливки - сырье Наличие перекиси водорода	187
		Сливки - сырье Фальсификация сливок водой	187
		Сливки - сырье Фальсификация сливок нейтрализующими веществами	187
		Термостойчивость (по алкогольной пробе) (сырое молоко, сливки и подвергнутые тепловой обработке молоко и сливки с массовой долей жира не более 40%)	231
		Титруемая кислотность (в йогуртах)	220
		Энергетическая ценность (в стоимость входят показатели белки+жиры+влага+зола+расчет углеводов) ЙОГУРТ	2134
		Эффективность пастеризации: (пастеризованное молоко, сливки) Кислая фосфатаза	187
		Эффективность пастеризации: (пастеризованное молоко, сливки, пахта, сыворотка, творог, сметана, сливочное масло, кисломолочные продукты (кроме продуктов с наполнителями)) Пероксидаза	187
		Эффективность пастеризации: (пастеризованное молоко, сливки, кисломолочные продукты (кроме продуктов с наполнителями)) Фосфатаза	187
2.3.2	Творог и творожные изделия, продукты пастообразные молочные белковые	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Микотоксины:</b>	
		афлатоксин М1 методом ВЭЖХ	1450
		<b>Антибиотики:</b>	
		Группа пенициллинов (сумма массовых концентраций антибиотиков группы пенициллина: бензилпенициллина, ампициллина, амоксициллина, оксациллина, пиперациллина в пересчете на бензилпенициллин) методом иммуноферментного анализа	3020

Группа тетрациклинов (Сумма массовых концентраций антибиотиков группы тетрациклинов: тетрациклина, хлортетрациклина, окситетрациклина, доксициклина) методом иммуноферментного анализа	3530
Левомецитин (Хлорамфеникол)	2770
Тетрациклиновой группы - 1 показатель	1100
<b>Пестициды:</b>	
ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол), линдан	1732
<b>Радионуклиды:</b>	
Пробоподготовка	418
Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
Стронций-90 спектрометрическим методом	1260
<b>Меламин с 01.06.2021 на ТР ТС не делаем</b>	1556
<b>Консерванты:</b>	
Бензойная кислота и ее соли	1452
Сорбиновая кислота и ее соли	1452
<b>Наличие ГМО:</b>	
Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
Качественное определение ГММ	4620
<b>Жирнокислотный состав (ЖКС) (в продукции с содержанием жира не менее 2%) с расчётом содержания отдельных кислот: Линолевая кислота, Эруковая кислота, Линоленовая, Олеиновая и другие жирные кислоты с распечаткой ЖКС</b>	2400
<b>Микробиологические показатели:</b>	
БГКП	379
Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
S.aureus	561
Дрожжи	401
Плесени	401
Дрожжи и плесени (сумма)	401
Молочнокислые микроорганизмы	401
Микроскопирование	143
<b>Физико-химические показатели:</b>	
Кислотность	220
Масса нетто (объем)	181
Массовая доля белка	665
Массовая доля влаги	308
Массовая доля жира	665
Массовая доля крахмала	330
Массовая доля нитратов (в пересчёте на нитрат-ион) творог, творожные изделия)	517
Массовая доля общего сахара, в перерасчете на инвертный	390
Массовая доля сахарозы	390
Массовая доля сухого вещества	308
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.	1039

		Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли) (соленые творожные изделия)	253
		Органолептические показатели	418
		Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (добавить стоимость показателей белки + жиры + влага + зола) - расчет	126
		Эффективность пастеризации: (творог) Кислая фосфатаза	187
		Эффективность пастеризации: (творог) Фосфатаза	187
		Эффективность пастеризации: (творог) Пероксидаза	187
2.3.3	Консервы молочные (молоко, сливки, пахта, сыворотка, сгущенные с сахаром; молоко сгущенное стерилизованное)	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		свинец	412
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		олово (вне области аккредитации)	605
		хром	605
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, олово (вне области аккредитации), хром, железо, никель, медь, включая пробоподготовку)	2700
		<b>Микотоксины:</b>	
		афлатоксин М1 методом ВЭЖХ	1450
		<b>Антибиотики:</b>	
		пенициллин (только для молока стерилизованного без сахара)	1100
		Группа пенициллинов (сумма массовых концентраций антибиотиков группы пенициллинов: бензилпенициллина, ампициллина, амоксициллина, оксациллина, пиперациллина в пересчете на бензилпенициллин) методом иммуноферментного анализа	3020
		Группа тетрациклинов (Сумма массовых концентраций антибиотиков группы тетрациклинов: тетрациклина, хлортетрациклина, окситетрациклина, доксициклина) методом иммуноферментного анализа	3530
		Левомецетин (Хлорамфеникол) (ИФА метод)	2770
		Стрептомицин (только для молока стерилизованного без сахара)	1100
		Стрептомицин (ИФА метод)	2770
		Тетрациклиновой группы - 1 показатель	1100
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол), линдан	1732
		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	418
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
		Стронций-90 спектрометрическим методом	1260
		Меламин с 01.06.2021 на ТР ТС не делаем	1556
		<b>Консерванты:</b>	
		Бензойная кислота и ее соли	1452
		Сорбиновая кислота и ее соли	1452
		<b>Наличие ГМО:</b>	
	Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465	
	Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504	
	Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770	

		<b>Жирнокислотный состав (ЖКС) (в продукции с содержанием жира не менее 2%) с расчётом содержания отдельных кислот: Линолевая кислота, Эруковая кислота, Линоленовая, Олеиновая и другие жирные кислоты с распечаткой ЖКС</b>	2400
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
		БГКП	379
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		L. monocytogenes	1787
		S.aureus	561
		После термостатной выдержки при t 37°C в течение 6 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида)	231
		Молочнокислые микроорганизмы	401
		Дрожжи	401
		Плесени	401
		Микроскопирование	143
		<b>Промышленная стерильность:</b>	
		КМАФАнМ	379
		После термостатной выдержки при t 37°C в течение 3-5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида)	231
		Кислотность, град. Т до термостатной выдержки	220
		Кислотность, град. Т после термостатной выдержки	220
		Органолептические показатели до термостатной выдержки	418
		Органолептические показатели - изменение после термостатной выдержки	418
		<b>Физико-химические показатели (консервы сгущенные):</b>	
		Водородный показатель (рН)	247
		Группа чистоты	192
		Кислотность	220
		Масса нетто	181
		Массовая доля белка	665
		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)	57
		Массовая доля влаги	308
		Массовая доля жира	665
		Массовая доля крахмала	330
		Массовая доля нитратов (в пересчёте на нитрат-ион)	
		Сгущенное молоко	517
		Массовая доля сахарозы	390
		Массовая доля сухого молочного остатка - расчет (необходимо добавить стоимость показателей м.д.сахарозы + м.д.влаги)	57
		Общее содержание сухих веществ	308
		Органолептические показатели	418
		Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (добавить стоимость показателей белки + жиры + влага + зола) - расчет	126
2.3.4	<b>Продукты молочные сухие: молоко, сливки, кисломолочные продукты, напитки, смеси для мороженого, сыворотка и пахта</b>	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		свинец	412
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Микотоксины:</b>	
		афлатоксин М1 методом ВЭЖХ	1450
		<b>Антибиотики (для сырого, пастеризованного, стерилизованного и предварительно восстановленного сухого молока и сыворотки, в т.ч. сухой):</b>	
		пенициллин	1100

Тетрациклиновой группы	1100
Левомецетин (Хлорамфеникол)	2770
Стрептомицин	1100
<b>Антибиотики:</b>	
Левомецетин (Хлорамфеникол) (ИФА метод)	2770
Стрептомицин (ИФА метод)	2770
Группа пенициллинов (сумма массовых концентраций антибиотиков группы пенициллинов: бензилпенициллина, ампициллина, амоксициллина, оксациллина, пиперациллина в пересчете на бензилпенициллин) методом иммуноферментного анализа	3020
Группа тетрациклинов (Сумма массовых концентраций антибиотиков группы тетрациклинов: тетрациклина, хлортетрациклина, окситетрациклина, доксициклина) методом иммуноферментного анализа	3530
<b>Пестициды:</b>	
ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол), линдан	1732
<b>Радионуклиды:</b>	
Пробоподготовка	418
Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
Стронций-90 спектрометрическим методом	1260
<b>Меламин с 01.06.2021 на ТР ТС не делаем</b>	1556
<b>Жирнокислотный состав (ЖКС) (в продукции с содержанием жира не менее 2%) с расчётом содержания отдельных кислот: Линолевая кислота, Эруковая кислота, Линоленовая, Олеиновая и другие жирные кислоты с распечаткой ЖКС</b>	2400
<b>Консерванты:</b>	
Бензойная кислота и ее соли	1452
Сорбиновая кислота и ее соли	1452
<b>Наличие ГМО:</b>	
Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
Дополнительное исследование количества содержания ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
<b>Гистологическая идентификация состава</b>	2530
<b>Микробиологические показатели:</b>	
КМАФАнМ	379
БГКП	379
Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
<i>L. monocytogenes</i>	1787
<i>S. aureus</i>	561
Дрожжи	401
Плесени	401
<b>Физико-химические показатели (консервы сухие: молоко сухое, сыворотка, молочные смеси для мороженого):</b>	
«Количество белых пятен» (объемная доля молока)	170
Активная кислотность (рН)	346
Группа чистоты	192
Индекс растворимости	220
Кислотность (Молоко 25%, 20%, 15%, обезжиренное, сливки, высокожирные сливки, кисломолочные продукты, регенерированное молоко для с/х молодняка, смеси для мороженого)	220
Масса нетто	181
Массовая доля белка	665
Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке (сухое молоко) - расчет (для расчета необходимо определить показатели и добавить их стоимость жир+белок+влага)	57
Массовая доля влаги	308

		Массовая доля жира	665
		Массовая доля крахмала	330
		Массовая доля лактозы (сухое молоко)	390
		Массовая доля нитратов (в пересчёте на нитрат-ион)	
		Сухое молоко	517
		Массовая доля сахарозы (смесь для мороженого)	390
		Органолептические показатели (вкус, запах, консистенция, цвет)	418
		Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (добавить стоимость показателей белки + жиры + влага + зола) - расчет	126
2.3.5	Концентраты молочных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		свинец	412
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Микотоксины:</b>	
		афлатоксин М1 методом ВЭЖХ	1450
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол), линдан	1732
		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	418
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
		Стронций-90 спектрометрическим методом	1260
		<b>Меламин с 01.06.2021 на ТР ТС не делаем</b>	1556
		<b>Жирнокислотный состав (ЖКС) (в продукции с содержанием жира не менее 2%) с расчётом содержания отдельных кислот: Линолевая кислота, Эруковая кислота, Линоленовая, Олеиновая и другие жирные кислоты с распечаткой ЖКС</b>	2400
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
		БГКП	379
		Патогенные, в том числе сальмонеллы в 50г	1501
		S.aureus	561
		Дрожжи	401
		Плесени	401
		Сульфитредуцирующие кластридии	561
		<b>Физико-химические показатели (казеины):</b>	
		Активная кислотность (рН)	346
		Индекс растворимости	220
		Массовая доля белка	665
		Массовая доля белка в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	665
Массовая доля влаги	308		
Массовая доля жира	665		
Массовая доля золы	368		
Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	368		
Массовая доля лактозы методом спектрофотометрии	577		
Массовая доля нитрата	577		

		Свободная кислотность	220
		Свободная кислотность в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	220
		Содержание пригорелых частиц	126
		<b>Физико-химические показатели (казеинаты):</b>	
		Активная кислотность (рН)	346
		Массовая доля белка	665
		Массовая доля белка в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	665
		Массовая доля влаги	308
		Массовая доля золы	368
		Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	368
		Массовая доля лактозы	390
		Массовая доля нитрата	577
		Содержание пригорелых частиц	126
2.3.6	Сыры (твердые, полутвердые, мягкие, рассольные и плавленые)	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Микотоксины:</b>	
		афлатоксин М1 методом ВЭЖХ	1450
		<b>Антибиотики:</b>	
		Группа пенициллинов (сумма массовых концентраций антибиотиков группы пенициллинов: бензилпенициллина, ампициллина, амоксициллина, оксациллина, пиперациллина в пересчете на бензилпенициллин) методом иммуноферментного анализа	3020
		Группа тетрациклинов (Сумма массовых концентраций антибиотиков группы тетрациклинов: тетрациклина, хлортетрациклина, окситетрациклина, доксициклина) методом иммуноферментного анализа	3530
		Левомецитин (Хлорамфеникол) (ИФА метод)	2770
		Стрептомицин (ИФА метод)	2770
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол, линдан)	1732
		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	380
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
		Стронций-90 спектрометрическим методом	1260
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		Качественное определение ГММ	4620
		<b>Жирнокислотный состав (ЖКС) (в продукции с содержанием жира не менее 2%) с расчётом содержания отдельных кислот: Линолевая кислота, Эруковая кислота, Линоленовая, Олеиновая и другие жирные кислоты с распечаткой ЖКС</b>	2400
		<b>Бенз(а)пирен</b> (для копченых продуктов)	1556
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
	КМАФАнМ	379	

		БГКП	379
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		S.aureus	561
		Дрожжи	401
		Плесени	401
		L. monocytogenes	1787
		L. Monocytogenes (сыры мягкие рассольные)	5368
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Пробоподготовка	57
		Активная кислотность (рН)	346
		Масса нетто (пробоподготовка не требуется)	181
		Массовая доля белка (сыры, сырные массы и плавленые сыры, в т.ч. сырные соусы)	665
		Массовая доля влаги в обезжиренном веществе - расчет (добавить стоимость жир+влага) Сыр и сырные продукты	57
		Массовая доля влаги	308
		Массовая доля жира	665
		Массовая доля жира в пересчёте на сухое вещество - расчет (добавить стоимость жир+влага)	57
		Массовая доля нитратов СЫР	517
		Массовая доля общего фосфора (Сыры и сыры плавленые)	605
		Массовая доля рассола (маринада или масляной заливки)	253
		Массовая доля сахарозы (для сладких сыров)	390
		Массовая доля сухого вещества	308
		Массовая доля хлоридов (поваренная соль)	253
		Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)/	
		Массовая доля хлоридов	253
		Органолептические показатели	418
		Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (добавить стоимость показателей белки + жиры + влага + зола) - расчет	126
2.3.7	Мороженое на молочной основе	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Микотоксины:</b>	
		афлатоксин М1 методом ВЭЖХ	1450
		<b>Антибиотики:</b>	
		Группа пенициллинов (сумма массовых концентраций антибиотиков группы пенициллинов: бензилпенициллина, ампициллина, амоксициллина, оксациллина, пиперациллина в пересчете на бензилпенициллин) методом иммуноферментного анализа	3020
		Группа тетрациклинов (Сумма массовых концентраций антибиотиков группы тетрациклинов: тетрациклина, хлортетрациклина, окситетрациклина, доксициклина) методом иммуноферментного анализа	3530
		Левомецетин (Хлорамфеникол) (ИФА метод)	2770
		Стрептомицин (ИФА метод)	2770
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол), линдан	1732
		<b>Меламин с 01.06.2021 на ТР ТС не делаем</b>	1556
		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	418
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
		Стронций-90 спектрометрическим методом	1260



		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Жирнокислотный состав (ЖКС) (в продукции с содержанием жира не менее 2%) с расчётом содержания отдельных кислот: Линолевая кислота, Эруковая кислота, Линоленовая, Олеиновая и другие жирные кислоты с распечаткой ЖКС</b>	2400
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
		БГКП	379
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		S.aureus	561
		L. monocytogenes	1787
		<b>Физико-химические показатели (мороженое молочное):</b>	
		Массовая доля влаги	308
		Кислотность	220
		Массовая доля белка	665
		Массовая доля жира	665
		Массовая доля общего сахара, в перерасчете на инвертный	390
		Массовая доля сахарозы	390
		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.	1039
		Органолептические показатели	418
		<b>Физико-химические показатели (мороженое шербет и десерты замороженные с добавлением молока и молочных продуктов):</b>	
		Массовая доля влаги	308
		Масса нетто	181
		Массовая доля жира	665
		Массовая доля сахарозы	390
		массовая доля сухого вещества	308
		Органолептические показатели	418
		Титруемая кислотность	220
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка (масложировая продукция)	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		медь	412
		железо	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, олово (вне области аккредитации), хром, железо, никель, медь, включая пробоподготовку)	2700
		<b>Микотоксины:</b>	
		афлатоксин М1 методом ВЭЖХ	1450
		<b>Антибиотики:</b>	
		Группа пенициллинов (сумма массовых концентраций антибиотиков группы пенициллинов: бензилпенициллина, ампициллина, амоксициллина, оксациллина, пиперациллина в пересчете на бензилпенициллин) методом иммуноферментного анализа	3020
2.3.8	Масло коровье, масло топленое, паста масляная, молочный жир		

Группа тетрациклинов (Сумма массовых концентраций антибиотиков группы тетрациклинов: тетрациклина, хлортетрациклина, окситетрациклина, доксициклина) методом иммуноферментного анализа	3530
Левомицетин (Хлорамфеникол) (ИФА метод)	2770
Стрептомицин (ИФА метод)	2770
<b>Пестициды:</b>	
ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол), линдан	1732
<b>Радионуклиды:</b>	
Пробоподготовка	418
Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
Стронций-90 спектрометрическим методом	1260
<b>Наличие ГМО:</b>	
Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
<b>Стерины*</b>	<b>6765</b>
<b>Жирнокислотный состав (ЖКС) (в продукции с содержанием жира не менее 2%) с расчётом содержания отдельных кислот: Линолевая кислота, Эруковая кислота, Линоленовая, Олеиновая и другие жирные кислоты с распечаткой ЖКС</b>	2400
<b>Микробиологические показатели:</b>	
КМАФАнМ	379
БГКП	379
Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
L. monocytogenes	1787
S.aureus	561
Дрожжи	401
Плесени	401
Дрожжи и плесени (сумма)	401
<b>Промышленная стерильность:</b>	
КМАФАнМ	379
После термостатной выдержки при t 37°C в течение 3-5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида)	231
Кислотность, град. Т до термостатной выдержки	220
Кислотность, град. Т после термостатной выдержки	220
Органолептические показатели до термостатной выдержки и их изменение после термостатной выдержки	841
<b>Физико-химические показатели :</b>	
Активная кислотность (рН) плазмы	247
Масса нетто	181
Массовая доля влаги	308
Массовая доля жира	665
Массовая доля сахарозы (в сладком масле)	390
Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО) (расчётное значение) (добавить стоимость показателей м.д.жира + м.д.влаги)	57
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	253
Органолептические показатели (цвет, внешний вид и консистенция, вкус и запах) (добавить стоимость показателя термоустойчивость только для сливочного масла)	418
Органолептические показатели (цвет, внешний вид и консистенция, вкус и запах) с балльной шкалой (добавить стоимость показателя термоустойчивость)	484
Перекисное число	330
Термоустойчивость	577

		Титруемая кислотность жировой фазы	308
		Титруемая кислотность молочной плазмы	308
		Титруемая кислотность продукта	308
		Энергетическая ценность - расчет (добавить стоимость показателей м.д.жира + м.д.влаги + СОМО)	126
2.3.9	Заквасочные бактериальные культуры для производства кисломолочных продуктов, кислосливочного масла и сыров, пробиотических продуктов	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		свинец	412
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		Качественное определение ГММ	4620
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		БГКП	379
		Патогенные, в том числе сальмонеллы в 100 г	2194
		S.aureus	561
		Молочнокислые микроорганизмы	401
		Дрожжи	401
		Плесени	401
		Дрожжи и плесени (сумма)	401
		E. Coli	561
		Сульфитредуцирующие клостридии	561
		Живые клетки продуцента (вне области аккредитации)	401
2.3.10	Питательные среды сухие на молочной основе для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		свинец	412
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Микотоксины:</b>	
		афлатоксин М1 методом ВЭЖХ	1450
		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	418
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
		Стронций-90 спектрометрическим методом	1260
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		Качественное определение ГММ	4620
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
		БГКП	379
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		Сульфитредуцирующие клостридии	561

		<b>2.4. РЫБА, НЕРЫБНЫЕ ОБЪЕКТЫ ПРОМЫСЛА И ПРОДУКТЫ, ВЫРАБАТЫВАЕМЫЕ ИЗ НИХ</b>	
2.4.1	Рыба живая, рыба-сырец, охлажденная, мороженая, фарш, филе, мясо морских млекопитающих	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Антибиотики (только для рыбы садкового содержания):</b>	
		Бацитрацин методом иммуноферментного анализа	3020
		Группа тетрациклинов (Сумма массовых концентраций антибиотиков группы тетрациклинов: тетрациклина, хлортетрациклина, окситетрациклина, доксициклина) методом иммуноферментного анализа	3530
		Левомецитин (Хлорамфеникол) для рыб садкового содержания (ИФА метод)	2770
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол), линдан	1732
		2,4-Д кислота	979
		<b>Полихлорированные бифенилы</b>	1848
		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	418
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
		Стронций-90 спектрометрическим методом	1260
		<b>Биогенный амин (гистамин)</b>	1390
		<b>Нитрозамины*:</b>	
		сумма НДМА И НДЭА	4200
		Паразитарная чистота (личинки гельминтов)	748
		Жизнеспособные личинки гельминтов	748
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
		БГКП	379
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		L. monocytogenes	1787
		S. aureus	561
		Сульфитредуцирующие кластридии	561
		V. Parahaemoliticus	506
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Пробоподготовка	57
Длина (высота) (пробоподготовка не требуется)	181		
Длина и масса (пробоподготовка не требуется)	368		
Длина и ширина рыбы (пробоподготовка не требуется)	181		
Масса (пробоподготовка не требуется)	181		
Масса нетто (пробоподготовка не требуется)	181		
Масса рыбы (пробоподготовка не требуется)	181		
Массовая доля азота летучих оснований	423		
Массовая доля белковых веществ	665		
Массовая доля воды	308		
Массовая доля жира	665		

		Массовая доля золы	368
		Массовая доля общего фосфора (рыба-сырец (свежая), охлажденная, мороженая, мороженое филе рыбы, рыбный фарш)	605
		Массовая доля снега, глазури, бумаги, защитного покрытия на основе ПВХ или пленочного покрытия (пробоподготовка не требуется)	346
		Массовая доля упаковочного, обвязочного материала, пломб и шпонок (пробоподготовка не требуется)	308
		Массовая доля фарша (пробоподготовка не требуется)	253
		Массовая доля хлористого натрия	253
		Наличие срывов, порезов и трещин кожи (пробоподготовка не требуется)	181
		Органолептические показатели (внешний вид блока (целостность, правильность формы), состояние глазури или защитного покрытия, правильность и плотность укладки, 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)	517
		Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (добавить стоимость показателей белки + жиры + влага + зола) - расчет	126
		Посторонние примеси (пробоподготовка не требуется)	308
		Присутствие аммиака (пробоподготовка не требуется)	181
2.4.2	Консервы и пресервы рыбные	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		олово (для консервов в сборной жестяной таре) (вне области аккредитации)	605
		хром (для консервов в хромированной таре)	605
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектrophотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектrophотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, олово (вне области аккредитации), хром, железо, никель, медь, включая пробоподготовку)	2700
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол), линдан	1732
		2,4-Д кислота	979
		<b>Полихлорированные бифенилы</b>	1848
		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	418
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
		Стронций-90 спектрометрическим методом	1260
		<b>Биогенный амин (гистамин)</b>	1390
		<b>Нитрозамины*:</b>	
		сумма НДМА И НДЭА	4200
		Паразитарная чистота	748
		<b>Бенз(а)пирен (для копченых продуктов)</b>	1556
		<b>Консерванты:</b>	
		Бензойная кислота и ее соли	1452
		Сорбиновая кислота и ее соли	1452
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465

Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
Дополнительное исследование количества содержания ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
<b>Микробиологические показатели (пресервы рыбные):</b>	
КМАФАнМ	379
БГКП	379
Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
<i>S. aureus</i>	561
Дрожжи	401
Плесени	401
Сульфитредуцирующие клостридии	561
<i>L. monocytogenes</i>	1787
<b>Микробиологические показатели (Консервы из рыбы, печени рыб и уловов водных биологических ресурсов в стеклянной, алюминиевой и жестяной упаковке, консервы для детского питания (группа А)):</b>	
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>	401
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: <i>B. cereus</i> , <i>B. polymyxa</i>	561
Мезофильные клостридии <i>C. botulinum</i> и(или) <i>C. perfringens</i>	561
Мезофильные клостридии (кроме <i>C. botulinum</i> и(или) <i>C. perfringens</i> )	561
Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	401
Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	401
<b>Микробиологические показатели (Полуконсервы пастеризованные из рыбы в стеклянной упаковке (группа Д)):</b>	
КМАФАнМ	379
БГКП	379
Сульфитредуцирующие клостридии	561
<i>S. aureus</i> и другие коагулазоположительные стафилококки	561
<i>B. cereus</i>	539

		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		<i>L. monocytogenes</i>	1787
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Пробоподготовка	57
		Активная кислотность (рН)	247
		Масса нетто	181
		Массовая доля жира	665
		Массовая доля отстоя в масле	346
		Массовая доля поваренной соли	253
		Массовая доля составных частей: массовая доля жидкой части (пробоподготовка не требуется)	253
		Массовая доля составных частей: массовая доля гарнира или добавок (пробоподготовка не требуется)	253
		Массовая доля составных частей: массовая доля рыбы (пробоподготовка не требуется)	253
		Массовая доля сухих веществ	308
		Общая кислотность	220
		Общая кислотность в пересчете соответствующую кислоту	220
		Органолептические показатели (внешний вид, запах, цвет, консистенция и вкус.)	418
		Отклонение массы нетто продукта от значения указанного на этикетке (пробоподготовка не требуется)	181
		Фактическая масса нетто (масса нетто) (пробоподготовка не требуется)	181
2.4.3	Рыба сушеная, вяленая, копченая, соленая, пряная, маринованная, рыбная кулинария и другая рыбная продукция, готовая к употреблению	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол), линдан	1732
		2,4-Д кислота	979
		<b>Полихлорированные бифенилы</b>	1848
		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	418
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
		Стронций-90 спектрометрическим методом	1260
		<b>Биогенный амин (гистамин)</b>	1390
		<b>Нитрозамины*:</b>	
		сумма НДМА И НДЭА	4200
		<b>Бенз(а)пирен (для копченых продуктов)</b>	1556
		Паразитарная чистота	748
		<b>Консерванты:</b>	
		Бензойная кислота и ее соли	1452
		Сорбиновая кислота и ее соли	1452
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
		БГКП	379
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100

		S.aureus	561
		Дрожжи	401
		Плесени	401
		Дрожжи и плесени (сумма)	401
		Сульфитредуцирующие кластридии	561
		L. monocytogenes	1787
		V. Parahaemoliticus	506
		Proteus	561
		E. coli	561
		Enterococcus	539
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Пробоподготовка	57
		Длина (высота) (пробоподготовка не требуется)	181
		Длина и ширина Рыба (пробоподготовка не требуется)	181
		Масса нетто (пробоподготовка не требуется)	181
		Масса рыбы (пробоподготовка не требуется)	181
		Массовая доля белковых веществ	665
		Массовая доля воды	308
		Массовая доля жира	665
		Массовая доля золы	368
		Массовая доля хлористого натрия	253
		Органолептические показатели	418
		Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (добавить стоимость показателей белки + жиры + влага + зола) - расчет	126
		Посторонние примеси (пробоподготовка не требуется)	308
2.4.4	<b>Икра и молоки рыб и продукты из них; аналоги икры</b>	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол), линдан	1732
		2,4-Д кислота	979
		<b>Полихлорированные бифенилы</b>	1848
		<b>Нитрозамины*:</b>	
		сумма НДМА И НДЭА	4200
		Паразитарная чистота	748
		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	418
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
		Стронций-90 спектрометрическим методом	1260
		<b>Консерванты:</b>	
		Бензойная кислота и ее соли	1452
		Сорбиновая кислота и ее соли	1452
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770



		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
		БГКП	379
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		S.aureus	561
		Дрожжи	401
		Плесени	401
		Сульфитредуцирующие клостридии	561
		L. monocytogenes	1787
		V. Parahaemoliticus	506
		Proteus	561
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Пробоподготовка	57
		Масса нетто (пробоподготовка не требуется)	181
		Массовая доля белковых веществ	665
		Массовая доля воды	308
		Массовая доля жира	665
		Массовая доля золы	368
		Массовая доля хлористого натрия	253
		Органолептические показатели	517
		Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (добавить стоимость показателей белки + жиры + влага + зола) - расчет	126
		Посторонние примеси (пробоподготовка не требуется)	308
2.4.5	Печень рыб и продукты из нее	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол), линдан	1732
		2,4-Д кислота	979
		<b>Полихлорированные бифенилы</b>	1848
		Паразитарная чистота	748
		<b>Консерванты (в пресервах):</b>	
		Бензойная кислота и ее соли	1452
		Сорбиновая кислота и ее соли	1452
		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	418
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
		Стронций-90 спектрометрическим методом	1260
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
		БГКП	379
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		S.aureus	561
		L. monocytogenes	1787

		V. Parahaemoliticus	506
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Пробоподготовка (кроме фаршевых)	57
		Массовая доля жира	665
		Массовая доля отстоя в масле (пробоподготовка не требуется)	346
		Массовая доля поваренной соли	253
		Массовая доля составных частей: массовая доля жидкой части (пробоподготовка не требуется)	253
		Массовая доля составных частей: массовая доля рыбы (пробоподготовка не требуется)	253
		Массовая доля сухих веществ	308
		Общая кислотность	220
		Общая кислотность в пересчете соответствующую кислоту	220
		Органолептические показатели (внешний вид, запах, цвет, консистенция и вкус.)	418
		Отклонение массы нетто продукта от значения указанного на этикетке (пробоподготовка не требуется)	181
		Фактическая масса нетто (масса нетто) (пробоподготовка не требуется)	181
2.4.6	Рыбный жир	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка (Масложировая продукция)	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол), линдан	1732
		2,4-Д кислота	979
		<b>Полихлорированные бифенилы</b>	1848
		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	418
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
		Стронций-90 спектрометрическим методом	1260
		<b>Жирнокислотный состав</b> (в яйцах и рыбных продуктах, включая омега-3, омега-6 жирные кислоты) с распечаткой по отдельным группам кислот	2500
		<b>Жирнокислотный состав</b> (в яйцах и рыбных продуктах, включая омега-3, омега-6 жирные кислоты, полиненасыщенные и насыщенные жирные)	2300
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		<b>Пробоподготовка (для продукции в капсулах)</b>	330
		Органолептические показатели (цвет жира, прозрачность)	418
		Йодное число	346
		Кислотное число	330
		Массовая доля воды (отгонка)	462
		Массовая доля неомыляемых веществ	462
		Массовая доля примесей (нежирового характера)	286
		Перекисное число	330
		Число омыления	280

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	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Полихлорированные бифенилы</b>	1848
		Паразитарная чистота	748
		<b>Консерванты:</b>	
		Бензойная кислота и ее соли	1452
		Сорбиновая кислота и ее соли	1452
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
		БГКП	379
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		S.aureus	561
		Дрожжи и плесени (сумма)	401
		Сульфитредуцирующие клостридии	561
		L. monocytogenes	1787
		V. Parahaemoliticus	506
		E. coli	561
		Enterococcus	539
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Пробоподготовка	57
		Длина и ширина ракообразные и каракатица (пробоподготовка не требуется)	181
		Количество креветок на единицу массы Креветки сырые, бланшированные и вареные мороженые (пробоподготовка не требуется)	346
		Масса (пробоподготовка не требуется)	181
		Масса нетто (пробоподготовка не требуется)	181
		Масса нетто Креветки сырые, бланшированные и вареные мороженые (пробоподготовка не требуется)	412
		Массовая доля белковых веществ	665
		Массовая доля воды	308
		Массовая доля жира	665
		Массовая доля золы	368
		Массовая доля общего фосфора ( кальмары, крабы, креветки, мясо мидий, варено-мороженые крабы, креветки и мясо мидий)	605
		Массовая доля снега, глазури, бумаги, защитного покрытия на основе ПВХ или пленочного покрытия (пробоподготовка не требуется)	346
		Массовая доля упаковочного, обвязочного материала, пломб и шпонок (пробоподготовка не требуется)	308
Массовая доля хлористого натрия	253		
Органолептические показатели	517		
Посторонние примеси (пробоподготовка не требуется)	308		
2.4.8	Нерыбные объекты промысла: водоросли морские	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412

		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Полихлорированные бифенилы</b>	1848
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
		БГКП	379
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		Плесени	401
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Пробоподготовка	57
		Активная кислотность (рН)	247
		Массовая доля воды	308
		Массовая доля йода, в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги) (кроме пресервов, консервов и салатов с водорослями)	990
		Массовая доля общего азота в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателя влага)	665
		Массовая доля песка	368
		Массовая доля хлористого натрия	253
		Общая кислотность	220
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, наличие плесени, прозрачность)	418
		Посторонние примеси (пробоподготовка не требуется)	308
		Размер (длина, ширина, толщина) (пробоподготовка не требуется)	181
		<b>2.5. ЗЕРНО (СЕМЕНА), МУКОМЛЬНО-КРУПЯНЫЕ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ</b>	
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Микотоксины:</b>	
		афлатоксин В1 методом ВЭЖХ	1450
		Ф2 токсин (зеараленон) методом иммуноферментного анализа	1520
		Вомитоксин (дезоксиниваленол) методом иммуноферментного анализа	1450
		Т-2 токсин методом иммуноферментного анализа	3150
		охратоксин А (пшеница, ячмень, рожь, овес, рис и продукты из него)	1386
		<b>Нитрозамины*:</b>	
		сумма НДМА И НДЭА (пивоваренный солод)	4200
		<b>Бенз(а)пирен</b>	1556
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Ртутьорганические пестициды: метилртуть, этилртуть, фенилртуть	979
		2,4-Д кислота	979
		Гексахлорбензол (пшеница)	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гексахлорбензол (пшеница))	1732
		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	418
2.5.1	Зерно продовольственное, в т.ч. пшеница, рожь, тритикале, овес, ячмень, просо, гречиха, рис, кукуруза, сорго		

Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
Стронций-90 спектрометрическим методом	1260
<b>Наличие ГМО:</b>	
Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
<b>Физико-химические показатели:</b>	
Заражённость вредителями хлебных запасов	550
Загрязнённость насекомыми вредителями	550
<b>Физико-химические показатели (пшеница):</b>	
Влажность	308
<b>Зерновая примесь (ГОСТ Р 52554) - 3 показателя:</b> -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)	165 каждый пункт
Качество сырой клейковины (Зерно из мягкой и твердой пшеницы )	286
Кислотное число жира	506
Количество сырой клейковины (Зерно из мягкой и твердой пшеницы )	346
Масса 1000 зерен	231
Масса 1000 зерен на сухое вещество (добавить стоимость показателя влажность)	231
Массовая доля белка (твердая пшеница)	665
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателя влажность)	665
Общая стекловидность зерна	308
Органолептические показатели (цвет, запах)	418
Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (добавить стоимость показателей белки + жиры + влага + зола) - расчет	126
Содержание белка в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателя влажность) (мягкая пшеница)	665
Содержание крахмала в пересчёте на сухое вещество (добавить стоимость показателя влажность)	330
Содержание металломагнитной примеси	308
Содержание фузориозных зерен	368
<b>Сорная примесь (ГОСТ Р 52554) - 8 показателей:</b> -Минеральная примесь, в том числе галька -Испорченные зерна -Органическая примесь -Семена всех дикорастущих растений -Вредная примесь, в том числе: куколь, спорынья и головня, семена горчицы ползучего, софоры лисохвостной, термопсиса ланцетного, семена вяза 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	165 каждый пункт
<b>Физико-химические показатели (рожь):</b>	
Влажность	308
Органолептические показатели (цвет, запах)	418

<b>Зерновая примесь</b> (ГОСТ Р 53049-2008) - 4 показателя: -Зерна ржи:(- битые и изъеденные- давленные- 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)	165 каждый пункт
Кислотное число жира	506
Масса 1000 зерен	231
Масса 1000 зерен на сухое вещество (добавить стоимость показателя влажность)	231
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателя влажность)	665
Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (добавить стоимость показателей белки + жиры + влага + зола) - расчет	126
Содержание крахмала в пересчёте на сухое вещество (добавить стоимость показателя влажность)	330
Содержание металломагнитной примеси	308
<b>Сорная примесь</b> (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)	165 каждый пункт
<b>Физико-химические показатели (рис):</b>	
Влажность	308
<b>Зерновая примесь</b> (ГОСТ Р 55289-2012) - 3 показателя: -Проросшие зерна -обрушенные зерна -недозрелые, щуплые, меловые зерна	165 каждый пункт
Кислотность (для детского питания)	220
Общее содержание глютинозных зерен	308
Общее содержание зеленых стекловидных зерен	308
Общее содержание испорченных зерен риса	308
Общее содержание красных зерен	308
Органолептические показатели (цвет, запах)	418
Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (добавить стоимость показателей белки + жиры + влага + зола) - расчет	126
Содержание зерен, зараженных в скрытой форме. Степень зараженности	308
Содержание крахмала в пересчёте на сухое вещество (добавить стоимость показателя влажность)	330
Содержание меловых зерен риса	308
Содержание металломагнитной примеси	308
Содержание пожелтевших зерен риса	308
<b>Сорная примесь</b> (ГОСТ Р 55289-2012) - 3 показателя: - просьянка - минеральная примесь - испорченные зерна риса	165 каждый пункт
<b>Физико-химические показатели (солод пивоваренный):</b>	
Варка лабораторного суслу	462
Количество стекловидных зерен	313
Количество карамельных зёрен	313
Количество мучнистых зёрен	313
Количество темных зёрен	313
Массовая доля влаги	308
Массовая доля растворимого белка в сухом веществе солода (в стоимость добавить варка суслу + влага + плотность - убрать)	1160

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)	165 каждый пункт
Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус)	418
Плотность (для расчета)	192
Прозрачность лабораторного сусла (добавить стоимость варки сусла)	115
Проход через сито (2,2*20, 1,7*20)	308
Содержание белка	665
Содержание белка в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	665
Число Кольбаха (добавить стоимость белка и водорастворимого белка)	57
Кислотность лабораторного сусла (добавить стоимость варка сусла+плотность+влага)	220
Массовая доля экстракта в сухом веществе карамельного и жжёного солода (в стоимость добавить: варка сусла, плотность - убрать, влага)	495
Массовая доля экстракта в сухом веществе солода грубого помола (добавить стоимость варка сусла, плотность, влага)	346
Массовая доля экстракта в сухом веществе солода тонкого помола (добавить стоимость варка сусла, плотность, влага)	346
Продолжительность осахаривания (добавить стоимость варка сусла)	231
Разница массовых долей экстракта (расчет) (грубого и тонкого помола)	2436
<b>Физико-химические показатели (солод ржаной сухой):</b>	
Кислотность сухого ржаного солода (добавить стоимость подготовка сусла+влага+плотность)	220
Массовая доля влаги в сухом ржаном солоде	308
Массовая доля экстракта в сухом веществе сухого ржаного солода (в стоимость входит подготовка сусла+влага+плотность)	968
Наличие минеральной примеси	313
Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус)	418
Плотность (для расчета)	192
Приготовление сусла	231
Продолжительность осахаривания (добавить стоимость приготовление сусла)	231
Содержание металломагнитной примеси	308
<b>Физико-химические показатели (овес ГОСТ 28673-90):</b>	
Влажность	308
Вредная примесь	308
<b>Зерновая примесь: 2 показателя</b> -зерна овса, отнесенные к зерновой примеси , в т.ч. проросшие -зерна и семена др. культурных растений, отнесенные к зерновой примеси, в т.ч. зерна ячменя и ржи	165 каждый пункт
Кислотность, град	220
Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус)	418
Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (добавить стоимость показателей белки + жиры + влага + зола) - расчет	126
Содержание мелкого зерна	308
<b>Сорная примесь: 3 показателя</b> -Минеральная примесь, в том числе галька -Вредная примесь, в том числе: спорынья и головня, семена горчака ползучего, софоры лисохвостной, термописа ланцетного (по совокупности), семена вяза разноцветного, семена гелиотропа опушенноплодного, семена триходесмы седой) -Испорченные зерна овса и др. культурных растений	165 каждый пункт
<b>Физико-химические показатели (просо):</b>	
Зерновая примесь	401
Влажность	308
Вредная примесь	308
Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус)	418
Сорная примесь	577
<b>Физико-химические показатели (ячмень пивоваренный):</b>	
Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус)	418
Зерновая примесь	577

		Массовая доля мелкого зерна	308
		Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (добавить стоимость показателей белки + жиры + влага + зола) - расчет	126
		Сорная примесь	836
		<b>Физико-химические показатели (кукуруза):</b>	
		Влажность	308
		Зерновая примесь	577
		Кислотное число жира	506
		Массовая доля мелкого зерна	308
		Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус)	418
		Сорная примесь	660
		<b>Физико-химические показатели (сорго):</b>	
		Зерновая примесь	489
		Влажность	308
		Массовая доля мелкого зерна	308
		Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус)	418
		Сорная примесь	748
2.5.2	Семена зернобобовых, горох, люпин, кормовые бобы, вика, нут, чечевица, чина (ТР ТС 015/2011)	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Микотоксины:</b>	
		афлатоксин В1 методом ВЭЖХ	1450
		Ф2 токсин (зеараленон) методом иммуноферментного анализа	1520
		Вомитоксин (дезоксиниваленол) методом иммуноферментного анализа	1450
		Т-2 токсин методом иммуноферментного анализа	3150
		охратоксин А	1386
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Гексахлорбензол	1732
		Ртутьорганические пестициды: метилртуть, этилртуть, фенилртуть	979
		2,4-Д кислота	979
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), Гексахлорбензол	1732
		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	418
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
		Стронций-90 спектрометрическим методом	1260
		<b>Полихлорированные бифенилы (на ТР ТС не делаем)</b>	1848
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Заражённость вредителями хлебных запасов	550
		Загрязнённость насекомыми вредителями	550
		Дополнительное исследование количества содержания ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Физико-химические показатели (чечевица тарелочная продовольственная):</b>	
		Влажность	308



2.5.3	Масличные (soя, рапс, подсолнечник) ТР ТС 015/2011	<b>Зерновая примесь: (4 показателя)</b>	
		-Семена чечевицы:битые, обрушенные	
		-Семена чечевицы, гороха и вики: давленные, поврежденные вредителями, проросшие, поврежденные болезнями и т.д., сильно недоразвитые	
		-Поврежденные чечевичной зерновкой	165 каждый пункт
		-Семена с наличием живых жуков или личинок	
		Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус)	418
		Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (добавить стоимость показателей белки + жиры + влага + зола) - расчет	126
		<b>Сорная примесь: (7 показателей)</b>	
		-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	
		-Семена всех дикорастущих растений	165 каждый пункт
		<b>Физико-химические показатели (горох):</b>	
		Влажность	308
		Зерновая примесь	660
		Массовая доля мелкого зерна	308
		Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус)	418
		Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (добавить стоимость показателей белки + жиры + влага + зола) - расчет	126
		Сорная примесь	748
		<b>Физико-химические показатели (фасоль):</b>	
		Влажность	308
		<b>Зерновая примесь: (7 показателей)</b>	
		-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 фасолевым зерновкой (фасоль, поставляемая в торговую сеть)	165 каждый пункт		
Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус)	418		
Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (добавить стоимость показателей белки + жиры + влага + зола) - расчет	126		
<b>Сорная примесь: (6 показателей)</b>			
-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	165 каждый пункт		
<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>			
Пробоподготовка	1100		
кадмий	412		
мышьяк	412		
ртуть	412		
свинец	412		
Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500		
<b>Микотоксины:</b>			
афлатоксин В1 методом ВЭЖХ	1450		
Ф2 токсин (зеараленон) методом иммуноферментного анализа	1520		
Вомитоксин (дезоксиниваленол) методом иммуноферментного анализа	1450		
Т-2 токсин методом иммуноферментного анализа	3150		
охратоксин А	1386		

<b>Пестициды:</b>	
ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
Гексахлорбензол	1732
2,4-Д кислота	979
Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), Гексахлорбензол)	1732
<b>Радионуклиды:</b>	
Пробоподготовка	418
Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
Стронций-90 спектрометрическим методом	1260
<b>Наличие ГМО:</b>	
Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
<b>Гистологическая идентификация состава</b>	2530
<b>Микробиологические показатели:</b>	
Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
<b>Физико-химические показатели:</b>	
Заражённость вредителями хлебных запасов	550
Загрязнённость насекомыми вредителями	550
<b>Физико-химические показатели для бобов арахиса, семян клещевины, подсолнечника и сои, сафлора, конопли, льна, кунжута, рапса, горчицы, сурепицы, рыжика, мака:</b>	
Влажность	308
Кислотное число масла (добавить стоимость пробоподготовки)	506
Количество живых насекомых (отдельно по видам, клещи)	308
Лузжистость	181
Лузжистость на абсолютно сухое вещество (добавить стоимость показателя влажность)	181
Массовая доля испорченных или повреждённых семян, относящихся к неявно выраженной сорной или масляной примеси	308
Массовая доля явно выраженной масляной примеси	308
Массовая доля явно выраженной сорной примеси	308
Общее содержание гальки	308
Общее содержание масляной примеси (Содержание испорченных или поврежденных семян, семян подсолнечника, повреждённых растительноядными клопами, явно выраженной масляной примеси)	401
Общее содержание сорной примеси (Содержание крупной сорной примеси, явно выраженной сорной примеси, испорченных или поврежденных семян)	401
Содержание жира	665
Содержание жира в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателя влажность)	665
Содержание испорченных или повреждённых семян, относящихся к неявно выраженной сорной или масляной примеси	308
Содержание металломагнитной примеси	308

		Содержание семян белены (относится к вредной примеси)	308
		Содержание семян клещевины (относится к вредной примеси)	308
		Содержание семян подсолнечника, повреждённых растительными клопами	308
		Степень зараженности семян клещами	396
2.5.4	Крупа, толокно, хлопья	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Микотоксины:</b>	
		афлатоксин В1 методом ВЭЖХ	1450
		Ф2 токсин (зеараленон) методом иммуноферментного анализа	1520
		Вомитоксин (дезоксиниваленол) методом иммуноферментного анализа	1450
		Т-2 токсин методом иммуноферментного анализа	3150
		охратоксин А	1386
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Ртутьорганические пестициды: метилртуть, этилртуть, фенилртуть	979
		Гексахлорбензол (пшеница)	1732
		2,4-Д кислота	979
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гексахлорбензол (пшеница))	1732
		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	418
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
		БГКП	379
		V. cereus	539
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		Плесени	401
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Заражённость вредителями хлебных запасов	550
		Загрязнённость насекомыми вредителями	550
		<b>Физико-химические показатели (хлопья овсяные):</b>	
		Влажность	308
		Зольность в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	368
		Кислотное число жира	506
		Кислотность	220
		Количество живых вредителей на 1 кг	308
		Массовая доля вредной примеси	308
		Массовая доля минеральной примеси	308
		Массовая доля примесей (уточнять у группы ф/х)	308
		Наличие мертвых вредителей (сорная примесь)	308
		Органолептические показатели (цвет, запах, вкус)	418
		Развариваемость	192
		Содержание металломагнитной примеси	308

<b>Сорная примесь (ГОСТ 21149-93): (5 показателей)</b>	
- Минеральная примесь	
- Цветковые пленки	
- Вредная примесь и куколь, в том числе	
- Софора лисохвостная	165 каждый пункт
- Вязель разноцветный	
<b>Физико-химические показатели (крупя манная):</b>	
Влажность	308
Зольность в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	368
Количество живых вредителей на 1 кг	308
Массовая доля вредной примеси	308
Массовая доля минеральной примеси	308
Наличие мертвых вредителей (сорная примесь)	308
Органолептические показатели (цвет, запах, вкус) + минеральные примеси	418
Содержание металломагнитной примеси	308
<b>Физико-химические показатели (крупя пшеница):</b>	
Влажность	308
<b>Доброкачественное ядро (ГОСТ 572-2016): (5 показателей)</b>	
-Сорная примесь	
-Битые ядра	
-Поврежденные ядра	
-Испорченные ядра	165 каждый пункт
-Нешелушенные ядра	
Зольность в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	368
Количество живых вредителей на 1 кг	308
Массовая доля примесей: нешелушенные ядра, мучка, испорченные ядра	935
Наличие мертвых вредителей (относят к сорной примеси)	308
Органолептические показатели (цвет, запах, вкус)	418
Содержание металломагнитной примеси	308
<b>Сорная примесь (ГОСТ 572-2016): (3 показателя)</b>	
-Минеральная примесь	
-Органическая примесь	165 каждый пункт
-Сорные семена	
<b>Физико-химические показатели (крупя гречневая):</b>	
Влажность	308
<b>Доброкачественное ядро (ГОСТ Р 55290-2012): (6 показателей)</b>	
-Сорная примесь (ядрица/продел)	
-Нешелушенные зерна (ядрица)	
-Мучка (ядрица/продел)	
-Испорченные ядра (ядрица/продел)	165 каждый пункт
-Расколотые ядра крупы	
-Зерна пшеницы целые и раздробленные	
Зольность в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	368
Кислотность (для детского питания)	220
Количество живых вредителей на 1 кг	308
Массовая доля примесей: мучка, испорченные ядра, расколотые ядра, необрушенные зерна	935
Наличие мертвых вредителей (сорная примесь)	308
Органолептические показатели (цвет, запах, вкус)	418
Развариваемость	192
Содержание металломагнитной примеси	308
<b>Сорная примесь (ГОСТ Р 55290-2012 ): (3 показателя)</b>	
-Минеральная примесь	
-Органическая примесь	165 каждый пункт
-Сорные семена	
<b>Физико-химические показатели (крупя пшеничная):</b>	
Влажность	308
<b>Доброкачественное ядро (ГОСТ 276-60): (3 показателя)</b>	
-Сорная примесь	
-Испорченные ядра	
-Мучка	770

Зольность в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влажности)	368
Количество живых вредителей на 1 кг	308
Крупность (номер крупы) - кроме крупы "Артек"	308
Массовая доля вредной примеси	308
Массовая доля примесей: мучка, испорченные ядра	605
Наличие мертвых вредителей (сорная примесь)	308
Органолептические показатели (цвет, запах, вкус)	418
Содержание металломагнитной примеси	308
<b>Сорная примесь (ГОСТ 276-60): (4 показателя)</b> -Минеральная примесь -Вредная примесь, в том числе Горчак ползучий, Вязель разноцветный, Семена гелиотропа опушенноплодного, Триходесма седая -Куколь -Обработанные зерна ржи и ячменя	165 каждый пункт
<b>Физико-химические показатели (крупя овсяная):</b>	
Влажность	308
<b>Доброкачественное ядро (ГОСТ 3034-75): (4 показателя)</b> -Колотые ядра -Сорная примесь -Необрушенные ядра -Мучка	935
Зольность в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	368
Кислотность	220
Количество живых вредителей на 1 кг	308
Массовая доля вредной примеси	308
Массовая доля примесей: цветковые пленки, испорченные ядра, необрушенные зерна, мучка	935
Наличие мертвых вредителей (сорная примесь)	308
Органолептические показатели (цвет, запах, вкус)	418
Содержание металломагнитной примеси	308
<b>Сорная примесь (ГОСТ 3034-75): (6 показателей)</b> -Минеральная примесь -Испорченные ядра -Куколь -Вредная примесь -Цветковые пленки -Мертвые вредители	165 каждый пункт
<b>Физико-химические показатели (крупя пшеничная дробленая):</b>	
Влажность	308
Зольность в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	368
Количество живых вредителей на 1 кг	308
Наличие мертвых вредителей (сорная примесь)	308
Органолептические показатели (цвет, запах, вкус)	418
Содержание металломагнитной примеси	308
<b>Физико-химические показатели (крупя кукурузная):</b>	
Количество живых вредителей на 1 кг	308
Массовая доля вредной примеси	308
Массовая доля минеральной примеси	308
Массовая доля примесей: мучка (уточнять у группы фх)	440
Наличие мертвых вредителей (сорная примесь)	308
Органолептические показатели (цвет, запах, вкус)	418
Содержание металломагнитной примеси	308
<b>Сорная примесь (ГОСТ 6002-69): (5 показателей)</b> -Минеральная примесь -Вредная примесь -Органическая примесь -Сорные семена -Испорченные ядра кукурузы	165 каждый пункт

Зольность в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	368
Влажность	308
<b>Физико-химические показатели (крупа рисовая):</b>	
Влажность	308
<b>Доброкачественное ядро (ГОСТ 6292-93): (10 показателей)</b>	
-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)	165 каждый пункт
-Мучка	
Зольность в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	368
Кислотность	220
Количество живых вредителей на 1 кг	308
Массовая доля примесей: испорченные ядра, необрушенные зерна, нешелушенные зерна, мучка	935
Наличие мертвых вредителей (сорная примесь)	308
Органолептические показатели (цвет, запах, вкус)	418
Содержание металломагнитной примеси	308
Содержание ядер, имеющих установленное стандартом отношение ядра к ширине	308
<b>Сорная примесь (ГОСТ 6292-93): (4 показателя)</b>	
-Минеральная примесь	
-Органическая примесь	
-Сорные семена	
-Испорченные ядра	165 каждый пункт
<b>Физико-химические показатели (толокно овсяное):</b>	
Влажность	308
Зольность в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	368
Кислотность	220
Количество живых вредителей на 1 кг	308
Массовая доля минеральной примеси	308
Наличие мертвых вредителей (сорная примесь)	308
Органолептические показатели (цвет, запах, вкус)	418
Содержание металломагнитной примеси	308
<b>Физико-химические показатели (горох илифованный):</b>	
Количество живых вредителей на 1 кг	308
Массовая доля примесей: изъеденные семена, изъеденные нешелушенные семена, дробленый горох, мучка, сечка	1100
Наличие мертвых вредителей (сорная примесь)	308
Органолептические показатели (цвет, запах, вкус)	418
Содержание металломагнитной примеси	308
<b>Сорная примесь (ГОСТ 6201): (4 показателя)</b>	
-Минеральная примесь	
-Испорченные семена	
-Органическая примесь	
-Семена других растений	165 каждый пункт
Зольность в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	368
Влажность	308
<b>Физико-химические показатели (крупа ячменная (перловая, ячневая)):</b>	
Влажность	308
<b>Доброкачественное ядро (ГОСТ 5784-60): (3 показателя)</b>	
-Сорная примесь	
-Недодир	
-Мучка	770

		Зольность в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	368
		Количество живых вредителей на 1 кг	308
		Массовая доля вредной примеси	308
		Массовая доля недодира	308
		Массовая доля примесей: цветковые пленки, испорченные ядра, мучка	770
		Наличие мертвых вредителей (сорная примесь)	308
		Органолептические показатели (цвет, запах, вкус)	418
		Содержание металломагнитной примеси	308
		<b>Сорная примесь</b> (ГОСТ 5784-60): (5 показателей)	
		-Минеральная примесь	
		-Органическая примесь	
		-Сорные семена	
		-Вредная примесь	
		-Испорченные ядра	165 каждый пункт
2.5.5	Мука пшеничная в т.ч. для макаронных изделий, ржаная, тритикалевая, кукурузная, ячменная, просяная (пшеница), рисовая, гречневая, сорговая	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Микотоксины:</b>	
		афлатоксин В1 методом ВЭЖХ	1450
		Ф2 токсин (зеараленон) методом иммуноферментного анализа	1520
		Вомитоксин (дезоксиниваленол) методом иммуноферментного анализа	1450
		Т-2 токсин методом иммуноферментного анализа	3150
		Охратоксин А	1386
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Ртутьорганические пестициды: метилртуть, этилртуть, фенилртуть	979
		Гексахлорбензол (пшеница)	1732
		2,4-Д кислота	979
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов, гексахлорбензол (пшеница))	1732
		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	418
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Заражённость вредителями хлебных запасов	550
		Загрязнённость насекомыми вредителями	550

		Белизна	253
		Влажность	308
		Зольность	368
		Зольность в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги + зольность)	368
		Кислотное число жира	506
		Кислотность	220
		Качество сырой клейковины	286
		Количество сырой клейковины (механизированное отмывание)	346
		Крупность (остаток на сите) (пшеничная мука)	308
		Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателей жир+влажность)	665
		Массовая доля золы	368
		Органолептические показатели (цвет, запах, вкус, хруст)	418
		Содержание металломагнитной примеси	308
		Содержание сырой клейковины (мука пшеничная)	346
2.5.6	Макаронные изделия	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Микотоксины:</b>	
		афлатоксин В1 методом ВЭЖХ	1450
		Ф2 токсин (зеараленон) методом иммуноферментного анализа	1520
		Вомитоксин (дезоксиниваленол) методом иммуноферментного анализа	1450
		Т-2 токсин методом иммуноферментного анализа	3150
		Охратоксин А	1386
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Ртутьорганические пестициды: метилртуть, этилртуть, фенилртуть	979
		Гексахлорбензол (пшеница)	1732
		2,4-Д кислота	979
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов, гексахлорбензол (пшеница))	1732
		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	418
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
		БГКП	379
		S.aureus	561
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		Дрожжи и плесени (сумма)	401
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Заражённость вредителями хлебных запасов	550
		Загрязнённость насекомыми вредителями	550
		Кислотное число жира	506
		Кислотность	220



		Масса сухого вещества, перешедшего при варке макаронных изделий в варочную воду	462
		Массовая доля влаги	308
		Массовая доля золы, нерастворимой в 10 %-ном растворе соляной кислоты на сухую массу (добавить стоимость влаги)	572
		Органолептические показатели (цвет, форма, запах, вкус)	418
		Органолептические показатели (цвет, форма, запах, вкус) Полуфабрикаты макаронных изделий	418
		Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (добавить стоимость показателей белки + жиры + влага + зола) (уточнить состав) (из пшеницы, овса, ржи, рис, бобовых культур) - расчет	126
		Содержание белка	665
		Содержание белка в пересчете на сухое (добавить стоимость влаги, белка) - расчёт	57
		Содержание металломагнитной примеси	308
		Сохранность формы макаронных изделий	253
2.5.7	Отруби пищевые (пшеничные, ржаные)	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Микотоксины:</b>	
		афлатоксин В1 методом ВЭЖХ	1450
		Ф2 токсин (зеараленон) методом иммуноферментного анализа	1520
		Вомитоксин (дезоксиниваленол) методом иммуноферментного анализа	1450
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	418
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
		БГКП	379
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		Плесени	401
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Влажность	308
		Заражённость вредителями хлебных запасов	550
		Загрязнённость насекомыми вредителями	550
		Зольность (массовая доля золы)	368
		Зольность в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги + зольность) - расчёт	57
		Кислотное число жира	506
		Кислотность	220
		Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателей жир+влажность)	665

		Органолептические показатели (цвет, запах, вкус, хруст)	418
		Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (добавить стоимость показателей белки + жиры + влага + зола) (уточнить состав) (из пшеницы, овса, ржи, рис, бобовых культур) - расчет	126
		Содержание белка	665
		Содержание белка в пересчете на сухое (добавить стоимость влаги)	665
		Содержание металломагнитной примеси	313
2.5.8	Хлеб, булочные изделия и сдобные изделия	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Микотоксины:</b>	
		афлатоксин В1 методом ВЭЖХ	1450
		Ф2 токсин (зеараленон) методом иммуноферментного анализа	1520
		Вомитоксин (дезоксиниваленол) методом иммуноферментного анализа	1450
		Т-2 токсин методом иммуноферментного анализа	3150
		Охратоксин А	1386
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Ртутьорганические пестициды: метилртуть, этилртуть, фенилртуть	979
		Гексахлорбензол (пшеница)	1732
		2,4-Д кислота	979
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов, гексахлорбензол (пшеница))	1732
		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	418
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
		Стронций-90 спектрометрическим методом	1260
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		Качественное определение ГММ	4620
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
		БГКП	379
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		S.aureus	561
		Proteus	561
		Плесени	401
<b>Физико-химические показатели:</b>			
пробоподготовка	57		
Влажность	308		
Кислотность	220		
Масса изделия (пробоподготовка не требуется)	181		
Масса нетто (пробоподготовка не требуется)	181		
Массовая доля азота (Изделия хлебобулочные диетические)	665		
Массовая доля белковых веществ (добавить стоимость показателя влажность) (Изделия хлебобулочные диетические)	665		

		Массовая доля жира, в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателя влажность)	665
		Массовая доля йода (Изделия хлебобулочные диетические)	990
		Массовая доля начинки (Изделия хлебобулочные сдобные) (пробоподготовка не требуется)	253
		Массовая доля поваренной соли в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателя влажность)	253
		Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателя влажность)	390
		Массовая доля углеводов, %	390
		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)	418
		Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (добавить стоимость показателей белки + жиры + влага + зола) (уточнять состав) (из пшеницы, овса, ржи, рис, бобовых культур) - расчет	126
		Пористость (хлеб без добавок с точным указанием состава муки) (пробоподготовка не требуется)	148
		Содержание золы на сухое вещество	368
2.5.9	Бараночные, сухарные изделия, хлебные палочки, соломка и др.	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Микотоксины:</b>	
		афлатоксин В1 методом ВЭЖХ	1450
		Ф2 токсин (зеараленон) методом иммуноферментного анализа	1520
		Вомитоксин (дезоксиниваленон) методом иммуноферментного анализа	1450
		Т-2 токсин методом иммуноферментного анализа	3150
		Охратоксин А	1386
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Ртутьорганические пестициды: метилртуть, этилртуть, фенилртуть	979
		Гексахлорбензол (пшеница)	1732
		2,4-Д кислота	979
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов, гексахлорбензол (пшеница))	1732
		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	418
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
		Стронций-90 спектрометрическим методом	1260
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		пробоподготовка	57
		Влажность	308
		Кислотность	220
		Количество лома, горбушек и изделий уменьшенного размера (пробоподготовка не требуется)	231

		Количество сухарных хлебобулочных изделий в 1 кг (пробоподготовка не требуется)	308
		Количество штук в 1 кг (Сухари сдобные пшеничные) (пробоподготовка не требуется)	231
		Коэффициент набухаемости (хлебобулочные бараночные) (пробоподготовка не требуется)	181
		Масса изделия (пробоподготовка не требуется)	181
		Масса нетто (пробоподготовка не требуется)	181
		Массовая доля белковых веществ (добавить стоимость показателя влажность)	665
		Массовая доля жира, в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателей м.д.жира + влажность)	665
		Массовая доля лома и горбушек (Сухари армейские) (пробоподготовка не требуется)	308
		Массовая доля лома и крошки (Соломка) (пробоподготовка не требуется)	308
		Массовая доля поваренной соли в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателей м.д.соли + влажность)	253
		Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателя влажность)	390
		Набухаемость (сухари сдобные пшеничные) (пробоподготовка не требуется)	181
		Набухание (хлебобулочные сухарные) (пробоподготовка не требуется)	181
		Намокаемость (сухари армейские) (пробоподготовка не требуется)	181
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, хрупкость) Сухари сдобные пшеничные, Соломка	418
		<b>Физико-химические показатели (сухари панировочные из хлебных сухарей):</b>	
		Влажность	308
		Кислотность	220
		Масса нетто	181
		Массовая доля жира, в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателей м.д.жира + влажность)	665
		Массовая доля поваренной соли в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателей м.д.соли + влажность)	253
		Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателя влажность)	390
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах)	418
2.5.10	Корма. Комбикорма. Комбикормовое сырье. Премиксы, мука кормовая.	<b>Микотоксины:</b>	
		афлатоксин В1 методом ВЭЖХ	1450
		Ф2 токсин (зеараленон) методом иммуноферментного анализа	1520
		Вомитоксин (дезоксиниваленон) методом иммуноферментного анализа	1450
		Т-2 токсин методом иммуноферментного анализа	3150
		Охратоксин А	1386
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Ртутьорганические пестициды: метилртуть, этилртуть, фенилртуть	979
		Гексахлорбензол (пшеница)	1732
		2,4-Д кислота	979
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гексахлорбензол (пшеница))	1732
		<b>Радионуклиды (вне области аккредитации):</b>	
		Пробоподготовка	418
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
		Стронций-90 спектрометрическим методом	1260
		<b>Бутилгидроксианизол (анизол) (вне области аккредитации)</b>	1900
		<b>Бутилгидрокситолуол (ионол) (вне области аккредитации)</b>	1900
		<b>Наличие ГМО:</b>	

		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Заражённость вредителями хлебных запасов	550
		Загрязнённость насекомыми вредителями	550
		Кислотное число жира	506
		Массовая доля азота	665
		Массовая доля азота в сухом веществе (добавить стоимость влаги)	665
		Массовая доля сырого протеина	665
		Массовая доля сырого протеина в сухом веществе (добавить стоимость влаги)	665
		Массовая доля влаги	
		Массовая доля сухого вещества	308
		Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте	572
		Массовая доля клетчатки (Мука корм)	440
		Массовая доля клетчатки, включая золу (минеральные примеси), нерастворимую в соляной кислоте - расчёт (необходимо добавить стоимость показателей м.д.клетчатки + м.д. золы, нерастворимой в соляной кислоте)	57
		Массовая доля минеральных примесей, нерастворимых в соляной кислоте	572
		Массовая доля сырой клетчатки в сухом веществе (добавить стоимость показателя влага)	440
		Массовая доля кальция (включая пробоподготовку) - <b>вне области аккредитации</b>	1732
		Массовая доля фосфора	605
		Массовая доля хлоридов	253
		Массовая доля хлоридов в сухом веществе (добавить стоимость влаги)	253
		Массовая концентрация металломагнитной примеси	308
		Общая кислотность	220
		Органолептические показатели	418
		Перекисное число	506
		Содержание жира	665
		Содержание сырой золы	368
		<b>2.6. САХАР И КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ</b>	
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
2.6.1	Сахар		

<b>Наличие ГМО:</b>	
Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
Дополнительное исследование количества содержания ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
<b>Микробиологические показатели (сахар-песок, предназначенный для производства детского питания, ТР ТС 021/2011):</b>	
КМАФАнМ	379
БГКП	379
Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
Плесени	401
Дрожжи	401
<b>Физико-химические показатели (сахар жидкий):</b>	
Массовая доля золы (кроме тростникового сахара)	368
Массовая доля редуцирующих веществ	357
Массовая доля сахарозы	390
Массовая доля сухих веществ	308
Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус)	418
рН (активность ионов водорода)	247
Цветность	198
<b>Физико-химические показатели (сахар песок, сахар-рафинад):</b>	
Гранулометрический состав	264
Массовая доля (содержание) ферропримесей - на этот показатель необходимо 500 г продукции	181
Массовая доля влаги	308
Массовая доля золы (кроме тростникового сахара)	368
Массовая доля крахмала	401
Массовая доля мелочи Кусковой	126
Массовая доля редуцирующих веществ	357
Массовая доля сахарозы	390
Массовая доля сахарозы в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	390
Массовая доля сухих веществ	308
Органолептические показатели (внешний вид, сыпучесть, запах, вкус, чистота раствора)	418
Энергетическая ценность в сахаре (добавить стоимость показателей: редуцирующие вещества + сахароза) - расчет	126
Поляризация (истинная)	379
Продолжительность растворения в воде Кусковой	231
Содержание диоксида серы (кроме тростникового сахара)	401
Средний размер кристаллов (в стоимость входят показатели гранулометрический состав + расчет)	346
Цветность белого сахара	401
<b>Физико-химические показатели (сахар-сырец):</b>	
Массовая доля (содержание) ферропримесей	181
Массовая доля влаги	308
Массовая доля редуцирующих веществ	357
Массовая доля сахарозы	390
Массовая доля сахарозы в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	390
Органолептические показатели (внешний вид, запах, цвет)	418
Цветность	198
<b>Физико-химические показатели (меласса): (вне области аккредитации)</b>	
Органолептические показатели (внешний вид, цвет, вкус, запах)	418
Массовая доля сухих веществ	308
Массовая доля сбраживаемых (ферментируемых) сахаров	1116
Массовая доля сахаров по прямой поляризации	390
Массовая доля редуцирующих веществ	357
Массовая доля сахара по инверсионной поляризации	390
рН	247

		Пищевая (в том числе и энергетическая) ценность (добавить стоимость показателей: редуцирующие вещества + сахара) - расчет	126
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	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1732
		<b>Микотоксины:</b>	
		афлатоксин В1 методом ВЭЖХ (для изделий, содержащих орехи)	1450
		<b>Консерванты:</b>	
		Бензойная кислота и ее соли	1452
		Сорбиновая кислота и ее соли	1452
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
		БГКП	379
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		Плесени	401
		Дрожжи	401
		<b>Физико-химические показатели (пастильные изделия и мармелад):</b>	
		Пробоподготовка	57
		Активная кислотность (рН) Пастильные, Мармелад	247
		Кислотность	220
		Кислотность в пересчете на уксусную (молочную, яблочную, лимонную, винную) кислоту	220
		Масса нетто (пробоподготовка не требуется)	181
		Массовая доля влаги	308
		Массовая доля глазури (пробоподготовка не требуется)	346
		Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты	572
		Массовая доля общего сахара	390
		Массовая доля общей золы	368
		Массовая доля общей сернистой кислоты (только в пастильные и мармелад)	242
		Массовая доля редуцирующих веществ	357
		Массовая доля сахарозы (добавить стоимость показателей м.д. общего сахара + м.д. редуцирующих сахаров) - расчет	57
		Массовая доля сухих веществ	308
Органолептические показатели (в соответствии с НД на конкретный вид продукции)	418		
Плотность (пастильные) (без добавок)	148		
<b>Физико-химические показатели (карамель):</b>			
Пробоподготовка	57		
Кислотность	220		
Кислотность в пересчете на уксусную (молочную, яблочную, лимонную, винную) кислоту	220		
Масса нетто (пробоподготовка не требуется)	181		
Массовая доля глазури (пробоподготовка не требуется)	346		

Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты	572
Массовая доля общего сахара	390
Массовая доля общей золы	368
Массовая доля редуцирующих веществ	357
Массовая доля составных частей (стоимость испытаний одной части - начинка, карамельная часть) (пробоподготовка не требуется)	253
Массовая доля сухих веществ	308
Органолептические показатели (в соответствии с НД на конкретный вид продукции)	418
Соотношение составных частей (стоимость испытаний одной части (начинка, карамельная часть)) (пробоподготовка не требуется)	253
<b>Физико-химические показатели (Восточные сладости типа мягких конфет и ирис: нуга, лукум сбивной, рахат-лукум, кос-халва):</b>	
Пробоподготовка	57
Кислотность	220
Кислотность в пересчете на уксусную (молочную, яблочную, лимонную, винную) кислоту	220
Масса нетто (пробоподготовка не требуется)	181
Массовая доля влаги	308
Массовая доля жира	665
Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты	572
Массовая доля общего сахара	390
Массовая доля общего сахара, выраженного в сахарозе, в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	390
Массовая доля общей золы	368
Массовая доля редуцирующих веществ	357
Органолептические показатели (в соответствии с НД на конкретный вид продукции)	418
<b>Физико-химические показатели (драже (все показатели делаются в оболочке)):</b>	
Пробоподготовка	57
Кислотность	220
Кислотность в пересчете на уксусную (молочную, яблочную, лимонную, винную) кислоту	220
Масса нетто (пробоподготовка не требуется)	181
Массовая доля влаги	308
Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты	572
Массовая доля общего сахара	390
Массовая доля общей золы	368
Массовая доля редуцирующих веществ	357
Массовая доля составных частей (стоимость испытаний одной части - начинка, оболочка) (пробоподготовка не требуется)	253
Органолептические показатели (в соответствии с НД на конкретный вид продукции)	418
Соотношение составных частей (стоимость испытаний одной части (начинка, оболочка)) (пробоподготовка не требуется)	253
<b>Физико-химические показатели (конфеты):</b>	
Пробоподготовка	57
Кислотность	220
Масса нетто (пробоподготовка не требуется)	181
Массовая доля влаги	308
Массовая доля жира	665
Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты	572
Массовая доля общего сахара	390
Массовая доля общей золы	368
Массовая доля общей сернистой кислоты (только в фруктовые корпуса конфет)	242
Массовая доля редуцирующих веществ	357
Органолептические показатели (в соответствии с НД на конкретный вид продукции)	418
<b>Физико-химические показатели (жевательная резинка):</b>	
Массовая доля влаги	308
Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты	572



		Массовая доля общего сахара	390
		Массовая доля общей золы	368
		Массовая доля основы (для Ригли - вне области аккредитации)	401
		Органолептические показатели (в соответствии с НД на конкретный вид продукции)	418
2.6.3	Сахаристые кондитерские изделия: шоколад и изделия из него	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1732
		<b>Микотоксины:</b>	
		афлатоксин В1 методом ВЭЖХ	1450
		<b>Массовая доля молочного жира</b> в шоколадных изделиях (дополнительно нужно определение физико-химического показателя: м.д.жира)	2100
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
		БГКП	379
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		S.aureus	561
		Плесени	401
		Дрожжи	401
		<b>Физико-химические показатели (шоколад без добавок):</b>	
		Органолептика	418
Массовая доля общего сахара	390		
Массовая доля сухого обезжиренного остатка какао	605		
Массовая доля сухого обезжиренного остатка молока	577		
Массовая доля общего сухого остатка какао - расчёт (необходимо добавить стоимость показателей м.д. сухого обезжиренного остатка какао и м.д.молочного жира)	57		
Массовая доля жира	665		
2.6.4	Какао-бобы	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412

		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектrophотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1732
		<b>Микотоксины:</b>	
		афлатоксин В1 методом ВЭЖХ (какао-бобы и какаопродукты)	1450
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
		БГКП	379
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		Плесени	401
		Дрожжи	401
2.6.5	Какао-порошок	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	375
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектrophотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1732
		<b>Микотоксины:</b>	
		афлатоксин В1 методом ВЭЖХ	1450
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
		БГКП	379
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		Плесени	401
		Дрожжи	401
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Активная кислотность (рН)	247
		Массовая доля влаги	308
		Массовая доля жира	665
		Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты	572
		Массовая доля металломангнитной примеси	308
		Массовая доля общей золы	368
		Органолептические показатели	418
2.6.6	Мучные кондитерские изделия	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100

кадмий	412
мышьяк	412
ртуть	412
свинец	412
Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
<b>Микотоксины:</b>	
афлатоксин В1 методом ВЭЖХ	1450
Вомитоксин (дезоксиниваленол) методом иммуноферментного анализа	1450
<b>Пестициды:</b>	
ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1732
<b>Консерванты:</b>	
Бензойная кислота и ее соли	1452
Сорбиновая кислота и ее соли	1452
<b>Наличие ГМО:</b>	
Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
Дополнительное исследование количества содержания ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
<b>Микробиологические показатели:</b>	
КМАФАнМ	379
БГКП	379
Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
S.aureus	561
Плесени	401
Дрожжи	401
<b>Физико-химические показатели (пряники, вафли, печенье, кексы, мучные восточные сладости и т.п.):</b>	
Пробоподготовка	57
Кислотное число жира (вне области аккредитации)	506
Кислотность	220
Кислотность в пересчете на уксусную (молочную, яблочную, лимонную, винную) кислоту	220
Количество штук изделий в 1кг (пробоподготовка не требуется)	231
Масса нетто (пробоподготовка не требуется)	181
Массовая доля влаги	308
Массовая доля глазури (пробоподготовка не требуется)	346
Массовая доля жира	665
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	665
Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты	572
Массовая доля металломагнитной примеси (пробоподготовка не требуется)	308
Массовая доля общего сахара	390
Массовая доля общего сахара, выраженного в сахарозе, в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	390
Массовая доля сахарозы (добавить стоимость показателей м.д. общего сахара + м.д. редуцирующих сахаров) - расчет	57
Массовая доля общей золы	368
Массовая доля общей сернистой кислоты	242
Массовая доля редуцирующих веществ	357
Массовая доля составных частей (стоимость испытаний одной части - начинка, оболочка) (пробоподготовка не требуется)	253
Массовая доля ядер орехов или масляных семян (пробоподготовка не требуется)	308

		Намокаемость Мучные изделия, пряничные (в изделиях без добавок) (пробоподготовка не требуется)	170
		Органолептические показатели (в соответствии с НД на конкретный вид продукции)	418
		Перекисное число (вне области аккредитации)	506
		Плотность Изделия кондитерские пряничные (пробоподготовка не требуется)	192
		Размер (пробоподготовка не требуется)	181
		Соотношение составных частей (стоимость испытаний одной части (начинка, оболочка)) (пробоподготовка не требуется)	253
		Щелочность	209
		Щелочность, в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателя влаги)	209
2.6.7	Мёд и продукты пчеловодства	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1732
		<b>Антибиотики:</b>	
		Левомецитин (ИФА метод)	2770
		Бацитрацин методом иммуноферментного анализа	3020
		Группа тетрациклинов (Сумма массовых концентраций антибиотиков группы тетрациклинов: тетрациклина, хлортетрациклина, окситетрациклина, доксициклина) методом иммуноферментного анализа	3530
		Содержание гидроксиметилфурфурола в мёде, с учётом пробоподготовки	1800
		Массовая концентрация отдельных сахаров (глюкоза, фруктоза, сахароза) в мёде, включая пробоподготовку - за 1 показатель/за каждый последующий	1650/550
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Физико-химические показатели (мёд):</b>	
		Водородный показатель (рН)	247
		Диастазное число (добавить стоимость м.д.воды)	308
		Качественная реакция на падь	170
		Массовая доля воды	308
		Массовая доля золы	368
		Массовая доля нерастворимого вещества меда	308
		Массовая доля общих сахаров после инверсии (в пересчете на безводное вещество) (добавить стоимость влаги)	390
		Массовая доля редуцирующих сахаров до инверсии (в пересчете на безводное вещество) (добавить стоимость влаги)	357

		Массовая доля сахарозы (в пересчете на безводное вещество) - расчет (добавить стоимость показателей м.д.общ.сах.+инверт.сах+влага)	57
		Наличие механических примесей	308
		Органолептические показатели (аромат, вкус, цвет)	418
		Признаки брожения	308
		Свободная кислотность	220
		Удельная электрическая проводимость водного раствора меда	231
		Частота встречаемости пыльцевых зерен отдельного вида растений (кроме монофлорных медов)	748
		Число пыльцевых зерен (доминирующие пыльцевые зерна) Монофлорный мед	484
		<b>Физико-химические показатели (Воск пчелиный, Сырье восковое):</b>	
		Органолептические показатели (цвет, структура в изломе, запах) (воск пчелиный)	418
		Влажность (пчелиный воск)	308
		Йодное число	286
		Кислотное число	330
		Массовая доля воды (восковое сырье)	308
		Массовая доля механических примесей	308
		Наличие фальсифицирующих примесей	308
		Органолептические показатели (цвет, структура, пораженность восковой молью) Восковое сырье	764
		Посторонние примеси Восковое сырье	308
		Число омыления (пчелиный воск)	280
		Эфирное число (кислотное+йодное)	137
		<b>Физико-химические показатели (Молочко маточное пчелиное, молочко маточное адсорбированное):</b>	
		Органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус)	418
		Концентрация водородных ионов (рН)	247
		Массовая доля воска Адсорбир.	462
		Массовая доля деценовых кислот	2145
		Массовая доля сухих веществ	308
		Массовая доля сырого протеина	665
		Наличие механических примесей	308
		Окисляемость (подлинность) Адсорбированное молочко	220
		Признаки брожения	308
		<b>2.7. ПЛОДООВОЩНАЯ ПРОДУКЦИЯ</b>	
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
2.7.1	Свежие овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды, грибы	Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		<b>Микотоксины:</b>	
		Патулин (яблоки, томаты, облепиха, калина и продукты из них)	1386
		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	418
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
		Стронций-90 спектрометрическим методом	1260

<b>Нитраты</b> (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	368
<b>Наличие ГМО:</b>	
Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
<b>Микробиологические показатели:</b>	
Патогенные, в том числе сальмонеллы (овощи и картофель свежий)	1100
Цисты лямблий	390
Гельминты	885
<b>Физико-химические показатели:</b>	
Пробоподготовка	231
Органолептические показатели/ Внешний вид	418
Массовая доля нитратов	368
Абрикосы свежие Массовая доля плодов, наибольший поперечный диаметр которых на 3 мм отличается от указанного на упаковочной единице	308
Абрикосы свежие Массовая доля плодов, не соответствующих данному товарному сорту	308
Абрикосы свежие Массовая доля плодов, предназначенных для промышленной переработки, с потемнением мякоти от легких нажимов	308
Абрикосы свежие Наличие минеральных и посторонних примесей (массовая доля)	308
Абрикосы свежие Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	308
Абрикосы свежие Органолептические показатели (внешний вид, вкус, запах, степень зрелости)	308
Абрикосы свежие Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру	308
Абрикосы свежие Наличие плодов перезревших, загнивших и зеленых	308
Алыча свежая Массовая доля плодов с зарубцевавшимися повреждениями сельскохозяйственными вредителями	308
Алыча свежая Массовая доля плодов со свежими механическими повреждениями	308
Алыча свежая Массовая доля плодов, не соответствующих данному товарному сорту	308
Алыча свежая Массовая доля плодов, предназначенных для промышленной переработки, с зарубцевавшимися механическими повреждениями	308
Алыча свежая Наличие плодов загнивших и зелёных	308
Алыча свежая Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус, степень зрелости)	308

Апельсины, мандарины, лимоны Допускаемые отклонения	308
Апельсины, мандарины, лимоны Органолептические показатели (внешний вид, вкус, окраска)	308
Апельсины, мандарины, лимоны Плоды зеленые, замороженные и загнившие	308
Апельсины, мандарины, лимоны Размер плода по наибольшему поперечному диаметру	308
Баклажаны свежие ГОСТ 31821 Масса плодов	308
Баклажаны свежие ГОСТ 31821 Массовая доля плодов потёртых, со свежими царапинами, с дефектами формы, с лёгким увяданием кожицы, со следами от нажимов без повреждения	308
Баклажаны свежие ГОСТ 31821 Массовая доля плодов с отклонениями от установленных по наибольшему поперечному диаметру	308
Баклажаны свежие ГОСТ 31821 Массовая доля плодов с помятостями и/или зарубцевавшимися трещинами	308
Баклажаны свежие ГОСТ 31821 Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус, внутреннее строение)	308
Баклажаны свежие ГОСТ 31821 Плоды с пустотами, перезревшие с волокнистой мякотью, с излишней внешней	308
Баклажаны свежие ГОСТ 31821 Плоды с солнечными ожогами	308
Баклажаны свежие ГОСТ 31821 Размер плодов	308
Бананы свежие Количество кистей в одной упаковочной единице	308
Бананы свежие Количество плодов в кисти	308
Бананы свежие Органолептические показатели (внешний вид, зрелость, вкус, запах)	308
Бананы свежие Поверхностные повреждения кожуры, не затрагивающие мякоти, механические и вызванные сельскохозяйственными вредителями	308
Бананы свежие Размеры плодов	308
Бананы свежие Содержание бананов с отклонениями от установленных размеров	308
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, замороженных, раздавленных, с сильными повреждениями сельскохозяйственными вредителями (язвы кожуры, глубокие красные пятна гнездования трипсов), перезревших с темно-коричневой, черной или пятнистой окраской кожуры	308
Бананы свежие Содержание плодов с потеками (пятнами) латекса	308
Бананы свежие Содержание созревших плодов с желтой окраской кожуры	308
Виноград столовый свежий Масса грозди	308
Виноград столовый свежий Массовая доля гроздей, не удовлетворяющих требованиям сорта	308

Виноград столовый свежий Массовая доля нецелых гроздей	308
Виноград столовый свежий Наличие гроздей и ягод, повреждённых сельскохозяйственными вредителями	308
Виноград столовый свежий Наличие гроздей с ягодами загнившими, раздавленными, засохшими и ягод загнивших, раздавленных, засохших	308
Виноград столовый свежий Наличие посторонних примесей	308
Виноград столовый свежий Наличие сельскохозяйственных вредителей	308
Виноград столовый свежий Органолептические показатели (внешний вид, степень зрелости и состояние)	308
Вишня и черешня свежие Массовая доля плодов, не соответствующих данному товарному сорту	308
Вишня и черешня свежие Массовая доля плодов, не соответствующих требованиям калибровки	308
Вишня и черешня свежие Наличие плодов загнивших, увядших, заплесневевших, сильно помятых, перезревших	308
Вишня и черешня свежие Наличие посторонней примеси	308
Вишня и черешня свежие Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус, степень зрелости)	308
Вишня и черешня свежие Размер по наибольшему поперечному диаметру	308
Вишня свежая Органолептические показатели (внешний вид, зрелость)	308
Вишня свежая Размер по наибольшему поперечному диаметру	308
Вишня свежая Содержание плодов без плодоножки	308
Вишня свежая Содержание плодов с зажившими механическими повреждениями	308
Вишня свежая Содержание плодов с зарубцевавшимися повреждениями вредителями	308
Вишня свежая Содержание плодов с побурением в виде пятен и перезревших	308
Вишня свежая Содержание плодов со свежими механическими повреждениями	308
Грибы белые свежие Наличие и степень червивости	308
Грибы белые свежие Наличие плодовых тел с механическими повреждениями, грязных, мёрзлых, заплесневелых, затхлых, с признаками гнили, дряблых, вялых, мокрых, водянистых, осклизлых (массовая доля)	308
Грибы белые свежие Органолептические показатели (внешний вид, окраска, плотность мякоти, степень зрелости)	308
Грибы белые свежие Посторонние примеси	308
Грибы белые свежие Размер	308
Грибы белые свежие Содержание органической примеси (минеральной)	308
Грибы вешенки свежие культивируемые Массовая доля грибов с отклонениями	308
Грибы вешенки свежие культивируемые Массовая доля сорной примеси (опилки, солома, древесина) и земли, прилипшей к грибам вешенки	308



Грибы вешенки свежие культивируемые Наличие грязных, заплесневевших, повреждённых вредителями (червивых), затхлых, с признаками заболеваний, гниения, вялых, водянистых, мокрых, ослизлых, со следами ядохимикатов, с темными пятнами, с серьёзными механическими повреждениями	308
Грибы вешенки свежие культивируемые Наличие примеси других видов грибов, примеси органического происхождения, грибной крошки	308
Грибы вешенки свежие культивируемые Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	308
Грибы вешенки свежие культивируемые Органолептические показатели (внешний вид, окраска, запах, вкус, степень зрелости)	308
Грибы вешенки свежие культивируемые Размер грибов	308
Грибы шампиньоны свежие культивируемые Диаметр шляпки грибов	308
Грибы шампиньоны свежие культивируемые Массовая доля грибов, не соответствующая товарному сорту	308
Грибы шампиньоны свежие культивируемые Массовая доля грибов, не соответствующая требованиям калибровки	308
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	308
Грибы шампиньоны свежие культивируемые Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	308
Грибы шампиньоны свежие культивируемые Наличие тепличного материала и земли, прилипшей к грибам	308
Грибы шампиньоны свежие культивируемые Органолептические показатели (внешний вид, окраска, запах, вкус, степень зрелости)	308
Земляника свежая Массовая доля ягод с отклонениями от установленных минимальных размеров ягод	308
Земляника свежая Массовая доля ягод, повреждённых сельскохозяйственными вредителями и птицами	308
Земляника свежая Массовая доля ягод, не соответствующих данному торговому сорту	308
Земляника свежая Наличие посторонних примесей	308
Земляника свежая Наличие ягод загнивших, увядших, заплесневевших, сильно помятых, с излишней внешней влажностью	308
Земляника свежая Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус, окраска ягод, зрелость)	308
Земляника свежая Органолептические показатели (внешний вид, вкус, запах, степень зрелости)	308
Земляника свежая Размер по наибольшему поперечному диаметру	308
Земляника свежая Размер ягод по наибольшему поперечному диаметру	308
Земляника свежая Содержание ягод	308
Кабачки свежие ГОСТ 31822 Масса плодов	308
Кабачки свежие ГОСТ 31822 Массовая доля плодов неправильной формы, без плодоножки	308

Кабачки свежие ГОСТ 31822 Массовая доля плодов перезревших, с пустотами и трещинами	308
Кабачки свежие ГОСТ 31822 Массовая доля плодов потёртых, с царапинами и потемнением от нажимов на поверхности плода, без повреждения мякоти	308
Кабачки свежие ГОСТ 31822 Массовая доля плодов с отклонениями от установленной длины (массы)	308
Кабачки свежие ГОСТ 31822 Массовая доля плодов увядших с излишней внешней влажностью, заплесневевших, загнивших, запаренных, с грубой пожелтевшей кожей, с повреждением мякоти	308
Кабачки свежие ГОСТ 31822 Органолептические показатели (внешний вид, допустимые дефекты, запах, вкус, внутреннее строение)	308
Кабачки свежие ГОСТ 31822 Размер плодов по длине без плодоножки	308
Капуста белокочанная свежая ГОСТ Р 51809 Длина кочерыги над кочаном	308
Капуста белокочанная свежая ГОСТ Р 51809 Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус, плотность кочана, зачистка)	308
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)	308
Капуста белокочанная свежая ГОСТ Р 51809 Содержание кочанов с засечкой кочана и кочерыги	308
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)	308
Капуста белокочанная свежая ГОСТ Р 51809 Содержание кочанов треснувших и с механическими повреждениями на глубину не более 3 см	308
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, мороженных, запаренных (с признаками внутреннего пожелтения и побурения)	308
Капуста брокколи свежая Высота головки	308
Капуста брокколи свежая Массовая доля головок, не соответствующих товарному сорту	308
Капуста брокколи свежая Наличие головок гнилых, запаренных, мороженных, поражённых сельскохозяйственными вредителями и болезнями	308
Капуста брокколи свежая Наличие минеральной и посторонней примеси	308
Капуста брокколи свежая Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	308
Капуста брокколи свежая Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус)	308
Капуста брюссельская свежая Массовая доля капусты, не соответствующей требованиям калибровки	308
Капуста брюссельская свежая Массовая доля капусты, не соответствующей требованиям товарного сорта	308

Капуста брюссельская свежая Наличие кочанчиков гнилых, запаренных, мороженных, поражённых сельскохозяйственными вредителями и болезнями	308
Капуста брюссельская свежая Наличие минеральной и посторонней примеси	308
Капуста брюссельская свежая Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	308
Капуста брюссельская свежая Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус)	308
Капуста брюссельская свежая Размер по наибольшему поперечному диаметру	308
Капуста брюссельская свежая Разница в размере кочанчиков в одной упаковке	308
Капуста цветная свежая Массовая доля головок капусты, не соответствующих данному товарному сорту	308
Капуста цветная свежая Наличие минеральной и посторонней примеси	308
Капуста цветная свежая Наличие сельскохозяйственных вредителей, головок капусты, повреждённых сельскохозяйственными вредителями, гнилых и испорченных	308
Капуста цветная свежая Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус, состояние головок капусты)	308
Капуста цветная свежая Разница в размере головок капусты в одной упаковочной единице	308
Картофель Наличие земли, прилипшей к клубням	308
Картофель Наличие органической и минеральной примеси (солома, ботва, камни и т.п.)	308
Картофель Органолептические показатели (внешний вид, вид внутренней части клубня, запах, вкус)	308
Картофель Размер клубней по наибольшему поперечному диаметру	308
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	308
Картофель Содержание клубней с отклонениями от установленных размеров не более чем на 5 мм в сторону уменьшения для всех форм	308
Картофель Содержание клубней, пораженных мокрой, сухой, кольцевой, пуговичной гнилями и фитофторой	308
Картофель Содержание клубней, пораженных паршой или ооспорозом	308
Картофель Содержание клубней с израстаниями, наростами, позеленевших	308
Картофель Содержание клубней, позеленевших	308
Клюква свежая Допускаемое содержание органической примеси	308
Клюква свежая Допускаемое содержание ягод: - механически поврежденных и высохших в совокупности	308
Клюква свежая Допускаемое содержание ягод: - незрелых	308

Клюква свежая Массовая доля органической примеси	308
Клюква свежая Массовая доля ягод, не соответствующих данному товарному сорту	308
Клюква свежая Наличие зелёных ягод клюквы	308
Клюква свежая Наличие минеральных примесей	308
Клюква свежая Наличие несъедобных и ядовитых ягод других видов растений	308
Клюква свежая Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	308
Клюква свежая Наличие ягод запаренных, забродивших, заплесневевших, загнивших, засохших, со следами химических средств защиты	308
Клюква свежая Органолептические показатели (цвет, увлажненность и запах ягод)	308
Клюква свежая Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус)	308
Клюква свежая Плоды других видов растений	308
Лук порей свежий Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус, цвет, степень развития растений)	308
Лук порей свежий Поперечный диаметр ножки	308
Лук порей свежий Содержание растений лука порея, подверженных гниению или порче	308
Лук порей свежий Содержание растений с цветущей стрелкой в ножке, по количеству или массе	308
Лук репчатый свежий ГОСТ Р 51783 Содержание луковиц	308
Лук репчатый свежий ГОСТ Р 51783 Содержание луковиц оголенных	308
Лук репчатый свежий ГОСТ Р 51783 Содержание луковиц проросших при весенне-летней реализации до 1 августа	308
Лук репчатый свежий ГОСТ Р 51783 Содержание луковиц размером менее установленных не более чем на 1,0 см	308
Лук репчатый свежий ГОСТ Р 51783 Содержание луковиц с недостаточно высушенной шейкой	308
Лук репчатый свежий ГОСТ Р 51783 Содержание луковиц, загнивших, запаренных, подмороженных	308
Лук репчатый свежий ГОСТ Р 51783 Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус)	308
Лук репчатый свежий ГОСТ Р 51783 Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру	308
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	308
Малина и ежевика свежие Массовая доля примеси растительного происхождения	308
Малина и ежевика свежие Массовая доля ягод малины и ежевики, не соответствующих данному товарному сорту	308
Малина и ежевика свежие Наличие минеральной примеси	308

Малина и ежевика свежие Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	308
Малина и ежевика свежие Наличие ягод запаренных, забродивших, заплесневевших, загнивших, засохших, со следами химических средств защиты	308
Малина и ежевика свежие Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус, степень зрелости, состояние ягод)	308
Морковь столовая свежая ГОСТ 32284 Органолептические показатели (внешний вид, вкус, запах)	308
Морковь столовая свежая ГОСТ 32284 Размер корнеплодов по длине	308
Морковь столовая свежая ГОСТ 32284 Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру	308
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	308
Морковь столовая свежая ГОСТ 32284 Содержание корнеплодов с отклонениями от установленных по диаметру размеров	308
Морковь столовая свежая ГОСТ 32284 Содержание корнеплодов, не соответствующих товарному сорту	308
Морковь столовая свежая ГОСТ 32284 Наличие земли, прилипшей к корнеплодам	308
Морковь столовая свежая ГОСТ 32284 Содержание корнеплодов, лишенных кончиков, поломанных, с порезами, поврежденными плечиками головки	308
Огурцы свежие ГОСТ 1726 Размер плодов	308
Огурцы свежие ГОСТ 1726 Содержание плодов в каждой размерной группе	308
Огурцы свежие ГОСТ 1726 Органолептические показатели (внешний вид, вкус, запах, внутреннее строение)	308
Огурцы свежие ГОСТ 1726 Содержание земли, прилипшей к плодам	308
Огурцы свежие ГОСТ 33932 Масса нетто	308
Огурцы свежие ГОСТ 33932 Массовая доля (количество) огурцов, не соответствующих требованиям по калибровке	308
Огурцы свежие ГОСТ 33932 Массовая доля огурцов, не соответствующих данному товарному сорту	308
Огурцы свежие ГОСТ 33932 Наличие земли, прилипшей к плодам	308
Огурцы свежие ГОСТ 33932 Наличие минеральной и посторонних примесей	308
Огурцы свежие ГОСТ 33932 Наличие сельскохозяйственных вредителей, плодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, загнивших, увядших, желтых, с грубыми кожистыми семенами, замороженных, запаренных, с вырванной плодоножкой	308
Огурцы свежие ГОСТ 33932 Органолептические показатели (внешний вид, запах и вкус, степень зрелости и состояние огурцов)	308
Огурцы свежие ГОСТ 33932 Размер (длина и наибольший поперечный диаметр)	308
Огурцы свежие ГОСТ 33932 Разница в массе огурцов	308

Огурцы свежие ГОСТ 33932 Разница между длиной самого короткого и самого длинного огурца	308
Патиссоны свежие Содержание плодов увядших, заплесневевших, загнивших, запаренных, с грубой, пожелтевшей кожей, с повреждением мякоти	308
Перец сладкий свежий Органолептические показатели (внешний вид, вкус)	308
Перец сладкий свежий Размер плодов	308
Перец сладкий свежий Содержание плодов	308
Персики свежие Загнившие и зеленые плоды	308
Персики свежие Механические повреждения	308
Персики свежие Органолептические показатели (внешний вид, зрелость)	308
Персики свежие Повреждения вредителями и болезнями	308
Персики свежие Размер по наибольшему поперечному диаметру	308
Плоды граната свежие Массовая доля (количество) плодов, не соответствующих требованиям данного сорта	308
Плоды граната свежие Массовая доля (количество) плодов, не соответствующих требованиям по размеру	308
Плоды граната свежие Массовая доля плодов, повреждённых сельскохозяйственными вредителями	308
Плоды граната свежие Наличие плодов загнивших, раздавленных, незрелых, с незарубцевавшимися трещинами, проколами	308
Плоды граната свежие Наличие плодов загнивших, раздавленных, с не зарубцевавшимися трещинами, проколами	308
Плоды граната свежие Наличие плодов, повреждённых болезнями и сельскохозяйственными вредителями	308
Плоды граната свежие Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус, степень зрелости)	308
Плоды граната свежие Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру	308
Салат-латук, эндивий кудрявый, эндивий эскариол свежие ГОСТ 33985 Длина кочерыги кочанного салата от нижнего листа	308
Салат-латук, эндивий кудрявый, эндивий эскариол свежие ГОСТ 33985 Масса кочана или розетки салата	308
Салат-латук, эндивий кудрявый, эндивий эскариол свежие ГОСТ 33985 Массовая доля салата, не соответствующая требованиям данного сорта	308
Салат-латук, эндивий кудрявый, эндивий эскариол свежие ГОСТ 33985 Массовая доля салата, не соответствующая требованиям по калибровке	308
Салат-латук, эндивий кудрявый, эндивий эскариол свежие ГОСТ 33985 Наличие минеральных и посторонних примесей	308
Салат-латук, эндивий кудрявый, эндивий эскариол свежие ГОСТ 33985 Наличие сельскохозяйственных вредителей, кочанов и розеток салата гнилых и испорченных	308
Салат-латук, эндивий кудрявый, эндивий эскариол свежие ГОСТ 33985 Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус, степень развития и состояние кочанов и розеток салата)	308

Свекла столовая свежая ГОСТ 1722 Наличие земли, прилипшей к корнеплодам	308
Свекла столовая свежая ГОСТ 1722 Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус)	308
Свекла столовая свежая ГОСТ 1722 Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру	308
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	308
Свекла столовая свежая ГОСТ 1722 Содержание корнеплодов увядших с признаками морщинистости, загнивших, запаренных и подмороженных	308
Сливы Наличие посторонних примесей	308
Сливы Наличие сельскохозяйственных вредителей	308
Сливы Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус, степень зрелости)	308
Сливы Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру	308
Сливы Содержание гнилых, перезревших и зелёных плодов	308
Сливы Содержание плодов, не соответствующих данному товарному сорту	308
Сливы Содержание плодов, не соответствующих минимальным размерам, или размерам, указанным на упаковке	308
Томаты свежие ГОСТ Р 55906 Диаметр	308
Томаты свежие ГОСТ Р 55906 Наличие посторонних примесей	308
Томаты свежие ГОСТ Р 55906 Органолептические показатели (внешний вид, состояние плодов, запах, вкус)	308
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	308
Томаты свежие ГОСТ Р 55906 Содержание плодов томатов	308
Томаты свежие ГОСТ Р 55906 Содержание плодов, отпавших от кистей (для кистей томатов)	308
Томаты свежие ГОСТ Р 55906 Средняя масса нетто томатов в упаковочной единице	308
Черешня свежая Органолептические показатели (внешний вид, зрелость)	308
Черешня свежая Размер по наибольшему поперечному диаметру	308
Черешня свежая Содержание плодов без плодоножки	308
Черешня свежая Содержание плодов с зажившими механическими повреждениями	308
Черешня свежая Содержание плодов с зарубцевавшимися повреждениями вредителями	308
Черешня свежая Содержание плодов с побурением в виде пятен и перезревших	308
Чеснок свежий Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус)	308
Чеснок свежий Размер луковок по наибольшему поперечному диаметру	308

		Чеснок свежий Содержание здоровых зубков, отпавших от общего донца	308
		Чеснок свежий Содержание земли, прилипшей к луковичам	308
		Чеснок свежий Содержание луковиц	308
		Чеснок свежий Содержание луковиц запаренных, загнивших, подмороженных	308
		Чеснок свежий ГОСТ Р 55909 Массовая доля зубков, отпавших от общего донца	308
		Чеснок свежий ГОСТ Р 55909 Массовая доля луковиц общего донца	308
		Чеснок свежий ГОСТ Р 55909 Массовая доля луковиц с размерами, менее установленных норм	308
		Чеснок свежий ГОСТ Р 55909 Массовая доля луковиц, повреждённых сельскохозяйственными вредителями	308
		Чеснок свежий ГОСТ Р 55909 Наличие земли, прилипшей к луковичам	308
		Чеснок свежий ГОСТ Р 55909 Наличие луковиц гнилых, подмороженных, запаренных, проросших	308
		Чеснок свежий ГОСТ Р 55909 Наличие сельскохозяйственных вредителей	308
		Чеснок свежий ГОСТ Р 55909 Органолептические показатели	308
		Чеснок свежий ГОСТ Р 55909 Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру	308
		Яблоки свежие ранних сроков созревания Допускаемые отклонения	308
		Яблоки свежие ранних сроков созревания Органолептические показатели (внешний вид, зрелость)	308
		Яблоки свежие ранних сроков созревания Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру	308
		Яблоки свежие Масса нетто	308
		Яблоки свежие Массовая доля (количество) плодов, не соответствующих требованиям данного сорта	308
		Яблоки свежие Наличие сорной примеси	308
		Яблоки свежие Наличие яблок гнилых, испорченных, перезрелых (массовая доля)	308
		Яблоки свежие Наличие яблок повреждённых сельскохозяйственными вредителями (массовая доля)	308
		Яблоки свежие Органолептические показатели (внешний вид, дефекты, шероховатое побурение кожицы, запах, вкус, степень зрелости, состояние плода, состояние мякоти)	308
		Яблоки свежие Площадь окрашенной поверхности	308
2.7.2	Свежемороженные овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды, грибы	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Пестициды:</b>	



ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1732
<b>Микотоксины</b>	
Патулин (яблоки, томаты, облепиха, калина и продукты из них)	1386
<b>Радионуклиды</b>	
Пробоподготовка	418
Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
Стронций-90 спектрометрическим методом	1260
<b>Нитраты</b> (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) нормы из ТР ТС 021/2011	368
<b>Наличие ГМО:</b>	
Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
Дополнительное исследование количества содержания ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
<b>Микробиологические показатели:</b>	
КМАФАнМ	379
БГКП	379
Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
Дрожжи	401
Плесени	401
<i>L. monocytogenes</i>	1787
Цисты лямблий	390
Гельминты	885
<b>Физико-химические показатели:</b>	
Органолептические показатели (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция) - только для фруктов и картофеля	418

		Массовая доля быстрозамороженных фруктов с косточкой (сегментов косточек)	308
		Массовая доля быстрозамороженных фруктов с механическими повреждениями: - быстрозамороженные фрукты с небольшим разрывом мякоти	308
		Массовая доля быстрозамороженных фруктов с механическими повреждениями: - быстрозамороженные фрукты с треснувшей кожицей	308
		Массовая доля быстрозамороженных фруктов, неоднородных по степени зрелости	308
		Массовая доля быстрозамороженных фруктов, неравномерных по величине	308
		Массовая доля быстрозамороженных фруктов, частично деформированных	308
		Массовая доля дефектных быстрозамороженных фруктов: - быстрозамороженные фрукты, механически повреждённые, с ушибами, градобойнами, нажимами	308
		Массовая доля дефектных быстрозамороженных фруктов: - быстрозамороженные фрукты, не достигшие потребительской стадии зрелости	308
		Массовая доля дефектных быстрозамороженных фруктов: - быстрозамороженные фрукты, повреждённые сельскохозяйственными вредителями и болезнями	308
		Массовая доля растворимых сухих веществ	308
		Посторонние примеси	308
2.7.3	Сухие овощи, картофель, фрукты, ягоды, грибы	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1732
		<b>Нитраты</b> (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) - необходимо добавить стоимость показателя м.д. влаги	517
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Микотоксины:</b>	
		Патулин (яблоки, томаты, облепиха, калина и продукты из них)	1386
		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	418
	Цезий-137 спектрометрическим методом	1260	
	Стронций-90 спектрометрическим методом	1260	

		<b>Консерванты:</b>	
		Бензойная кислота и ее соли	1452
		Сорбиновая кислота и ее соли	1452
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
		БГКП	379
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		S.aureus	561
		Плесени	401
		Дрожжи	401
		V. cereus	539
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Заражённость вредителями хлебных запасов	550
		Загрязнённость насекомыми вредителями	550
		<b>Физико-химические показатели Овощи и фрукты сушёные (в т. ч. цукаты). Грибы сушёные. Фрукты сушеные (сушеные фрукты (готовый продукт), их смеси, полуфабрикат и фруктовые десерты):</b>	
		Грибы сушёные	
		Наличие посторонних примесей	308
		Грибы сушёные	
		Наличие растительных примесей	308
		Грибы сушёные	
		Наличие сушёных грибов, повреждённых вредителями, загнивших или заплесневевших	308
		Количество плодов в 1кг	231
		Масса нетто	181
		Массовая доля влаги в продукте	308
		Массовая доля дефектных плодов и примесей (растительного происхождения и минеральные)	308
		Массовая доля компонентов (за 1 компонент)	253
		Массовая доля компонентов с дефектами и посторонние примеси	308
		Массовая доля летучих кислот (в пересчёте на уксусную)	423
		Массовая доля металлических примесей	308
		Массовая доля минеральных примесей (песка) (во фруктах и ягодах - вне области аккредитации)	368
		Массовая доля общего диоксида серы (нижняя граница интервала 10 мг/1кг)	693
		Массовая доля овощей с дефектами по внешнему виду	308
		Наличие загнивших и заплесневевших овощей	308
		Наличие загнивших и заплесневевших продуктов	308
		Органолептические показатели (внешний вид (формы, цвета), запах, вкус, консистенция, признаки спиртового брожения, плесневение)	418
		Развариваемость	192
		Развариваемость (продолжительность варки до полной готовности)	231
		Форма	181
2.7.4	Консервы овощные, фруктовые, ягодные	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		олово (для консервов в сборной жестяной таре) (вне области аккредитации)	605
		хром (для консервов в хромированной таре)	605
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, олово (вне области аккредитации), хром, железо, никель, медь, включая пробоподготовку)	2700
		<b>Пестициды:</b>	

ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1732
<b>Радионуклиды:</b>	
Пробоподготовка	418
Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
Стронций-90 спектрометрическим методом	1260
<b>Микотоксины:</b>	
Патулин (яблочные, томатные, облепиховые, калина)	1386
<b>Консерванты:</b>	
Бензойная кислота и ее соли	1452
Сорбиновая кислота и ее соли	1452
Аскорбиновая кислота (витамин С) (если заявлен в составе продукта)	1452
<b>Наличие ГМО:</b>	
Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
<b>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</b>	
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. Subtilis</i> , КОЕ/ г(см <sup>3</sup> )	401
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: <i>B. cereus</i> , <i>B. Polymuxa</i> , г (см <sup>3</sup> )	561
Мезофильные клостридии <i>C.botulinum</i> и <i>C.perfringens</i> , г (см <sup>3</sup> )	561
Мезофильные клостридии прочие, КОЕ/ г(см <sup>3</sup> )	561
Молочнокислые микроорганизмы, г (см <sup>3</sup> )	401
Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи, г (см <sup>3</sup> )	401
Спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, г(см <sup>3</sup> )	401
<b>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</b>	
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. Subtilis</i> , КОЕ /г(см <sup>3</sup> )	401
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: <i>B. cereus</i> , <i>B. Polymuxa</i> , г (см <sup>3</sup> )	561
Мезофильные клостридии <i>C.botulinum</i> и <i>C.perfringens</i> , г (см <sup>3</sup> )	561
Мезофильные клостридии прочие, КОЕ/ г(см <sup>3</sup> )	561
Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи, г (см <sup>3</sup> )	401
Молочнокислые микроорганизмы, г (см <sup>3</sup> )	401
Спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, г(см <sup>3</sup> )	401
<b>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</b>	
Молочнокислые микроорганизмы, г (см <sup>3</sup> )	401
Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи, г (см <sup>3</sup> )	401
<b>Микробиологические показатели: Консервированные томатное пюре, с содержанием сухих веществ менее 12%, томатная паста</b>	
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. Subtilis</i> , КОЕ/ г(см <sup>3</sup> )	401

Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: <i>V. cereus</i> , <i>V. Polymuxa</i> , г (см <sup>3</sup> )	561
Мезофильные клостридии <i>C.botulinum</i> и <i>C.perfringens</i> , г (см <sup>3</sup> )	561
Мезофильные клостридии прочие, КОЕ/г(см <sup>3</sup> )	561
Молочнокислые микроорганизмы, г (см <sup>3</sup> )	401
Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи, г (см <sup>3</sup> )	401
Спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, г(см <sup>3</sup> )	401
<b>Микробиологические показатели: Консервированные томатное пюре, томатная паста для детского питания</b>	
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>V. Subtilis</i> , КОЕ/ г(см <sup>3</sup> )	401
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: <i>V. cereus</i> , <i>V. Polymuxa</i> , г (см <sup>3</sup> )	561
Мезофильные клостридии <i>C.botulinum</i> и <i>C.perfringens</i> , г (см <sup>3</sup> )	561
Мезофильные клостридии прочие, КОЕ/г(см <sup>3</sup> )	561
Молочнокислые микроорганизмы, г (см <sup>3</sup> )	401
Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи, г (см <sup>3</sup> )	401
Спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, г(см <sup>3</sup> )	401
<b>Микробиологические показатели: Консервированная соковая продукция из овощей рН 3,7-4,2</b>	
Мезофильные клостридии <i>C.botulinum</i> и <i>C.perfringens</i> , г (см <sup>3</sup> )	561
Мезофильные клостридии прочие, КОЕ/г(см <sup>3</sup> )	561
Молочнокислые микроорганизмы, г (см <sup>3</sup> )	401
Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи, г (см <sup>3</sup> )	401
Спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, г(см <sup>3</sup> )	401
<b>Микробиологические показатели: Консервированная соковая продукция из овощей рН 3,7-4,2 для детского питания</b>	
Молочнокислые микроорганизмы, г (см <sup>3</sup> )	401
Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи, г (см <sup>3</sup> )	401
Мезофильные клостридии <i>C.botulinum</i> и <i>C.perfringens</i> , г (см <sup>3</sup> )	561
Мезофильные клостридии прочие, КОЕ/г(см <sup>3</sup> )	561
Спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, г(см <sup>3</sup> )	401
Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, г(см <sup>3</sup> )	401
<b>Микробиологические показатели: Консервированная соковая продукция из овощей рН 4,2 и выше</b>	
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>V. Subtilis</i> , КОЕ/ г(см <sup>3</sup> )	401
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: <i>V. cereus</i> , <i>V. Polymuxa</i> , г (см <sup>3</sup> )	561
Мезофильные клостридии <i>C.botulinum</i> и <i>C.perfringens</i> , г (см <sup>3</sup> )	561
Мезофильные клостридии прочие, КОЕ/г(см <sup>3</sup> )	561
Молочнокислые микроорганизмы, г (см <sup>3</sup> )	401
Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи, г (см <sup>3</sup> )	401
<b>Микробиологические показатели: Консервированная соковая продукция из овощей рН ниже 3,7</b>	
Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи, г (см <sup>3</sup> )	401

Молочнокислые микроорганизмы, г (см <sup>3</sup> )	401
<b>Микробиологические показатели (консервы):</b>	
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>	401
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: <i>B. cereus</i> , <i>B. polumyxa</i>	561
Мезофильные клостридии <i>C. botulinum</i> и(или) <i>C. perfringens</i>	561
Мезофильные клостридии (кроме <i>C. botulinum</i> и(или) <i>C. perfringens</i> )	561
Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	401
Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	401
Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	561
Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	401
<b>Физико-химические показатели:</b>	
Водородный показатель (рН)	247
Длина стручков Фасоль стручковая консервированная	181
Количество твердых минеральных примесей (содержание минеральных примесей (песка))	368
Линейный размер плодов в наибольшем измерении Консервы. Томаты в заливке	181
Масса нетто	181
Массовая доля влаги в продукте	308
Массовая доля жира	665
Массовая доля золы	368
Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте	572
Массовая доля летучих кислот (в пересчёте на уксусную)	423
Массовая доля минеральных примесей	308
Массовая доля минеральных примесей, нерастворимых в соляной кислоте	572
Массовая доля общего диоксида серы (нижняя граница интервала 10 мг/1кг)	693
Массовая доля растворимых сухих веществ	308
Массовая доля растворимых сухих веществ с учетом содержания соли Для соленых	561
Массовая доля растительных примесей	308
Массовая доля редуцирующих сахаров	357
Массовая доля сахаров в виде инвертного сахара	390
Массовая доля сахарозы (разность между редуц и сах в виде инвер)	57
Массовая доля составных частей (массовая доля плодов или овощей от фактической массы или массы нетто, заявленной на упаковке)	253
Массовая доля сухих веществ в продукте	308
Массовая доля хлоридов в пересчете на хлористый натрий	253
Массовая доля этанола	577

		Наличие примесей растительного происхождения	308
		Нитраты (в пересчёте на нитрат-ион)	517
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус)	418
		<b>Посторонние примеси</b> (делаются только для нижеуказанных продуктов): -Фасоль стручковая консервированная -Консервы из фасоли -Продукты томатные консервированные -Продукты переработки фруктов и овощей, консервы мясные и мясорастительные	308
		Присутствие крахмала в томатопродуктах	401
		pH	247
		Содержание нитратов (в расчете на нитрат-ион)	517
		Содержание этанола	577
		Содержание этанола (отгонка+плотность+определение) г/100см <sup>3</sup>	577
		Соотношение составных частей (за один компонент)	253
		Титруемая кислотность в пересчете на яблочную (шавелевую, лимонную, моногидрат, винную, серную, уксусную, молочную) кислоту	220
		Титруемая кислотность	220
		Цвет томатопродуктов по йодной шкале	346
		Щелочное число водорастворимой золы	693
		Щелочное число общей золы	577
		Щелочность водорастворимой золы	693
		Щелочность общей золы	577
2.7.5	Консервы грибные	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		олово (для консервов в сборной жестяной таре) (вне области аккредитации)	605
		хром (для консервов в хромированной таре)	605
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, олово (вне области аккредитации), хром, железо, никель, медь, включая пробоподготовку)	2700
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1732
		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	418
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
		<b>Микробиологические показатели (консервы из натуральных грибов (группа А, Б)):</b>	
		Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>	401
		Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: <i>B. cereus</i> , <i>B. pulympha</i>	561
		Мезофильные клостридии <i>C.botulinum</i> и(или) <i>C.perfringens</i>	561
		Мезофильные клостридии (кроме <i>C.botulinum</i> и(или) <i>C.perfringens</i> )	561

		Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	401
		Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	401
		<b>Микробиологические показатели (консервы из маринованных грибов (группа В)):</b>	
		Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: <i>V. ролутуха</i>	561
		Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	561
		Мезофильные клостридии <i>C.botulinum</i> и(или) <i>C.perfringens</i>	561
		Мезофильные клостридии (кроме <i>C.botulinum</i> и(или) <i>C.perfringens</i> )	561
		Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	401
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Масса нетто	181
		Массовая доля влаги в продукте	308
		Массовая доля золы	368
		Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте	572
		Массовая доля минеральных примесей	308
		Массовая доля минеральных примесей	368
		Массовая доля минеральных примесей, нерастворимых в соляной кислоте	572
		Массовая доля растительных примесей	308
		Массовая доля составных частей (массовая доля плодов или овощей от фактической массы или массы нетто, заявленной на упаковке)	253
		Массовая доля сухих веществ в продукте	308
		Массовая доля хлоридов в пересчете на хлористый натрий	253
		Наличие примесей растительного происхождения	308
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус)	418
		Посторонние примеси (Грибы маринованные)	308
		pH	247
		Соотношение составных частей (за один компонент грибы, заливка)	253
		Титруемая кислотность в пересчете на яблочную (шавелевую, лимонную, моногидрат, винную, серную, уксусную, молочную или лимонную) кислоту	220
		Титруемая кислотность	220
2.7.6	Соки, нектары, напитки, концентраты, полуфабрикаты овощные; мороженое фруктовое, плодово-ягодное, ароматизированное и пищевой лед	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		олово (для консервов в сборной жестяной таре) (вне области аккредитации)	605
		хром (для консервов в хромированной таре)	605
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, олово (вне области аккредитации), хром, железо, никель, медь, включая пробоподготовку)	2700
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1732
		<b>Нитраты</b> (соковая продукция из капусты белокочанной, моркови, томатов, свеклы столовой, кабачков, прочих овощей, арбузов, дыни)	368



<b>Патулин</b> (томатная пульпа, яблочная пульпа; яблочные, томатные, облепиховые напитки и концентраты)	1386
<b>Содержание гидроксиметилфурфуrolа в соках</b>	1600
<b>Консерванты:</b>	
Бензойная кислота и ее соли	1452
Сорбиновая кислота и ее соли	1452
<b>Отношение глюкозы к фруктозе</b> (в соках) - в стоимость входит определение двух показателей и расчёт - <b>вне области аккредитации</b>	2200
<b>Кислоты органические:</b> лимонная, яблочная, янтарная, винная, молочная, уксусная (только в соках и плодоовощной продукции) - <b>расчет</b>	
Лимонная кислота	726
Яблочная кислота	726
Янтарная кислота	726
Винная кислота	726
Молочная кислота	726
Уксусная кислота	726
Аскорбиновая кислота (витамин С) в пищевых продуктах с учётом пробоподготовки и подбором условий анализа	2500
<b>Наличие ГМО:</b>	
Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
Дополнительное исследование количества содержания ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
<b>Микробиологические показатели: Свежеотжатые соки</b>	
КМАФАнМ, КОЕ/г(см <sup>3</sup> )	379
БГКП (колиформы), г (см <sup>3</sup> )	379
S.aureus, г (см <sup>3</sup> )	561
E. Coli, г (см <sup>3</sup> )	561
Патогенные микроорганизмы, в т. ч. Сальмонеллы, (г)	1100
Listeria monocytogenes, (г)	1760
<b>Микробиологические показатели: Соки из фруктов, соки из овощей, фруктовые и (или) овощные нектары, морсы и фруктовые и (или) овощные сокодержательные напитки, консервированные и газированные с использованием углекислоты с рН 3,8 и ниже</b>	
КМАФАнМ, КОЕ/г(см <sup>3</sup> )	379
БГКП (колиформы), г (см <sup>3</sup> )	379
Дрожжи, г (см <sup>3</sup> )	401
Плесени, КОЕ/г(см <sup>3</sup> )	401
Молочнокислые микроорганизмы, г (см <sup>3</sup> )	401
<b>Микробиологические показатели: Концентрированные соки из фруктов, концентрированные морсы, концентрированные фруктовые пюре</b>	
Дрожжи, г (см <sup>3</sup> )	401
Плесени,г (см3)	401
Неспорообразующие микроорганизмы (для продажи в розничной торговле)	401
<b>Микробиологические показатели: Концентрированные соки из овощей, концентрированные овощные пюре (за исключением томатных соков и пюре)</b>	
КМАФАнМ, КОЕ/г(см <sup>3</sup> )	379
БГКП (колиформы), г (см <sup>3</sup> )	379
Дрожжи, КОЕ/г(см3)	401
Плесени, КОЕ/г(см <sup>3</sup> )	401
Патогенные микроорганизмы, в т. ч. Сальмонеллы, (г)	1100
<b>Микробиологические показатели: Концентрированный томатный сок, томатное пюре, томатная паста</b>	
Дрожжи, г (см3)	401
Число плесеней по Говарду	401

Мезофильные клостридии, г (см <sup>3</sup> )	561
Неспорообразующие микроорганизмы (для продажи в розничной торговле)	401
Молочнокислые микроорганизмы, г (см <sup>3</sup> )	401
Патогенные микроорганизмы, в т. ч. Сальмонеллы, (г)	1100
<b>Микробиологические показатели: Пастеризованная соковая продукция из фруктов</b>	
КМАФАнМ, КОЕ/г(см <sup>3</sup> )	379
Бактерии семейства Enterobacteriaceae, г (см <sup>3</sup> )	539
Дрожжи, г (см <sup>3</sup> )	401
Плесневые грибы, КОЕ/г(см <sup>3</sup> )	401
V. Cereus, г (см <sup>3</sup> )	539
Патогенные микроорганизмы, в т. ч. Сальмонеллы, (г)	1100
<b>Микробиологические показатели ( Консервированная соковая продукция (промстерильность)):</b>	
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. subtilis	401
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: V. cereus, V. polymyxa	561
Мезофильные клостридии C.botulinum и(или) C.perfringens	561
Мезофильные клостридии (кроме C.botulinum и(или) C.perfringens)	561
Мезофильные клостридии	561
Молочнокислые микроорганизмы	401
Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи	401
Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	401
<b>Микробиологические показатели:</b>	
КМАФАнМ	379
БГКП	379
S.aureus	561
E. coli	561
Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
L. monocytogenes	1787
Дрожжи	401
Плесени	401
Молочнокислые микроорганизмы	401
Мезофильные клостридии	561
Неспорообразующие микроорганизмы	401
Число плесеней по Говарду	401
Бактерии семейства Enterobacteriaceae	539
Плесневые грибы	379
V. cereus	539
<b>Физико-химические показатели (соковая продукция (соки, нектары, напитки сокодержущие, морсы)):</b>	
Водородный показатель (рН)	247
Массовая доля общего диоксида серы (нижняя граница интервала 10 мг/1кг)	693
Массовая доля общих сухих веществ	308
Массовая доля растворимых сухих веществ	308
Массовая доля растительных примесей	308
Массовая доля титруемых кислот в пересчете на преобладающую кислоту (винную, лимонную безводную, яблочную)	220
Массовая доля фосфора	605
Массовая доля хлоридов	253
Массовая доля этанола	577
Массовая концентрация сульфатов	423
Массовая концентрация титруемых кислот в расчете на винную, яблочную или лимонную	220
Массовая концентрация фосфора	605
Наличие примесей растительного происхождения	308
Общая щелочность золь	368
Объемная доля мякоти	308
Органолептические показатели	418

		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 овошефруктовые)	308
		Содержание этанола	577
		Титруемая кислотность	220
		<b>Физико-химические показатели (концентраты, полуфабрикаты овощные; мороженое фруктовое, плодово-ягодное, ароматизированное и пищевой лед):</b>	
		Кислотность	220
		Массовая доля общих сухих веществ	308
		Массовая доля сахарозы	390
		Органолептические показатели	418
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	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектроскопии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1732
		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	418
		Цезий-137 спектрометрическим методом (дикорастущие ягоды и овощи)	1260
		Стронций-90 спектрометрическим методом (овощи)	1260
		<b>Микотоксины:</b>	
		Патулин (яблочные, облепиховые, калина)	1386
		<b>Консерванты:</b>	
		Бензойная кислота и ее соли	1452
		Сорбиновая кислота и ее соли	1452
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
		БГКП	379
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100

		Плесени	401
		Дрожжи	401
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Масса нетто	181
		Массовая доля влаги в продукте	308
		Массовая доля золы	368
		Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте	572
		Массовая доля минеральных примесей	368
		Массовая доля минеральных примесей, нерастворимых в соляной кислоте	572
		Массовая доля общего диоксида серы (нижняя граница интервала 10 мг/1кг)	693
		Массовая доля растворимых сухих веществ	308
		Массовая доля растительных примесей	308
		Массовая доля редуцирующих сахаров	357
		Массовая доля сахаров в виде инвертного сахара	390
		Массовая доля сахарозы (разность)	57
		Массовая доля составных частей (массовая доля плодов или овощей от фактической массы или массы нетто, заявленной на упаковке)	253
		Массовая доля сухих веществ в продукте	308
		Массовая доля этанола, %	577
		Наличие примесей растительного происхождения	308
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус)	418
		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. Джеммы. Начинки и подварки фруктовые и овощные Соусы фруктовые.	308
		pH	247
		Содержание нитратов (в расчете на нитрат-ион)	517
		Содержание этанола (отгонка+плотность+определение) г/100см <sup>3</sup>	577
		Соотношение составных частей (за один компонент)	253
		Титруемая кислотность в пересчете на яблочную (щавелевую, лимонную, моногидрат, винную, серную, уксусную, молочную или лимонную) кислоту	220
		Титруемая кислотность	220
2.7.8	Овощи и фрукты, грибы соленые, маринованные, квашенные, моченые	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектроскопии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1732
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504

		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		Сульфитредуцирующие клостридии (только в грибах)	561
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Масса нетто	181
		Массовая доля влаги в продукте	308
		Массовая доля золы	368
		Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте	572
		Массовая доля минеральных примесей	368
		Массовая доля минеральных примесей, нерастворимых в соляной кислоте	572
		Массовая доля общего диоксида серы (нижняя граница интервала 10 мг/1кг)	693
		Массовая доля растительных примесей	308
		Массовая доля составных частей (массовая доля плодов или овощей от фактической массы или массы нетто, заявленной на упаковке)	253
		Массовая доля сухих веществ в продукте	308
		Массовая доля хлоридов в пересчете на хлористый натрий	253
		Наличие примесей растительного происхождения	308
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус)	418
		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)	308
		рН	247
		Содержание нитратов (в расчете на нитрат-ион)	517
		Соотношение составных частей (за один компонент)	253
		Титруемая кислотность в пересчете на яблочную (шавелевую, лимонную, моногидрат, винную, серную, уксусную, молочную или лимонную) кислоту	220
		Титруемая кислотность	220
2.7.9	Специи и пряности сухие	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектrophотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
		БГКП	379
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		Сульфитредуцирующие клостридии	561
		Плесени	401
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Заражённость вредителями хлебных запасов	550
		Загрязнённость насекомыми вредителями	550

		<b>Физико-химические показатели (Пряности (бадьян, гвоздика, имбирь, кардамон, кориандр, мускатный орех, мускатный цвет, перец душистый, перец черный, тмин, шафран). Пряности и приправы Шафран):</b>	
		Масса нетто пряностей (входит Отклонение от массы нетто)	181
		Массовая доля влаги	308
		Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте	572
		Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте, в пересчёте на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	418
		Массовая доля легковесных зерен (белого и черного перца горошком)	308
		Массовая доля металлических примесей	308
		Массовая доля общей золы	368
		Массовая доля общей золы в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	368
		Массовая доля пораженных плесенью пряностей	181
		Массовая доля посторонних минеральных примесей	308
		Массовая доля примесей и посторонних веществ	308
		Массовая доля примесей растительного происхождения	308
		Массовая доля пряностей с дефектами внешнего вида	308
		Массовая доля эфирных масел в расчете на сухую массу (добавить стоимость влаги)	412
		Органолептические показатели (внешний вид, форма, цвет, запах, вкус)	418
		<b>Физико-химические показатели (лавровый лист):</b>	
		Влажность лаврового листа	308
		Длина листьев	181
		Органолептические показатели	418
		Содержание 2-3-листные верхушки побегов, срезанные у основания нижеследующего лист	308
		Содержание желтых листьев, %	181
		Содержание листьев красноватых и коричневых, а также с высохшими краями или кончикам	308
		Содержание листа с мелкоочечной пятнистостью на нижней стороне пластинки листа	308
		Содержание листа со следами повреждений трипсом, щитовкой, амбарными клещами и другими насекомыми - вредителями пищевых товаров, а также поврежденных сажистым грибом	308
		Содержание ломаные листья длиной более 3 см	308
		Содержание органической и минеральной примесей (массовая доля)	308
		Содержание целые и ломаные листья длиной менее 3 см	181
2.7.10	Орехи	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектроскопии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1732
		<b>Микотоксины:</b>	
		афлатоксин В1 методом ВЭЖХ	1450
		<b>Жирнокислотный состав (ЖКС) (в продукции с содержанием жира не менее 2%) с расчётом содержания отдельных кислот: Линолевая кислота, Эруковая кислота, Линоленовая, Олеиновая и другие жирные кислоты с распечаткой ЖКС</b>	2400
		<b>Наличие ГМО:</b>	

Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
<b>Микробиологические показатели:</b>	
БГКП	379
Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
Плесени	401
<b>Физико-химические показатели:</b>	
Органолептические показатели	418
Масса нетто	181
Массовая доля влаги	308
Орехи грецкие ГОСТ 16832 Выход ядра	308
Орехи грецкие ГОСТ 16832 Количество влаги (влажность)	308
Орехи грецкие ГОСТ 16832 Наличие орехов с присохшей кожурой	308
Орехи грецкие ГОСТ 16832 Наличие поврежденных вредителями, прогорклых, недоразвитых орехов	308
Орехи грецкие ГОСТ 16832 Наличие посторонних примесей и ореховой скорлупы	308
Орехи грецкие ГОСТ 16832 Органолептические показатели (внешний вид, окраска, качество скорлупы, поверхность ядра, цвет, качество вкус и запах ядра)	308
Орехи грецкие ГОСТ 16832 Отделяемость ядра от скорлупы	308
Орехи грецкие ГОСТ 16832 Размер ореха по наибольшему поперечному диаметру	308
Орехи грецкие ГОСТ 16832 Наличие живых вредителей (насекомых или их личинок) внутри ореха	308
Орехи грецкие ГОСТ 32874 Массовая доля влаги	308
Орехи грецкие ГОСТ 32874 Массовая доля орехов других помолологических сортов	308
Орехи грецкие ГОСТ 32874 Массовая доля орехов с плесенью	308
Орехи грецкие ГОСТ 32874 Массовая доля орехов, имеющих дефекты внешнего вида скорлупы	308
Орехи грецкие ГОСТ 32874 Массовая доля орехов, не соответствующих требованиям калибровки	308
Орехи грецкие ГОСТ 32874 Массовая доля орехов, не соответствующих требованиям сорта	308
Орехи грецкие ГОСТ 32874 Массовая доля посторонних примесей	308
Орехи грецкие ГОСТ 32874 Наличие живых сельскохозяйственных вредителей в скорлупе и ядре	308
Орехи грецкие ГОСТ 32874 Органолептические показатели (внешний вид скорлупы и ядра, запах, вкус, степень зрелости)	308
Орехи грецкие ГОСТ 32874 Средняя масса нетто	308
Орехи кедровые очищенные ГОСТ 31852 Массовая доля влаги	308
Орехи кедровые очищенные ГОСТ 31852 Массовая доля испорченных очищенных кедровых орехов	308

Орехи кедровые очищенные ГОСТ 31852 Массовая доля посторонних включений	308
Орехи кедровые очищенные ГОСТ 31852 Массовая доля разбитых очищенных кедровых орехов	308
Орехи кедровые очищенные ГОСТ 31852 Массовая доля ссохшихся ядер	308
Орехи кедровые очищенные ГОСТ 31852 Массовая доля ядер орехов других видов и происхождения	308
Орехи кедровые очищенные ГОСТ 31852 Наличие видимых невооружённым глазом живых и/или мёртвых насекомых и других вредителей, продуктов их жизнедеятельности и плесневелых ядер	308
Орехи кедровые очищенные ГОСТ 31852 Органолептические показатели (запах, вкус, цвет)	308
Орехи лещины ГОСТ 32288 Массовая доля влаги целых орехов	308
Орехи лещины ГОСТ 32288 Массовая доля орехов других ботанических или товарных типов	308
Орехи лещины ГОСТ 32288 Массовая доля орехов, не соответствующая требованиям покалибровки	308
Орехи лещины ГОСТ 32288 Массовая доля орехов, не соответствующая требованиям товарного сорта	308
Орехи лещины ГОСТ 32288 Массовая доля посторонних примесей, половинок, осколков скорлупы, остатков околоплодника	308
Орехи лещины ГОСТ 32288 Наибольший поперечный диаметр	308
Орехи лещины ГОСТ 32288 Органолептические показатели (внешний вид, вкус, запах, состояние орехов)	308
Орехи лещины ГОСТ 32288 Средняя масса нетто	308
Орехи миндаля сладкого в скорлупе ГОСТ 32811 Массовая доля влаги	308
Орехи миндаля сладкого в скорлупе ГОСТ 32811 Массовая доля орехов миндаля горького	308
Орехи миндаля сладкого в скорлупе ГОСТ 32811 Массовая доля орехов миндаля других помологических сортов	308
Орехи миндаля сладкого в скорлупе ГОСТ 32811 Массовая доля орехов миндаля, не отвечающих требованиям сорта	308
Орехи миндаля сладкого в скорлупе ГОСТ 32811 Массовая доля орехов, не соответствующих требованиям по калибровке	308
Орехи миндаля сладкого в скорлупе ГОСТ 32811 Массовая доля посторонней примеси	308
Орехи миндаля сладкого в скорлупе ГОСТ 32811 Наличие живых сельскохозяйственных вредителей на скорлупе я ядре	308
Орехи миндаля сладкого в скорлупе ГОСТ 32811 Органолептические показатели (внешний вид, плотность, поверхность скорлупы, состояние ядра, вкус, запах)	308
Орехи миндаля сладкого в скорлупе ГОСТ 32811 Выход ядра	308
Орехи миндаля сладкого в скорлупе ГОСТ 32811 Масса нетто	308
Орехи миндаля сладкого в скорлупе ГОСТ 32811 Размер (количество калиброванных орехов в 1 кг)	308



Орехи миндаля сладкого ГОСТ 16830 Выход ядра	308
Орехи миндаля сладкого ГОСТ 16830 Количество влаги (влажность)	308
Орехи миндаля сладкого ГОСТ 16830 Наличие живых вредителей	308
Орехи миндаля сладкого ГОСТ 16830 Наличие орехов недоразвитых	308
Орехи миндаля сладкого ГОСТ 16830 Наличие орехов с горьким ядром	308
Орехи миндаля сладкого ГОСТ 16830 Наличие орехов с горьким ядром (по массе)	308
Орехи миндаля сладкого ГОСТ 16830 Наличие орехов с камедью	308
Орехи миндаля сладкого ГОСТ 16830 Наличие орехов с плесневелым ядром	308
Орехи миндаля сладкого ГОСТ 16830 Наличие орехов с присохшей кожурой	308
Орехи миндаля сладкого ГОСТ 16830 Наличие орехов, поврежденных вредителями	308
Орехи миндаля сладкого ГОСТ 16830 Наличие ореховой скорлупы	308
Орехи миндаля сладкого ГОСТ 16830 Наличие посторонней примеси	308
Орехи миндаля сладкого ГОСТ 16830 Наличие прогорклых орехов	308
Орехи миндаля сладкого ГОСТ 16830 Органолептические показатели (внешний вид, плотность, поверхность скорлупы, состояние ядра, вкус, запах)	308
Орехи миндаля сладкого ГОСТ 16830 Посторонние примеси	308
Орехи фисташковые неочищенные ГОСТ 31788 Заражённость насекомыми вредителями	550
Орехи фисташковые неочищенные ГОСТ 31788 Массовая доля влаги	308
Орехи фисташковые неочищенные ГОСТ 31788 Наличие орехов с дефектами	308
Орехи фисташковые неочищенные ГОСТ 31788 Органолептические показатели (запах, вкус)	308
Орехи фисташковые неочищенные ГОСТ 31788 Посторонние компоненты, не являющиеся частью фисташек (ядро, твёрдая скорлупа, околоплодник)	308
Ядра кешью ГОСТ 31855 Количество целых ядер в кг	308
Ядра кешью ГОСТ 31855 Массовая доля влаги	308
Ядра кешью ГОСТ 31855 Наличие живых насекомых и плесени, мёртвых насекомых, клещей, фрагментов насекомых, ядер, повреждённых грызунами и насекомыми	308
Ядра кешью ГОСТ 31855 Наличие прогорклых ядер	308
Ядра кешью ГОСТ 31855 Органолептические показатели (внешний вид, форма, запах, вкус)	308
Ядра миндаля сладкого ГОСТ 32857 Массовая доля влаги ядер миндаля	308
Ядра миндаля сладкого ГОСТ 32857 Массовая доля сдвоенных и двойных ядер	308
Ядра миндаля сладкого ГОСТ 32857 Массовая доля ядер миндаля других помологических сортов	308

Ядра миндаля сладкого ГОСТ 32857 Массовая доля ядер неполных и с царапинами	308
Ядра миндаля сладкого ГОСТ 32857 Массовая доля ядер, не отвечающих требованиям сорта	308
Ядра миндаля сладкого ГОСТ 32857 Массовая доля ядер, не соответствующих требованиям по калибровке (при калибровке по диаметру)	308
Ядра миндаля сладкого ГОСТ 32857 Наличие живых сельскохозяйственных вредителей	308
Ядра миндаля сладкого ГОСТ 32857 Наличие посторонней примеси	308
Ядра миндаля сладкого ГОСТ 32857 Органолептические показатели (внешний вид, состояние ядра, вкус, запах)	308
Ядра миндаля сладкого ГОСТ 32857 Средняя масса нетто	308
Ядра орехов лещины ГОСТ 32287 Диаметр ядер	308
Ядра орехов лещины ГОСТ 32287 Масса нетто	308
Ядра орехов лещины ГОСТ 32287 Массовая доля влаги	308
Ядра орехов лещины ГОСТ 32287 Массовая доля некачественных ядер орехов лещины	308
Ядра орехов лещины ГОСТ 32287 Массовая доля сдвоенных ядер	308
Ядра орехов лещины ГОСТ 32287 Массовая доля ядер орехов лещины других помологических сортов	308
Ядра орехов лещины ГОСТ 32287 Массовая доля ядер орехов лещины, не соответствующих указанному калибру	308
Ядра орехов лещины ГОСТ 32287 Наличие живых и мертвых сельскохозяйственных вредителей, их остатков или выделений	308
Ядра орехов лещины ГОСТ 32287 Органолептические показатели (внешний вид, вкус, запах, состояние ядер)	308
Ядра орехов лещины ГОСТ 32287 Разница между минимальным и максимальным диаметром ядер одного калибра	308
Ядра орехов лещины ГОСТ 32287 Массовая доля посторонних примесей, пустой скорлупы, частиц скорлупы и/или околоплодника, пыли	308
Ядра орехов фундука ГОСТ 16835 Влажность ядер орехов фундука	308
Ядра орехов фундука ГОСТ 16835 Засоренность скорлупой и примесью	308
Ядра орехов фундука ГОСТ 16835 Наличие живых вредителей (насекомых или их личинок)	308
Ядра орехов фундука ГОСТ 16835 Органолептические показатели (внешний вид, вкус, запах, плотность)	308
Ядра орехов фундука ГОСТ 16835 Повреждение наружной оболочки ядра	308
Ядра орехов фундука ГОСТ 16835 Содержание ядер ломаных, с механическими повреждениями, сморщенных, ссохшихся, недоразвитых, поврежденных вредителями, прогорклых, плесневелых, с пожелтевшей сердцевинкой	308
Ядра орехов фундука ГОСТ 16835 Средняя масса ядра	308

		Ядро ореха грецкого ГОСТ 16833	
		Массовая доля влаги	308
		Ядро ореха грецкого ГОСТ 16833	
		Массовая доля ядер с поверхностными царапинами	308
		Ядро ореха грецкого ГОСТ 16833	
		Массовая доля ядер, не отвечающих требованиям сорта	308
		Ядро ореха грецкого ГОСТ 16833	
		Массовая доля ядер, не соответствующей требованиям сорта по окраске	308
		Ядро ореха грецкого ГОСТ 16833	
		Наличие живых сельскохозяйственных вредителей и ядер, повреждённых сельскохозяйственными вредителями	308
		Ядро ореха грецкого ГОСТ 16833	
		Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус, состояние ядер)	308
		Ядро ореха грецкого ГОСТ 16833	
		Содержанию ядер, соответствующих виду, указанному в маркировке	308
		Ядро ореха грецкого ГОСТ 16833	
		Средняя масса нетто	308
2.7.11	Чай, кофе	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Микотоксины:</b>	
		афлатоксин В1 методом ВЭЖХ	1450
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1732
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		Плесени (чай и кофейные зерна зеленые)	401
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Заражённость вредителями хлебных запасов	550
		Загрязнённость насекомыми вредителями	550
		<b>Физико-химические показатели (чай черный, зеленый):</b>	
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, аромат, вкус)	418
		Количество танина	286
		Масса нетто	181
		Массовая доля влаги	
		Массовая доля сухого веществ в измельченной пробе	308
		Массовая доля водонерастворимой золы в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	462
		Массовая доля листовой части	308
		Массовая доля мелочи	308
		Массовая доля ферромагнитной примеси	308
		Массовая доля посторонних примесей	308
		Общее содержание золы (массовая доля) по массе в пересчете на сухое вещество пробы (добавить стоимость влаги)	368
		Размер побегов (длина и диаметр)	181
		Размеры	181

Содержание водорастворимой золы в общей золе (добавить стоимость влаги+общ зола)	368
Содержание водорастворимых экстрактивных веществ в пересчете на сухое вещество (массовая доля) (добавить стоимость влаги)	924
Содержание грубых волокон, массовая доля, приведённая к содержанию сухого вещества в пробе (добавить стоимость влаги)	423
<b>Физико-химические показатели (Чай растворимый. Концентрат чайный жидкий Чай растворимый с добавками ароматизаторов и/или продуктов растительного происхождения):</b>	
Органолептические показатели (внешний вид, цвет, аромат, вкус)	418
Общее содержание золы (массовая доля) в пересчёте на сухое вещество пробы (добавить стоимость влаги) Чай	368
Продолжительность растворения Чай с добавками	181
Содержание влаги (потеря массы при температуре $(103 \pm 2)^\circ\text{C}$ ) Чай	308
<b>Физико-химические показатели (Кофе растворимый):</b>	
Органолептические показатели (внешний вид, цвет, аромат, вкус)	418
Продолжительность растворения в воде	181
Массовая доля влаги	308
Общее содержание золы (в пересчете на сухое вещество) (добавить стоимость влаги)	368
Содержание металлических примесей	308
<b>Кофеин</b> (обязательно сдать ф/х на показатель влага)	1501
Посторонние примеси	308
<b>Физико-химические показатели (Кофе: зеленый, черный, натуральный жареный, молотый):</b>	
Массовая доля примесей и дефектов ( <b>Кофе зеленый</b> ), %	1100
<b>Кофеин</b> (обязательно сдать ф/х на показатель влага)	1501
Массовая доля влаги (потеря массы при температуре $103^\circ\text{C}$ ) Кофе жареный молотый	308
Массовая доля влаги (потеря массы) при $105^\circ\text{C}$ Потеря массы при температуре $105^\circ\text{C}$ Массовая доля влаги (потеря массы при температуре $103^\circ\text{C}$ )	308
Массовая доля влаги (потеря массы) при температуре $105^\circ\text{C}$ Кофе зеленый (сырой)	308
Массовая доля золы	368
Массовая доля золы (на сухую массу) (добавить стоимость влаги)	368
Массовая доля золы, не растворимой в соляной кислоте	572
Массовая доля ломаных зерен и обломков зерна	308
Массовая доля металлических примесей	308
Массовая доля молотого кофе, прошедшего через сито с отверстиями диаметром 1,0мм (Степень помола)	308
Массовая доля экстрактивных веществ в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	654
Органолептические показатели (внешний вид, цвет и аромат сухого продукта, аромат и вкус напитка) + Массовая доля ломаных зерен и обломков зерна ( <b>Кофе натуральный</b> )	418
<b>Физико-химические показатели (Напитки кофейные (с кофе и цикорием)):</b>	
Массовая доля влаги	308
Массовая доля золы (в расчете на сухую массу) (добавить стоимость влаги)	676
Массовая доля металлических примесей	308
Органолептические показатели (внешний вид, вкус, аромат)	418
Посторонние примеси	308
Продолжительность растворения в воде	181
<b>Физико-химические показатели (лекарственное сырье):</b>	
Влажность	308
Содержание дубильных веществ в абсолютно сухом сырье (добавить стоимость влаги)	286
Содержание золы, нерастворимой в 10%-ном растворе соляной кислоты в абсолютно сухом сырье (добавить стоимость влаги)	368
Содержание общей золы	368

		Содержание экстрактивных веществ в абсолютно сухом сырье (добавить стоимость влаги)	462
		Содержание эфирного масла в абсолютно сухом сырье (добавить стоимость влаги)	462
		<b>2.8. МАСЛИЧНОЕ СЫРЬЕ И ЖИРОВЫЕ ПРОДУКТЫ</b>	
2.8.1	Семена масличных культур (подсолнечника, сои, хлопчатника, кукурузы, льна, горчицы, рапс, арахис, мак пищевой и другие)	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров) (по факту, на ТР ТС не делаем)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов) (по факту, на ТР ТС не делаем)	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов) (по факту, на ТР ТС не делаем)	1732
		<b>Радионуклиды по ТР ТС 015/2011</b>	
		Пробоподготовка	418
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
		Стронций-90 спектрометрическим методом	1260
		<b>Микотоксины:</b>	
		афлатоксин В1 методом ВЭЖХ	1450
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Жирнокислотный состав (ЖКС) (в продукции с содержанием жира не менее 2%) с расчётом содержания отдельных кислот: Линолевая кислота, Эруковая кислота, Линоленовая, Олеиновая и другие жирные кислоты с распечаткой ЖКС</b>	2400
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Заражённость вредителями хлебных запасов	550
		Загрязнённость насекомыми вредителями	550
		<b>Физико-химические показатели для бобов арахиса, семян клецевины, подсолнечника и сои, сафлора, конопли, льна, кунжута, рапса, горчицы, сурепицы, рыжика, мака:</b>	
		Влажность	308
		Кислотное число масла (добавить стоимость пробоподготовки)	506
		Количество живых насекомых (отдельно по видам, клещи)	308
		Лузжистость	181
		Лузжистость на абсолютно сухое вещество (добавить стоимость влажности)	181
		Массовая доля испорченных или повреждённых семян, относящихся к неявно выраженной сорной или масличной примеси	308
		Массовая доля явно выраженной сорной или масличной примеси	308
		Общее содержание гальки	308
	Общее содержание масличной примеси (Содержание испорченных или поврежденных семян, семян подсолнечника, повреждённых растительными клопами, явно выраженной масличной примеси)	401	
	Общее содержание сорной примеси (Содержание крупной сорной примеси, явно выраженной сорной примеси, испорченных или поврежденных семян)	401	
	Содержание жира	665	
	Содержание жира в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателя влажность)	665	

		Содержание испорченных или повреждённых семян, относящихся к неявно выраженной сорной или масляной примеси	308
		Содержание металломагнитной примеси	308
		Содержание семян подсолнечника, повреждённых растительными клопами	308
		Содержание семян белены (вредной примеси)	308
		Степень зараженности семян клещами	396
		<b>Физико-химические показатели эфиромасличные культуры:</b>	
		Заражённость вредителями хлебных запасов	550
		Загрязнённость насекомыми вредителями	550
2.8.2	Масло растительное (все виды)	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка (масложировая продукция)	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Медь	412
		Железо	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, олово (вне области аккредитации), хром, железо, никель, медь, включая пробоподготовку)	2700
		<b>бенз(а)пирен</b>	1556
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1732
		<b>Радионуклиды</b>	
		Пробоподготовка	418
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
		Стронций-90 спектрометрическим методом	1260
		<b>Микотоксины:</b>	
		афлатоксин В1 методом ВЭЖХ	1450
		<b>Жирнокислотный состав (ЖКС) (в продукции с содержанием жира не менее 2%) с расчётом содержания отдельных кислот: Линолевая кислота, Эруковая кислота, Линоленовая, Олеиновая и другие жирные кислоты без распечатки общего ЖКС</b>	2200
		<b>Жирнокислотный состав (ЖКС) (в продукции с содержанием жира не менее 2%) с расчётом содержания отдельных кислот: Линолевая кислота, Эруковая кислота, Линоленовая, Олеиновая и другие жирные кислоты с распечаткой ЖКС</b>	2400
		<b>Массовая доля изолированных трансизомеров жирных кислот методом ГЖХ</b>	3580
		<b>Линолевая кислота, Эруковая кислота, Линоленовая и другие жирные кислоты (1 показатель)</b>	1848
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Анизидиновое число	605
		Йодное число	346
		Кислотное число	330
		Кислотность	220
		Массовая доля влаги и летучих веществ	401
		Массовая доля золы	368
		Массовая доля нежировых примесей	286
		Массовая доля фосфорсодержащих веществ в пересчете на оксид фосфора	605

		Массовая доля фосфорсодержащих веществ в пересчете на стеароолеолецитин	605
		Мыло (качественная проба)	181
		Объемная доля отстоя	286
		Органолептические показатели (Внешний вид, цвет, вкус, консистенция, структура) Масло пальмовое, Масло кокосовое	418
		Органолептические показатели (запах, цвет, прозрачность)	418
		Перекисное число	330
		Присутствие кунжутного масла	170
		Присутствие хлопкового масла	170
		Содержание неомыляемых веществ	401
		Содержание фосфора	605
		Температура полного расплавления	
		Кокосовое масло	286
		Холодный тест (Подсолнечное масло)	286
		Цветное число	187
		Число омыления	280
		Энергетическая ценность - расчет (добавить стоимость м.д.влаги и летучих веществ + м.д.нежировых примесей)	
		Масло пальмовое, кокосовое, подсолнечное, соевое	126
2.8.3	Продукты переработки растительных масел и животных жиров, маргарины, кулинарные жиры, кондитерские жиры, майонезы, фосфатидные концентраты	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка (Масложировая продукция)	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Медь	412
		Железо	412
		никель	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, олово (вне области аккредитации), хром, железо, никель, медь, включая пробоподготовку)	2700
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	418
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
		Стронций-90 спектрометрическим методом	1260
		<b>Микотоксины:</b>	
		афлатоксин В1 методом ВЭЖХ	1450
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		Качественное определение ГММ	4620
		<b>Жирнокислотный состав (ЖКС) (в продукции с содержанием жира не менее 2%) с расчётом содержания отдельных кислот: Линолевая кислота, Эруковая кислота, Линоленовая, Олеиновая и другие жирные кислоты без распечатки общего ЖКС</b>	2200
		<b>Жирнокислотный состав (ЖКС) (в продукции с содержанием жира не менее 2%) с расчётом содержания отдельных кислот: Линолевая кислота, Эруковая кислота, Линоленовая, Олеиновая и другие жирные кислоты с распечаткой ЖКС</b>	2400
		<b>Массовая доля молочного жира в спредах и молочносодержащих продуктах, включая пробоподготовку</b>	2300

<b>Массовая доля изолированных трансизомеров жирных кислот методом ГЖХ (для жидких маргаринов добавить стоимость пробоподготовки)</b>	3580
<b>Пробоподготовка жидких маргаринов</b>	1100
<b>Консерванты:</b>	
Бензойная кислота и ее соли	1452
Сорбиновая кислота и ее соли	1452
<b>Полихлорированные бифенилы (для продуктов, содержащих рыбные жиры) (на ТР ТС не делаем)</b>	1848
<b>Микробиологические показатели:</b>	
КМАФАнМ	379
БГКП	379
Плесени	401
Дрожжи	401
Дрожжи и плесени в сумме	401
S.aureus	561
Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
L. monocytogenes	1787
<b>Физико-химические показатели: майонезы, соусы майонезные, соусы и крема на основе растительных масел:</b>	
Органолептические показатели (внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет)	418
Кислотность продукта в пересчете на уксусную кислоту	220
Массовая доля белковых веществ (добавить стоимость пробоподготовки)	665
Массовая доля влаги (добавить стоимость кислотности)	308
Массовая доля жира	665
Массовая доля сухого обезжиренного остатка (расчетное значение)	1067
Массовая доля яичных продуктов в пересчете на сухой желток (добавить стоимость показателя м.д.жира)	929
Перекисное число (Показатель окислительной порчи продукта) (добавить стоимость показателя м.д.жира)	561
Перекисное число жировой фазы, выделенной из продукта	506
pH	247
Стойкость эмульсии (майонез)	181
<b>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)</b>	
Органолептические показатели (консистенция, вкус, запах, цвет, прозрачность)	418
Кислотность маргарина	220
Массовая доля влаги и летучих веществ	401
Массовая доля жира	665
Массовая доля жира (добавить стоимость показателя м.д.поваренной соли - для соленых продуктов)	665
Массовая доля поваренной соли	253
Массовая доля сухого обезжиренного остатка (расчетное значение) (добавить стоимость жир+влага, летучие+ соль)	57
Перекисное число	506
Прозрачность твердого жира	231
pH	247
Температура плавления жиров и жира, выделенного из маргарина	286
<b>Физико-химические показатели: жмыхи, шроты и горчичный порошок</b>	
Количество темных включений Горчичный порошок	231
Массовая доля влаги и летучих веществ	401
Массовая доля мелочи	308
Массовая доля сырой клетчатки в сухом веществе	770
Органолептические показатели (цвет, запах)	418
Содержание масла в сухом веществе (+ влага)	665



2.8.4	Жиры животные топленые	Содержание масла (соответствует массовой доли жира)	665
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка (Масложировая продукция)	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		медь	412
		железо	412
		никель	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектроскопии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, олово (вне области аккредитации), хром, железо, никель, медь, включая пробоподготовку)	2700
		<b>Антибиотики:</b>	
		Бацитрацин методом иммуноферментного анализа	3020
		Группа тетрациклинов (Сумма массовых концентраций антибиотиков группы тетрациклинов: тетрациклина, хлортетрациклина, окситетрациклина, доксициклина) методом иммуноферментного анализа	3530
		Левомецетин (Хлорамфеникол) (ИФА метод)	2770
<b>Пестициды:</b>			

		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1732
		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	418
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
		Стронций-90 спектрометрическим методом	1260
		<b>Нитрозамины*:</b>	
		сумма НДМА И НДЭА	4200
		<b>Жирнокислотный состав (ЖКС) (в продукции с содержанием жира не менее 2%) с расчётом содержания отдельных кислот: Линолевая кислота, Эруковая кислота, Линоленовая, Олеиновая и другие жирные кислоты без распечатки общего ЖКС</b>	2200
		<b>Жирнокислотный состав (ЖКС) (в продукции с содержанием жира не менее 2%) с расчётом содержания отдельных кислот: Линолевая кислота, Эруковая кислота, Линоленовая, Олеиновая и другие жирные кислоты с распечаткой ЖКС</b>	2400
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Кислотное число	330
		Массовая доля веществ, не растворимых в эфире	308
		Массовая доля влаги и летучих веществ	401
		Массовая доля неомыляемых веществ	462
		Массовая доля свободных жирных кислот ( тоже что и кислотность)	423
		Органолептические показатели (вкус, запах, консистенция, цвет, прозрачность)	418
		Перекисное число	330
		Степень окислительной порчи жира	330
		Температура плавления	286
2.8.5	Жиры и масла животные	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка (Масложировая продукция)	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		медь	412
		железо	412
		никель	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, олово (вне области аккредитации), хром, железо, никель, медь, включая пробоподготовку)	2700
		<b>Антибиотики:</b>	
		Бацитрацин методом иммуноферментного анализа	3020
		Группа тетрациклинов (Сумма массовых концентраций антибиотиков группы тетрациклинов: тетрациклина, хлортетрациклина, окситетрациклина, доксициклина) методом иммуноферментного анализа	3530
		Левомецитин (Хлорамфеникол) (ИФА метод)	2770
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1732
		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	418

		Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
		Стронций-90 спектрометрическим методом	1260
		<b>Нитрозамины*:</b>	
		сумма НДМА И НДЭА	4200
		Жирнокислотный состав (ЖКС) (в продукции с содержанием жира не менее 2%) с расчётом содержания отдельных кислот: Линолевая кислота, Эруковая кислота, Линоленовая, Олеиновая и другие жирные кислоты без распечатки общего ЖКС	2200
		Жирнокислотный состав (ЖКС) (в продукции с содержанием жира не менее 2%) с расчётом содержания отдельных кислот: Линолевая кислота, Эруковая кислота, Линоленовая, Олеиновая и другие жирные кислоты с распечаткой ЖКС	2400
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Кислотность	220
		Анизидиновое число	605
		Кислотное число	330
		Массовая доля влаги и летучих веществ	401
		Массовая доля золы	368
		Перекисное число	330
		<b>2.9. ВОДА БУТИЛИРОВАННАЯ, НАПИТКИ, АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ</b>	
2.9.1	Питьевая вода бутилированная (газированная и негазированная). Воды питьевые минеральные природные столовые, лечебно-столовые, лечебные	<b>Токсичные элементы и минеральные вещества:</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		алюминий	924
		барий	726
		бериллий	517
		бор	462
		железо	412
		калий	550
		кальций	726
		кобальт	412
		Литий	726
		магний	726
		марганец	412
		Массовая концентрация силикатов	924
		медь	412
		Молибден (на ТР ЕАЭС 044/2017 не делаем)	517
		натрий	550
		никель	412
		олово	605
		селен	924
		серебро	605
		стронций (на ТР ТС 044 нужен ион 2+, мы определяем только общее содержание - согласовывать с Заказчиком, устроит такой вариант или нет)	550
		сурьма	605
		хром	605

цинк (на ТР ТС 044 нужен ион 2+, мы определяем только общее содержание - согласовывать с Заказчиком, устроит такой вариант или нет)	412
<b>Микробиологические показатели (для бутилированной): СанПиН 2.1.4.1116-02</b>	
Общее микробное число (ОМЧ) при 37 °С	495
Общее микробное число (ОМЧ) при 22 °С	495
Общие колиформные бактерии (ОКБ)	495
Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ)	495
Глюкозоположительные колиформные бактерии (ГКБ)	495
Споры сульфитредуцирующих клостридий	561
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	561
Колифаги	940
<b>Микробиологические показатели (воды питьевые минеральные природные столовые, лечебно-столовые, лечебные): ТР ТС 044/2017</b>	
Общее микробное число (ОМЧ) при 22 °С (кроме ТР ТС 044/2017)	495
Общее микробное число (ОМЧ) при 37 °С	495
БГКП	495
Энтерококки (фекальные стрептококки)	561
<i>Escherichia coli</i> (E.coli)	561
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	561
Споры сульфитредуцирующих клостридий	561
<b>Пестициды:</b>	
Пестициды в воде (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол), линдан	1441
<b>бенз(а)пирен</b>	1963
<b>Физико-химические показатели:</b>	
Аммиак и ионы аммония суммарно	297
Анионные поверхностно-активные вещества (АПАВ)	594
Биохимическое потребление кислорода (БПК-5 или БПК-20)	693
Вкус и привкус	115
Водородный показатель (рН) (для минеральной воды - вне области аккредитации)	120
Гидрокарбонаты	346
Двуокись углерода	275
Жесткость (для минеральной воды - вне области аккредитации)	198
Запах при 20°С, при 60°С	115
Йодиды (в минеральной воде) - вне области аккредитации	1067
Массовая концентрация силикатов и всех форм кремниевой кислоты, (в пересчете на кремний)	533
Мутность	137
Нефтепродукты	522
Нитрат-ионы	467
Нитрит-ионы (на ТР ЕАЭС 044/2017 делаем только в минеральной воде)	467
Объем воды в бутылках	120
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)	286
Общий органический углерод	1056
Окисляемость перманганатная (для воды, имеющий желтоватый оттенок, краску или осадок необходимо определение показателя "Железо")	594
<b>Органолептические показатели:</b>	
прозрачность, цвет, запах, вкус, внешний вид	462
Остаточный активный хлор (свободный)	198
Остаточный активный хлор (суммарный)	198
Сульфат-ионы	467
Суммарная минерализация (сумма основных анионов и катионов, расчетно) (добавить стоимость показателей : хлорид-ионы, сульфат-ионы, кальций, гидрокарбонаты, натрий+калий, магний)	286
Пробоподготовка ЛГС	924
Бромформ (ЛГС)	462
Бромдихлорметан (ЛГС)	462
Дибромхлорметан (ЛГС)	462

		Тетрахлорметан (Четыреххлористый углерод) (ЛГС)	462
		Токсичность по сумме тригалометанов (для расчета необходимо добавить хлороформ, бромформ, бродихлорметан, дибромхлорметан с пробоподготовкой) (вне области аккредитации)	258
		Токсичность по сумме нитратов и нитритов (для расчета необходимо добавить стоимость определения следующих показателей: нитрат-ионы, нитрит-ионы) (вне области аккредитации)	258
		Фенолы	1023
		Формальдегид	522
		Фосфат-ионы	467
		Фторид-ионы	467
		Хлорид-ионы	467
		Хлороформ	836
		Цветность	137
2.9.2	Напитки безалкогольные в том числе сиропы, тонизирующие напитки	<b>Токсичные элементы:</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Микотоксины:</b>	
		<b>Патулин</b> (сокосодержащие: яблочный, томатный, облепиховый, калиновый)	1386
		<b>Кофеин</b>	1501
		<b>Общая минерализация (сухой остаток)</b>	275
		<b>Консерванты:</b>	
		Бензойная кислота и ее соли	1452
		Сорбиновая кислота и ее соли	1452
		<b>Подсластители:</b> аспартам	1452
		<b>Подсластители:</b> сахарин	1452
		<b>Подсластители:</b> ацесульфам К	1452
		<b>Кислоты органические:</b> лимонная, яблочная, янтарная, винная, молочная, уксусная (только в соках и плодоовощной продукции) - <b>расчет</b>	1600
		Лимонная кислота	726
		Яблочная кислота	726
		Янтарная кислота	726
		Винная кислота	726
		Молочная кислота	726
		Уксусная кислота	726
		Аскорбиновая кислота (витамин С) в пищевых продуктах с учётом пробоподготовки и подбором условий анализа	2500
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		Качественное определение ГММ	4620
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
		БГКП	379
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		Дрожжи и плесени (сумма)	401
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Двуокись углерода	275
		Кислотность	220
		Массовая доля растительных примесей	308
		Массовая доля спирта	577
Массовая доля сухих веществ	308		
Наличие примесей растительного происхождения	308		
Объемная доля этилового спирта (расчет по массовой доле спирта)	577		

2.9.3	Напитки брожения (безалкогольные)	Органолептические показатели (внешний вид, цвет, аромат, вкус)	418
		<b>Токсичные элементы:</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
		БГКП	379
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		Дрожжи и плесени (сумма)	401
		<b>Консерванты:</b>	
		Бензойная кислота и ее соли	1452
		Сорбиновая кислота и ее соли	1452
		<b>Подсластители:</b> аспартам	1452
		<b>Подсластители:</b> сахарин	1452
		<b>Подсластители:</b> ацесульфам К	1452
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		Качественное определение ГММ	4620
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Двуокись углерода	275
		Кислотность	220
		Массовая доля спирта	577
		Массовая доля сухих веществ	308
		Объемная доля этилового спирта (расчет - дополнительно необходимо определить массовую долю спирта)	57
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, аромат, вкус)	418
2.9.4	Пиво. Напитки пивные. Напитки солодовые.	<b>Токсичные элементы:</b>	
		Пробоподготовка и дегазация	550
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Нитрозамины*:</b>	
		сумма НДМА И НДЭА	4200
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
		БГКП	379
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		Дрожжи и плесени (сумма)	401
		<b>Определение консервантов методом ВЭЖХ:</b>	
		Бензойная кислота и её соли	1452
		Сорбиновая кислота и её соли	1452
		<b>Определение подсластителей методом ВЭЖХ:</b>	
		Ацесульфам К	1452
		Аспартам	1452
		Сахарин	1452
<b>Наличие ГМО:</b>			
Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465		

		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		Качественное определение ГММ	4620
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		рН	291
		Двуокись углерода	275
		Кислотность	297
		Массовая доля спирта (стоимость рассчитана с учетом определения относительной плотности дистиллята продукта)	550
		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 + расчёт)	1155
		Массовая доля действительный экстракта (стоимость рассчитана с учетом определения относительной плотности остатка продукта после отгонки спирта)	550
		Массовая доля действительного экстракта (стоимость рассчитана с учетом определения массовой доли сухих веществ, сахара после инверсии, плотность продукта)	2167
		Объемная доля этилового спирта (стоимость рассчитана с учетом определения массовой доли спирта и относительной плотности дистиллята продукта + расчёт)	1100
		Органолептические показатели (внешний вид: определение прозрачности, наличия посторонних включений (частиц), осадка)	440
		Органолептические показатели (прозрачность, цвет, вкус, хмелевая горечь, пенообразование)	1441
		Относительная плотность дистиллята продукта	495
		Относительная плотность остатка продукта после отгонки спирта	495
		Пенообразование (пеностойкость, высота пены)	154
		Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность в пиве (в стоимость входят показатели действительный экстракт + о.д. этилового спирта+плотность пива+расчет) <b>(вне области аккредитации)</b>	2200
		Плотность пива (вне области аккредитации)	770
		Цвет (цветовых единиц, колориметрический метод)	495
		Цвет (единиц ЕВС, колориметрический метод)	495
2.9.5	<b>Вина. Вина наливом (виноматериалы)</b>	<b>Токсичные элементы:</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Определение консервантов методом ВЭЖХ:</b>	
		Сорбиновая кислота и её соли	1452
		<b>Определение кислот методом ВЭЖХ:</b>	
		Массовая концентрация лимонной кислоты (включая расчет)	1452
		<b>Определение органических кислот методом ВЭЖХ:</b>	
		Массовая концентрация органических кислот (винная, яблочная, молочная, уксусная, лимонная, янтарная) Метод ВЭЖХ (расчет)	726
		Массовая концентрация винной кислоты	726
		Массовая концентрация яблочной кислоты	726
		Массовая концентрация молочной кислоты	726
		Массовая концентрация уксусной кислоты	726
		Массовая концентрация лимонной кислоты	726
		Массовая концентрация янтарной кислоты	726
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504

		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		Качественное определение ГММ	4620
		<b>Микробиологические показатели (столовые вина крепость до 15% об.):</b>	
		Дрожжи	401
		Дрожжи (микроскопирование)	176
		Молочнокислые бактерии (микроскопирование)	176
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту	280
		Массовая концентрация общего диоксида серы	836
		Массовая концентрация свободного диоксида серы	550
		Массовая концентрация общего экстракта (в стоимость входит определение относительной плотности продукта, относительной плотности дистиллята продукта + расчет)	1045
		Массовая концентрация приведенного экстракта (в стоимость входит определение массовой концентрации общего экстракта, массовой концентрации сахаров (без предварительной инверсии) + расчет)	1804
		Массовая концентрация сахаров (без предварительной инверсии)	649
		Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на винную кислоту	385
		Общая объемная доля этилового спирта (в стоимость входит: определение объемной доли этилового спирта, массовой концентрации сахаров (без предварительной инверсии) и расчёт потенциальной объемной доли этилового спирта)	1215
		Объемная доля этилового спирта	467
		Органолептические показатели (внешний вид: определение прозрачности, наличия посторонних включений (частиц), осадка)	440
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, аромат, вкус, балльная оценка)	1441
		Относительная плотность дистиллята продукта	495
		Относительная плотность продукта	495
		Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (в стоимость входят показатели о.д. этилового спирта + сахар + массовая концентрация кислот + расчет)	1666
		Плотность продукта	495
		Потенциальная объемная доля этилового спирта (в стоимость входит определение массовой концентрации сахаров (без предварительной инверсии) + расчёт)	704
		Розливостойкость (испытания на склонность к помутнениям физико-химического характера)	1248
2.9.6	Вина ликерные, вина ликерные с защищенным географическим указанием, вина ликерные с защищенным наименованием места происхождения товара	<b>Токсичные элементы:</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Определение консервантов методом ВЭЖХ:</b>	
		Сорбиновая кислота и её соли	1452
		<b>Определение кислот методом ВЭЖХ:</b>	
		Массовая концентрация лимонной кислоты	1452
		<b>Определение органических кислот методом ВЭЖХ:</b>	
		Массовая концентрация органических кислот (винная, яблочная, молочная, уксусная, лимонная, янтарная) Метод ВЭЖХ (расчет)	726
		Массовая концентрация винной кислоты	726
		Массовая концентрация яблочной кислоты	726
		Массовая концентрация молочной кислоты	726
		Массовая концентрация уксусной кислоты	726
		Массовая концентрация лимонной кислоты	726
		Массовая концентрация янтарной кислоты	726
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465



		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		Качественное определение ГММ	4620
		<b>Микробиологические показатели (Вина специальной технологии с крепостью до 22% об.):</b>	
		Дрожжи	401
		Молочнокислые бактерии	401
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту	280
		Массовая концентрация общего диоксида серы	836
		Массовая концентрация свободного диоксида серы	550
		Массовая концентрация общего экстракта (в стоимость входит определение относительной плотности продукта, относительной плотности дистиллята продукта + расчет)	1045
		Массовая концентрация приведенного экстракта (в стоимость входит определение массовой концентрации общего экстракта, массовой концентрации сахаров (без предварительной инверсии) + расчет)	1804
		Массовая концентрация сахаров (без предварительной инверсии)	638
		Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на винную кислоту	385
		Объемная доля этилового спирта	467
		Органолептические показатели (внешний вид: определение прозрачности, наличия посторонних включений (частиц), осадка)	440
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, аромат, вкус, балльная оценка)	1441
		Относительная плотность дистиллята продукта	495
		Относительная плотность продукта	495
		Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (в стоимость входят показатели о.д. этилового спирта + сахар + массовая концентрация кислот + расчет)	1666
		Плотность продукта	495
		Розливостойкость (испытания на склонность к помутнениям физико-химического характера)	1248
2.9.7	Вина игристые. Вина газированные и вина газированные жемчужные. Напитки винные. Напитки алкогольные плодовые. Продукция плодовая алкогольная. Сидры. Пуаре. Материалы плодовые сброженные.	<b>Токсичные элементы:</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		железо	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500

Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, олово (вне области аккредитации), хром, железо, никель, медь, включая пробоподготовку)	2700
<b>Определение консервантов методом ВЭЖХ:</b>	
Сорбиновая кислота и её соли	1452
<b>Определение кислот методом ВЭЖХ:</b>	
Массовая концентрация лимонной кислоты	1452
Массовая концентрация метилового спирта, г/дм <sup>3</sup> (по фактическому значению)	1732
<b>Наличие ГМО:</b>	
Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
Качественное определение ГММ	4620
<b>Микробиологические показатели:</b>	
Дрожжи	401
Молочнокислые бактерии	401
<b>Физико-химические показатели:</b>	
Пробоподготовка (в том числе дегазация)	550
Двуокись углерода	275
Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту	280
Массовая концентрация общего диоксида серы	836
Массовая концентрация свободного диоксида серы	550
Массовая концентрация общего экстракта (в стоимость входит определение относительной плотности продукта, относительной плотности дистиллята продукта + расчет)	1045
Массовая концентрация остаточного экстракта (в стоимость входит определение массовой концентрации приведенного экстракта, массовой концентрации титруемых кислот + расчет)	2981
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)	2486
Массовая концентрация сахаров (без предварительной инверсии)	649
Массовая концентрация сахаров (с предварительной инверсией)	737
Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на винную кислоту	385
Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на яблочную кислоту	385
Объемная доля этилового спирта	467
Органолептические показатели (внешний вид: определение прозрачности, наличия посторонних включений (частиц), осадка, определение насыщенности двуокисью углерода)	550
Органолептические показатели (внешний вид, цвет, аромат, вкус, балльная оценка)	1441

		Относительная плотность дистиллята продукта	495
		Относительная плотность продукта	495
		Пищевая (в т.ч.энергетическая ) ценность (в стоимость входят показатели о.д. этилового спирта + сахар с инверсией + массовая концентрация кислот + расчет)	1754
		Плотность продукта	495
		Розливостойкость (испытания на склонность к помутнениям физико-химического характера)	1248
2.9.8	Коктейли винные	<b>Токсичные элементы:</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, олово (вне области аккредитации), хром, железо, никель, медь, включая пробоподготовку)	2700
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		Качественное определение ГММ	4620
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Пробоподготовка (в том числе дегазация)	550
		Двуокись углерода	275
		Массовая концентрация общего диоксида серы	836
		Массовая концентрация свободного диоксида серы	550
		Массовая концентрация сахаров (с предварительной инверсией)	737
		Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на винную кислоту	385
		Объемная доля этилового спирта	467
Органолептические показатели (внешний вид: определение прозрачности, наличия посторонних включений (частиц), осадка, определение насыщенности двуокисью углерода)	550		
Органолептические показатели (внешний вид, пенистые и игристые свойства, цвет, аромат, вкус )	1441		
Пищевая (в т.ч.энергетическая ) ценность (в стоимость входят показатели о.д. этилового спирта + сахар с инверсией + массовая концентрация кислот + расчет)	1754		
2.9.9	Коньяки. Бренди.	<b>Токсичные элементы:</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		железо	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500

		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, олово (вне области аккредитации), хром, железо, никель, медь, включая пробоподготовку)	2700
		<b>Определение спиртов методом ГЖХ:</b>	
		Массовая концентрация метилового спирта, г/дм <sup>3</sup>	1732
		<b>Определение содержания альдегидов, эфиров и спиртов методом газовой хроматографии:</b> ацетальдегид, этилацетат, метанол, 1-пропанол, изобутанол, 1-бутанол, изоамилол, метилацетат, изопропанол (с учетом определения объемной доли этилового спирта)	3289
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Массовая концентрация альдегидов в пересчете на безводный спирт (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	550
		Массовая концентрация высших спиртов в пересчете на безводный спирт (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	550
		Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на безводный спирт (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	440
		Массовая концентрация метилового спирта, г/дм <sup>3</sup> (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	676
		Массовая концентрация общего экстракта	1848
		Массовая концентрация приведенного экстракта (в стоимость входят показатели: массовая концентрация общего экстракта + массовая концентрация сахаров (с предварительной инверсией) + массовая концентрация сахаров (без предварительной инверсии) + расчёт)	3344
		Массовая концентрация сахаров (без предварительной инверсии)	649
		Массовая концентрация сахаров (с предварительной инверсией)	737
		Массовая концентрация средних эфиров в пересчете на безводный спирт (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта)	440
		Объемная доля этилового спирта	467
		Органолептические показатели (внешний вид: определение прозрачности, наличия посторонних включений (частиц), осадка)	440
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, аромат, вкус, балльная оценка)	1441
		Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (в стоимость входят показатели о.д. этилового спирта + сахар с предварительной инверсией + расчет)	1369
2.9.10	Дистилляты коньячные	<b>Токсичные элементы:</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		железо	412
		медь	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500

		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, олово (вне области аккредитации), хром, железо, никель, медь, включая пробоподготовку)	2700
		<b>Определение спиртов методом ГЖХ:</b>	
		Массовая концентрация метилового спирта, г/дм <sup>3</sup>	1732
		<b>Определение содержания альдегидов, эфиров и спиртов методом газовой хроматографии:</b> ацетальдегид, этилацетат, метанол, 1-пропанол, изобутанол, 1-бутанол, изоамилол, метилацетат, изопропанол (с учетом определения объемной доли этилового спирта)	3289
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Массовая концентрация альдегидов в пересчете на безводный спирт (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	550
		Массовая концентрация высших спиртов в пересчете на безводный спирт ((для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	550
		Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на безводный спирт(для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	440
		Массовая концентрация метилового спирта, г/дм <sup>3</sup> (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	676
		Массовая концентрация общего диоксида серы	836
		Массовая концентрация общего экстракта	1848
		Массовая концентрация средних эфиров в пересчете на безводный спирт (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта)	440
		Массовая концентрация фурфурола в пересчете на безводный спирт (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	880
		Объемная доля этилового спирта	467
		Органолептические показатели (внешний вид: определение прозрачности, наличия посторонних включений (частиц), осадка)	440
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, аромат, вкус)	1441
2.9.11	Кальвадосы	<b>Токсичные элементы:</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Определение спиртов методом ГЖХ:</b>	
		Объемная доля метилового спирта (с учетом определения объемной доли этилового спирта)	1732
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Массовая концентрация метилового спирта, г/дм <sup>3</sup> (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	676
		Массовая концентрация сахаров (с предварительной инверсией)	737
		Объемная доля этилового спирта	467

		Органолептические показатели (внешний вид: определение прозрачности, наличия посторонних включений (частиц), осадка)	440
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, аромат, вкус, бальная оценка)	1441
		Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (в стоимость входят показатели о.д. этилового спирта + сахар с предварительной инверсией + расчет)	1369
2.9.12	Дистиллят винный	<b>Токсичные элементы:</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Определение спиртов методом ГЖХ:</b>	
		Объемная доля метилового спирта (с учетом определения объемной доли этилового спирта)	1732
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Массовая концентрация альдегидов в пересчете на безводный спирт (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	550
		Массовая концентрация высших спиртов в пересчете на безводный спирт (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	550
		Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на безводный спирт (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	440
		Массовая концентрация метилового спирта, г/дм <sup>3</sup> (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	676
		Массовая концентрация средних эфиров в пересчете на безводный спирт (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта)	440
		Массовая концентрация фурфуrolа в пересчете на безводный спирт (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	880
Объемная доля этилового спирта	467		
Органолептические показатели (внешний вид: определение прозрачности, наличия посторонних включений (частиц), осадка)	440		
Органолептические показатели (внешний вид, цвет, аромат, вкус)	1441		
Массовая концентрация общего диоксида серы	836		
2.9.13	Спирт винный	<b>Токсичные элементы:</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Определение спиртов методом ГЖХ:</b>	
		Объемная доля метилового спирта (с учетом определения объемной доли этилового спирта)	1732

		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Массовая концентрация альдегидов в пересчете на безводный спирт (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	550
		Массовая концентрация высших спиртов в пересчете на безводный спирт (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	550
		Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на безводный спирт (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	440
		Массовая концентрация метилового спирта, г/дм <sup>3</sup> (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	676
		Массовая концентрация средних эфиров в пересчете на безводный спирт (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта)	440
		Объемная доля этилового спирта	467
		Органолептические показатели (внешний вид: определение прозрачности, наличия посторонних включений (частиц), осадка)	440
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, аромат, вкус)	1441
2.9.14	Экстракты дубовые	<b>Токсичные элементы:</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Массовая концентрация общего экстракта	1848
		Объемная доля этилового спирта	467
		Органолептические показатели (внешний вид: определение прозрачности, наличия посторонних включений (частиц), осадка)	440
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, аромат, вкус)	1441
2.9.15	Плодовые водки. Виноградная водка.	<b>Токсичные элементы:</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Определение спиртов методом ГЖХ:</b>	
		Объемная доля метилового спирта (с учетом определения объемной доли этилового спирта)	1732
		<b>Наличие ГМО:</b>	

		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Массовая концентрация альдегидов в пересчете на безводный спирт (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	550
		Массовая концентрация высших спиртов в пересчете на безводный спирт (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	550
		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)	3410
		Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на безводный спирт (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	440
		Массовая концентрация метилового спирта, г/дм <sup>3</sup> (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	676
		Массовая концентрация сахаров (с предварительной инверсией)	737
		Массовая концентрация средних эфиров в пересчете на безводный спирт (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта)	440
		Массовая концентрация фурфурола в пересчете на безводный спирт (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	880
		Объемная доля этилового спирта	467
		Органолептические показатели (внешний вид: определение прозрачности, наличия посторонних включений (частиц), осадка)	440
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, аромат, вкус)	1441
		Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (в стоимость входят показатели о.д. этилового спирта + расчет)	632
2.9.16	Дистиллят фруктовый (плодовый)	<b>Токсичные элементы:</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Определение спиртов методом ГЖХ:</b>	
		Объемная доля метилового спирта (с учетом определения объемной доли этилового спирта)	1732
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465



		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Массовая концентрация альдегидов в пересчете на безводный спирт (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	550
		Массовая концентрация высших спиртов в пересчете на безводный спирт (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	550
		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)	3410
		Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на безводный спирт(для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	440
		Массовая концентрация метилового спирта, г/дм <sup>3</sup> (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	676
		Массовая концентрация общего диоксида серы	836
		Массовая концентрация средних эфиров в пересчете на безводный спирт (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта)	440
		Массовая концентрация фурфурола в пересчете на безводный спирт (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	880
		Объемная доля этилового спирта	467
		Органолептические показатели (внешний вид: определение прозрачности, наличия посторонних включений (частиц), осадка)	440
		Органолептические показатели (внешний вид)	313
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, аромат, вкус)	1441
2.9.17	Изделия ликероводочные. Ликеры.	<b>Токсичные элементы:</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Определение спиртов методом ГЖХ:</b>	
		Объемная доля метилового спирта (с учетом определения объемной доли этилового спирта)	1732
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Пробоподготовка для продукции, насыщенной двуокисью углерода	550
		Крепость	478
		Массовая концентрация кислот в пересчете на лимонную кислоту	297
		Массовая концентрация общего экстракта	550
		Массовая концентрация сахаров (с предварительной инверсией)	737

		Органолептические показатели (внешний вид: определение прозрачности, наличия посторонних включений (частиц), осадка)	440
		Органолептические показатели (внешний вид: определение прозрачности, наличия посторонних включений (частиц), осадка, определение насыщенности двуокисью углерода) для продукции насыщенной двуокисью углерода	550
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, аромат, вкус, балльная оценка)	1441
		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)	1666
2.9.18	Виски. Ром. Дистиллят зерновой. Напитки спиртные зерновые дистиллированные.	<b>Токсичные элементы:</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Определение спиртов методом ГЖХ:</b>	
		Объемная доля метилового спирта (с учетом определения объемной доли этилового спирта)	1732
		<b>Хроматография виски, текила, ром</b> ((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)	2194
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Крепость (Объемная доля этилового спирта)	467
Органолептические показатели (внешний вид: определение прозрачности, наличия посторонних включений (частиц), осадка)	440		
Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, аромат, вкус, балльная оценка)	1441		
Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (в стоимость входят показатели крепость+ расчет)	616		
2.9.19	Напитки спиртные русские традиционные на натуральном сырье.	<b>Токсичные элементы:</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Определение спиртов методом ГЖХ:</b>	
		Объемная доля метилового спирта (с учетом определения объемной доли этилового спирта)	1732

		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Пробоподготовка для продукции, насыщенной двуокисью углерода	550
		Крепость (Объемная доля этилового спирта)	467
		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 - <b>вне области аккредитации</b>	2970
		Массовая концентрация кислот в пересчете на лимонную кислоту	297
		Массовая концентрация общего экстракта	550
		Массовая концентрация сахаров (с предварительной инверсией)	737
		Органолептические показатели (внешний вид: определение прозрачности, наличия посторонних включений (частиц), осадка)	440
		Органолептические показатели (внешний вид: определение прозрачности, наличия посторонних включений (частиц), осадка, определение насыщенности двуокисью углерода) для продукции насыщенной двуокисью углерода	550
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, аромат, вкус, балльная оценка)	1441
		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)	1666
2.9.20	<b>Водки и водки особые. Русская водка.</b>	<b>Токсичные элементы:</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Токсичные микропримеси в водке и спирте</b> (Массовая концентрация сивушного масла (2-пропанол, 1-пропанол, 1-бутанол, изобутиловый спирт, изоамиловый спирт), Массовая концентрация сложных эфиров (метилацетат, этилацетат), массовая концентрация уксусного альдегида, объемная доля метилового спирта)	1950
		<b>Подлинность водки, спиртов</b> (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)	3000
		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) - <b>для определения токсичных микропримесей, включая фурфурол</b>	2970
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465

		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Массовая концентрация кислот в пересчете на лимонную кислоту	297
		Крепость	467
		Определение щелочности (титриметрический метод)	550
		Органолептические показатели (внешний вид: определение прозрачности, наличия посторонних включений (частиц), осадка)	440
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, аромат, вкус, балльная оценка)	1441
		Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (в стоимость входят показатели о.д. этилового спирта + расчет)	632
2.9.21	<b>Спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья. Спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья "классический". Спирт этиловый питьевой 95 %-ный.</b>	<b>Токсичные элементы:</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектrophотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Токсичные микропримеси в водке и спирте</b> (Массовая концентрация сивушного масла (2-пропанол, 1-пропанол, 1-бутанол, изобутиловый спирт, изоамиловый спирт), Массовая концентрация сложных эфиров (метилацетат, этилацетат), массовая концентрация уксусного альдегида, объемная доля метилового спирта)	1950
		<b>Подлинность водки, спиртов</b> (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)	3000
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Массовая концентрация свободных кислот в пересчете на безводный спирт (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	440
		Наличие фурфурола (качественная реакция)	550
		Объемная доля этилового спирта	467
		Органолептические показатели (внешний вид: определение прозрачности, наличия посторонних включений (частиц), осадка)	440
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, аромат, вкус, балльная оценка)	1441
	Проба на окисляемость при 20оС	550	
	Чистота	550	
2.9.22	<b>Фракция головная этилового спирта. Отходы ликероводочного производства.</b>	<b>Токсичные элементы:</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412

		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Хроматография отходов спиртового производства</b> (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	3000
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Объемная доля этилового спирта	467
2.9.23	<b>Напитки слабоалкогольные. Напитки слабоалкогольные тонизирующие.</b>	<b>Токсичные элементы:</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, олово (вне области аккредитации), хром, железо, никель, медь, включая пробоподготовку)	2700
		<b>Определение консервантов методом ВЭЖХ:</b>	
		Бензойная кислота и её соли	1452
		Сорбиновая кислота и её соли	1452
		<b>Определение подсластителей методом ВЭЖХ:</b>	
		Ацесульфам	1452
		Аспартам	1452
		Сахарин	1452
		<b>Определение спиртов методом ГЖХ:</b>	
		Объемная доля метилового спирта (с учетом определения объемной доли этилового спирта)	1732
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		Качественное определение ГММ	4620
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Пробоподготовка (в том числе дегазация)	550
		Двуокись углерода	275
		Кислотность	297
		Массовая доля сухих веществ после проведения полной инверсии	880
		Массовая концентрация сахаров (с предварительной инверсией)	737
		Массовая концентрация титруемых кислот (в пересчете на лимонную кислоту)	385
		Объемная доля этилового спирта	467
		Органолептические показатели (внешний вид: определение прозрачности, наличия посторонних включений (частиц), осадка, определение насыщенности двуокисью углерода)	550
		Органолептические показатели (прозрачность, цвет, аромат, вкус)	1441
		Относительная плотность напитка после удаления спирта	550

		Пищевая (в т.ч. энергетическая ) ценность (в стоимость входят показатели о.д. этилового спирта + сахар с предварительной инверсией + кислотность + расчет)	1666
		<b>2.10. ДРУГИЕ ПРОДУКТЫ</b>	
<b>2.10.1</b>	<b>Изоляты, концентраты, гидролизаты и текстураты растительных белков; пищевой шрот и мука с различным содержанием жира из семян бобовых, масличных и нетрадиционных культур</b>	<b>Токсичные элементы</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		<b>Микотоксины:</b>	
		афлатоксин В1 методом ВЭЖХ	1450
		Ф2 токсин (зеараленон) методом иммуноферментного анализа	1520
		Вомитоксин (дезоксиниваленол) методом иммуноферментного анализа	1450
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
		БГКП	379
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		S.aureus	561
		Дрожжи	401
		Плесени	401
		Сульфитредуцирующие клостридии	561
<b>2.10.2</b>	<b>Концентраты молочных сывороточных белков</b>	<b>Токсичные элементы:</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	418
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
		Стронций-90 спектрометрическим методом	1260
		<b>Микотоксины:</b>	
		афлатоксин М1 методом ВЭЖХ	1450
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465

		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
		БГКП	379
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		S.aureus	561
		Сульфитредуцирующие клостридии	561
		<b>Физико-химические показатели (казеины):</b>	
		Активная кислотность	220
		Свободная кислотность	220
		Индекс растворимости	220
		Массовая доля белка	665
		Массовая доля белка в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	665
		Массовая доля влаги	308
		Массовая доля жира	665
		Массовая доля золы	368
		Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	368
		Массовая доля лактозы методом спектрофотометрии	577
		Массовая доля нитрата	577
		Свободная кислотность	220
		Свободная кислотность в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	220
		Содержание пригорелых частиц	126
		<b>Физико-химические показатели (казеинаты):</b>	
		Активная кислотность (рН)	346
		Массовая доля белка	665
		Массовая доля белка в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	665
		Массовая доля влаги	308
		Массовая доля золы	368
		Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	368
		Массовая доля лактозы методом спектрофотометрии	577
		Массовая доля нитрата	577
		Содержание пригорелых частиц	126
2.10.3	Концентраты белков крови (сухой концентрат плазмы, сыворотки, альбумин пищевой)	<b>Токсичные элементы</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379

		БГКП	379	
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100	
		S.aureus	561	
		Сульфитредуцирующие клостридии	561	
		Proteus	561	
		<b>Физико-химические показатели (альбумин белый свиной по ГОСТ 33674-2015):</b>		
		Массовая доля белка	665	
		Массовая доля влаги	308	
		Массовая доля хлористого натрия	253	
2.10.4	Зародыши семян зерновых, зернобобовых и других культур, хлопья и шрот из них, отруби	<b>Токсичные элементы:</b>		
		Пробоподготовка	1100	
		кадмий	412	
		мышьяк	412	
		ртуть	412	
		свинец	412	
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектrophотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500	
		<b>Пестициды:</b>		
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732	
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1732	
		<b>Радионуклиды:</b>		
		Пробоподготовка	418	
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1260	
		Стронций-90 спектрометрическим методом	1260	
		<b>Микотоксины:</b>		
		афлатоксин В1 методом ВЭЖХ	1450	
		Ф2 токсин (зеараленон) методом иммуноферментного анализа	1520	
		Вомитоксин (дезоксиниваленон) методом иммуноферментного анализа	1450	
		<b>Наличие ГМО:</b>		
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504	
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770	
		<b>Физико-химические показатели:</b>		
		Заражённость вредителями хлебных запасов	550	
		Загрязнённость насекомыми вредителями	550	
		<b>Микробиологические показатели:</b>		
		КМАФАнМ	379	
		БГКП	379	
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100	
		Плесени	401	
2.10.5		Продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур: напитки, в том числе сквашенные; тофу и окара	<b>Токсичные элементы:</b>	
			Пробоподготовка	1100
	кадмий		412	
	мышьяк		412	
	ртуть		412	
	свинец		412	
	Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектrophотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)		2500	
	<b>Пестициды:</b>			
	ГХЦГ (сумма изомеров)		1732	
	ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)		1732	
	Ртутьорганические пестициды: метилртуть, этилртуть, фенилртуть		979	
	Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))		1732	
	<b>Микотоксины:</b>			
	афлатоксин В1 методом ВЭЖХ		1450	



		Ф2 токсин (зеараленон) методом иммуноферментного анализа	1520
		Вомитоксин (дезоксиниваленол) методом иммуноферментного анализа	1450
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
		БГКП	379
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		S.aureus	561
		V. cereus	539
		Плесени	401
		Дрожжи	401
2.10.6	Продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур: напитки, концентрированные, сгущенные и сухие; тофу и окара сухие	<b>Токсичные элементы:</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Ртутьорганические пестициды: метилртуть, этилртуть, фенилртуть	979
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		<b>Микотоксины:</b>	
		афлатоксин В1 методом ВЭЖХ	1450
		Ф2 токсин (зеараленон) методом иммуноферментного анализа	1520
		Вомитоксин (дезоксиниваленол) методом иммуноферментного анализа	1450
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
		БГКП	379
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		S.aureus	561
		V. cereus	539
		Плесени	401
	Дрожжи	401	
2.10.7	Загустители, стабилизаторы, желирующие агенты (пектин, агар, альгинаты, каррагинан, камеди и др.)	<b>Токсичные элементы:</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		медь (пектин)	412
		цинк (пектин)	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500

		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Гистологическая идентификация состава</b>	2530
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
		БГКП	379
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		Плесени	401
		Дрожжи	401
		Дрожжи и Плесени (сумма)	401
2.10.8	Желатин, концентраты соединительнотканых белков	<b>Токсичные элементы:</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1732
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		L. Monocytogenes (для мясной продукции)	1787
		КМАФАнМ	379
		БГКП	379
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
2.10.9	Крахмалы, патока и продукты их переработки, пшеничный глютен	<b>Токсичные элементы:</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1732
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770

		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
		БГКП	379
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		Плесени	401
		Дрожжи	401
		S.aureus	561
		<b>Физико-химические показатели (пшеничный глютен):</b>	
		Массовая доля влаги	308
		Массовая доля золы (песка), нерастворимой в 10%-ном растворе соляной кислоты в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	880
		Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	368
		Массовая доля протеина в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	665
		<b>Физико-химические показатели (крахмал):</b>	
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах)	418
		Кислотность в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	220
		Количество крапин	181
		Массовая доля влаги	308
		Массовая доля золы (песка), нерастворимой в 10%-ном растворе соляной кислоты в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	880
		Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	368
		Массовая доля протеина в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	665
		Массовая доля сернистого ангидрида	308
		<b>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 сухих и редуцирующих веществ)</b>	
		Активность ионов водорода (рН)	247
		Кислотность	220
		Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателя м.д.сухого вещества)	368
		Массовая доля редуцирующих веществ	357
		Массовая доля редуцирующих веществ патоки в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателя м.д.сухого вещества)	665
		Массовая доля сухого вещества патоки	308
		Наличие видимых посторонних механических примесей	308
		Органолептические показатели (вкус, запах, прозрачность, цвет)	418
		Содержание диоксида серы	308
		Углеводный состав (Массовая доля отдельных сахаров)	1501
		<b>Физико-химические показатели (продукты гидролизата крахмала):</b>	
		Восстанавливающая способность	577
		<b>Массовая концентрация отдельных сахаров</b> (глюкоза, фруктоза, мальтоза, мальтотриоза) в патоке	2000
2.10.10	Дрожжи пищевые, биомасса одноклеточных растений, бактериальные стартовые культуры	<b>Токсичные элементы:</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500

		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
		БГКП	379
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		Плесени	401
		Дрожжи	401
		S.aureus	561
		Дрожжи и плесени (сумма)	401
		Сульфитредуцирующие клостридии	561
		Живые клетки продуцента (вне области аккредитации)	401
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		Качественное определение ГММ	4620
		<b>Физико-химические показатели (дрожжи прессованные и сухие):</b>	
		Кислотность дрожжей в пересчёте на уксусную кислоту Прессованные	220
		Массовая доля влаги (для сухих)	308
		Массовая доля сухого вещества (прессованные)	308
		Подъемная сила ( арбитражный метод) (добавить стоимость м.д.влаги муки для замеса теста)	236
2.10.11	Ксилит, сорбит, маннит и др. сахароспирты	<b>Токсичные элементы:</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		никель	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, олово (вне области аккредитации), хром, железо, никель, медь, включая пробоподготовку)	2700
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
		БГКП	379
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		Плесени	401

		<b>Физико-химические показатели (подсластители: ксилит, маннит и т.д.) (только для "Ригли" вне области аккредитации)</b>	
		Редуцирующие вещества	401
		<b>Физико-химические показатели (тальк) (только для "Ригли" вне области аккредитации)</b>	
		Щелочные вещества	352
		Вещества растворимые в кислоте	379
		<b>Физико-химические показатели (карбонат кальция) (только для "Ригли" вне области аккредитации)</b>	
		Вещества нерастворимые в кислоте	407
		Идентификационный тест	693
		Магний и щелочные соли	484
		Основное вещество (добавить стоимость влаги)	715
2.10.12	Бульоны пищевые сухие	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1732
2.10.13	Соль поваренная и лечебно-профилактическая	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		калий	550
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Пробоподготовка	57
		Гранулометрический состав	231
		Йод (йодированная соль)	253
		Кальций-ион	308
		Магний-ион	308
		Массовая доля влаги	308
		Массовая доля хлористого натрия (расчетный: для расчета необходимо определить магний, кальций, сульфат, калий, хлорид-ионы)	2310
		Нерастворимый остаток	308
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, вкус)	418
		рН раствора (соль "Экстра")	247
		Сульфат-ион	401
		Тиосульфат натрия	231
		Хлорид-ион	308
2.10.14	Аминокислоты кристаллические и смеси	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100

	из них	кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
		БГКП	379
Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100		
2.10.15	<b>Концентраты пищевые</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Первые и вторые блюда</li> <li>• Сладкие блюда</li> <li>• П/ф мучных изделий</li> <li>• Соусы</li> <li>• Порошкообразные</li> <li>• Блюда для спецпотребителя</li> <li>• Концентраты для детского питания</li> </ul>	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
		БГКП	379
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		S. aureus	561
		Дрожжи	401
		Плесени	401
		Сульфитредуцирующие клостридии	561
		B. cereus	539
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Заражённость вредителями хлебных запасов	550
		Загрязнённость насекомыми вредителями	550
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Восстанавливаемость (готовность к употреблению)	242
		Кислотность	220
		Крупность, размеры (уточнять у группы фх размер сит)	181
		Массовая доля влаги	308
		Массовая доля жира	665
		Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество (в стоимость включено определение м.д.влаги)	979
		Массовая доля золы (на сырую массу)	368
		Массовая доля золы, не растворимой в соляной кислоте	572
Массовая доля металлических примесей	308		
Массовая доля минеральных примесей	308		
Массовая доля отдельных компонентов (определение одного компонента)	253		
Массовая доля посторонних примесей	308		
Массовая доля сахаров до инверсии	390		

		Массовая доля сахаров после инверсии	390
		Массовая доля сахарозы (добавить стоимость показателей м.д. сахаров до инверсии + м.д. сахаров после инверсии) - расчет	57
		Массовая доля стекловидных хлопьев	308
		Массовая доля хлористого натрия	253
		Массовая доля хлористого натрия Для окрашенных методом сжигания	484
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция)	418
		Отклонение массы нетто	181
		<b>Физико-химические показатели (сухари панировочные из кукурузных и пшеничных хлопьев палочек и т.п.):</b>	
		Кислотность	220
		Массовая доля влаги	308
		Массовая доля металлических примесей	308
		Массовая доля посторонних примесей	308
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, вкус)	418
		<b>Физико-химические показатели (Полуфабрикаты мучных изделий на основе муки, сахара, молока, яичного порошка и др. компонентов):</b>	418
		Массовая доля влаги	308
		Массовая доля металлических примесей	308
		Массовая доля посторонних примесей	308
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, вкус)	418
2.10.16	Готовые кулинарные изделия, в том числе продукция общественного питания	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
		БГКП	379
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		S. aureus	561
		Дрожжи	401
		Плесени	401
		E. Coli	561
		L. Monocytogenes	1787
		Proteus	561
		Сульфитредуцирующие клостридии	561
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Пробоподготовка (кроме жидких однородных продуктов)	57
		Активная кислотность (рН) (бульоны, мясные полуфабрикаты и охлажденные блюда)	247
		Выход отдельных компонентов (стоимость испытаний за один компонент) (пробоподготовка не требуется)	253

		Достаточность тепловой обработки (мясные, рыбные кулинарные изделия) (пробоподготовка не требуется) -проба на пероксидазу -проба на фосфатазу	368
		Качественное определение наполнителя (присутствие хлеба) (рубленые полуфабрикаты) (пробоподготовка не требуется)	62
		Кислотность (хлебобулочные изделия, молочные продукты, напитки и сиропы)	220
		Кислотность в процентах кислоты (уксусной, молочной, яблочной, лимонной, винной)	220
		Масса общего сахара после инверсии (кроме мучных, кондитерских и хлебобулочных)	390
		Масса сахарозы (кроме мучных, кондитерских и хлебобулочных)	390
		Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	665
		Массовая доля лактозы (кулинарные изделия из круп, макаронные изделия, молочные напитки)	390
		Массовая доля общего сахара после инверсии, выраженная в инвертном сахаре(кроме мучных, кондитерских и хлебобулочных)	390
		Массовая доля общего сахара, выраженного в сахарозе, на сухое вещество (добавить стоимость влаги) (кроме мучных, кондитерских и хлебобулочных)	390
		Массовая доля редуцирующих сахаров до инверсии (сладкие блюда)	390
		Массовая доля сухих веществ (компоты, напитки т.д.)	308
		Массовая доля хлорида натрия (в п/ф, где нормируется соль)	253
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция)	418
		Проба на степень термического окисления фритюрного жира (пробоподготовка не требуется)	209
		Содержание белка	665
		Содержание жира	665
		Содержание золы (минеральных веществ)	368
		Содержание углеводов (из нормативной документации)	11
		Энергетическая ценность (калорийности) (добавить стоимость показателей: белки+жиры+влага+зола+содержание углеводов (в мясных или растительных блюдах)) - расчёт	126
		Содержание фарша и оболочки полуфабриката)(овощи фаршированные и блинчики с фаршем) (пробоподготовка не требуется)	253
		Средняя масса (пробоподготовка не требуется)	
		Масса нетто	
		Масса одной порции (блюда, напитка)	181
		Щелочность (песочное тесто, пф для тортов и пирожных и мучные изделия на химических разрыхлителях)	209
2.10.17	Уксусы из пищевого сырья	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465



		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Физико-химические показатели (для уксуса столового, уксусов из пищевого сырья, кроме концентрированных):</b>	
		Массовая концентрация органических кислот в пересчете на уксусную (титруемая кислотность)	577
		Объемная доля спирта	577
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, вкус, запах)	418
2.10.18	Кислоты пищевые (только кристаллические): • Кислота лимонная моногидрат пищевая • Кислота винная	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Массовая доля лимонной кислоты моногидрата	308
		Массовая доля винной кислоты	308
		<b>2.11. БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ДОБАВКИ (БАД) К ПИЩЕ</b>	
2.11.1	БАД на основе преимущественно пищевых волокон (целлюлоза, камеди, пектин, гумми, микрокристаллическая целлюлоза, отруби, фруктоолигосахара, хитозан и др. полисахариды)	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
		БГКП	379
		E. coli	561
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		Дрожжи и плесени (сумма)	401
2.11.2	БАД на основе чистых субстанций (витамины, минеральные	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412

	вещества, органические кислоты и др.) или их концентратов (экстракты растений и др.) с использованием различных наполнителей, в т.ч. сухие концентраты для напитков	мышьяк	412		
		ртуть	412		
		свинец	412		
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500		
		<b>Пестициды (для композиций с включением растительных компонентов) (только в концентратах (экстракты растений и др.) с использованием различных наполнителей, в т.ч. сухие концентраты для напитков):</b>			
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732		
		Гептахлор (на ТР ТС не делаем)	1732		
		Альдрин (на ТР ТС не делаем)	1732		
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732		
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1732		
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор и альдрин - на ТР ТС не делаем, гексахлорбензол), линдан	1732		
		<b>Наличие ГМО:</b>			
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465		
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504		
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770		
		<b>Микробиологические показатели:</b>			
		КМАФАнМ	379		
		БГКП	379		
		E. coli	561		
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100		
		Дрожжи и плесени (сумма)	401		
		2.11.3	БАД на основе природных минералов (цеолиты и др.), в т.ч. мумие	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
				Пробоподготовка	1100
		кадмий	412		
		мышьяк	412		
		ртуть	412		
		свинец	412		
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500		
		<b>Наличие ГМО:</b>			
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465		
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504		
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770		
		<b>Микробиологические показатели:</b>			
		БГКП	379		
		КМАФАнМ	379		
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100		
		S. aureus	561		
		Дрожжи и плесени (сумма)	401		
		V. cereus	539		

2.11.4	БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: таблетированные, капсулированные, порошкообразные	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		Гептахлор (на ТР ТС не делаем)	1732
		альдрин (на ТР ТС не делаем)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор и альдрин - на ТР ТС не делаем, гексахлорбензол), линдан	1732
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
		БГКП	379
		E. coli	561
		S.aureus	561
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		Дрожжи	401
		Плесени	401
V. cereus	539		
2.11.5	БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: таблетированные, капсулированные, порошкообразные с добавлением микроорганизмов-пробиотиков	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		Качественное определение ГММ	4620
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		БГКП	379
		E. coli	561
		S.aureus	561
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		Дрожжи	401
		Плесени	401
		2.11.6	БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: жидкие в виде
Пробоподготовка	1100		
Пробоподготовка (жидкие пищевых материалов)	979		

	сиропов, эликсиров, настоев, бальзамов и др.	кадмий	412		
		мышьяк	412		
		ртуть	412		
		свинец	412		
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500		
		<b>Пестициды:</b>			
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732		
		Гептахлор (на ТР ТС не делаем)	1732		
		альдрин (на ТР ТС не делаем)	1732		
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732		
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1732		
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор и альдрин - на ТР ТС не делаем, гексахлорбензол), линдан	1732		
		<b>Наличие ГМО:</b>			
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465		
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504		
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770		
		<b>Микробиологические показатели:</b>			
		КМАФАнМ	379		
		БГКП	379		
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100		
		Дрожжи	401		
		Плесени	401		
		V. cereus	539		
		2.11.7	БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: смеси высушенных лекарственных растений (чай)	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
				Пробоподготовка	1100
				кадмий	412
				мышьяк	412
		ртуть	412		
		свинец	412		
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500		
		<b>Пестициды:</b>			
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732		
		Гептахлор (на ТР ТС не делаем)	1732		
		альдрин (на ТР ТС не делаем)	1732		
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732		
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1732		
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор и альдрин - на ТР ТС не делаем, гексахлорбензол), линдан	1732		
		<b>Наличие ГМО:</b>			
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465		
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504		
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770		
		<b>Микробиологические показатели:</b>			
		КМАФАнМ	379		
		БГКП	379		
		E. coli	561		
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100		

		Дрожжи	401
		Плесени	401
2.11.8	БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: БАД-чай (детские сухие)	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
		БГКП	379
		E. coli	561
		S.aureus	561
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
Дрожжи	401		
Плесени	401		
V. cereus	539		
2.11.9	БАД на основе переработки мясо-молочного сырья, в т.ч. субпродуктов, птицы; членистоногих, земноводных - сухие	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		Гептахлор (на ТР ТС не делаем)	1732
		альдрин (на ТР ТС не делаем)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов,), гептахлор, альдрин)	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор и альдрин - на ТР ТС не делаем, гексахлорбензол), линдан	1732
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
БГКП	379		
E. coli	561		
S.aureus	561		
Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100		
2.11.10	БАД на основе продуктов пчеловодства (маточное молочко, прополис и др.)	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412

	сухие	мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
		БГКП	379
		E. coli	561
		S. aureus	561
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		Дрожжи и плесени (сумма)	401
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
свинец	412		
Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500		
<b>Пестициды:</b>			
ГХЦГ (сумма изомеров)	1732		
Гептахлор (на ТР ТС не делаем)	1732		
альдрин (на ТР ТС не делаем)	1732		
ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732		
Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов,), гептахлор, альдрин)	1732		
Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор и альдрин - на ТР ТС не делаем, гексахлорбензол), линдан	1732		
<b>Наличие ГМО:</b>			
Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465		
Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504		
Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770		
<b>Микробиологические показатели:</b>			
КМАФАнМ	379		
БГКП	379		

2.11.11

БАД на основе мясного сырья, в т.ч. субпродуктов птицы, БАД на основе молочного сырья

		E. coli	561
		S.aureus	561
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
2.11.12	БАД на основе рыбы, морских беспозвоночных, ракообразных, моллюсков и др. морепродуктов - сухие	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		Гептахлор (на ТР ТС не делаем)	1732
		альдрин (на ТР ТС не делаем)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор и альдрин - на ТР ТС не делаем, гексахлорбензол), линдан	1732
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
		БГКП	379
		E. coli	561
		S.aureus	561
Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100		
2.11.13	БАД на основе растительных морских организмов (водоросли и др.) - сухие	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		Гептахлор (на ТР ТС не делаем)	1732
		альдрин (на ТР ТС не делаем)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор и альдрин - на ТР ТС не делаем, гексахлорбензол), линдан	1732
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504

		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
		БГКП	379
		E. coli	561
		S.aureus	561
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		Дрожжи и плесени (сумма)	401
2.11.14	БАД - на основе пробиотических микроорганизмов: БАД - сухие на основе чистых культур пробиотических микроорганизмов	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектrophотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		Качественное определение ГММ	4620
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		БГКП	379
		S.aureus	561
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		Дрожжи	401
		Плесени	401
2.11.15	БАД - сухие на основе чистых культур микроорганизмов с добавлением аминокислот, микроэлементов, моно-, ди- и олигосахаридов и т.д.	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектrophотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		БГКП	379
		E. coli	561
		S.aureus	561
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		Дрожжи	401
		Плесени	401



2.11.16	БАД - жидкие на основе чистых культур пробиотических микроорганизмов концентрированные и неконцентрированные	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		БГКП	379
		E. coli	561
		S.aureus	561
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
Дрожжи	401		
Плесени	401		
2.11.17	БАД на основе одноклеточных водорослей (спирулина, хлорелла и др.)	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка (твердые пищевые материалы)	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		Гептахлор (на ТР ТС не делаем)	1732
		альдрин (на ТР ТС не делаем)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор и альдрин - на ТР ТС не делаем, гексахлорбензол), линдан	1732
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
БГКП	379		
E. coli	561		
Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100		
Дрожжи	401		
Плесени	401		
2.11.18	БАД на основе дрожжей и их лизатов	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100

		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		Качественное определение ГММ	4620
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
		БГКП	379
		E. coli	561
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		Дрожжи	401
		Живые клетки продуцента (вне области аккредитации)	401
		Плесени	401
		<b>2.12. ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА</b>	
2.12.1	Продукты на молочной основе: адаптированные и частично адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные)	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1732
		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	418
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
		Стронций-90 спектрометрическим методом	1260
		<b>Меламин с 01.06.2021 на TP TC не делаем</b>	1556
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
		БГКП	379
		E. coli	561
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		L. monocytogenes	1787
		S.aureus	561
		B. cereus	539
		Дрожжи	401
	Плесени	401	

		Патогенные, в том числе сальмонеллы, см <sup>3</sup> (г) (сухие молочные смеси моментального приготовления)	2194
		Листерии L. Monocytogenes, см <sup>3</sup> (г) (сухие молочные смеси моментального приготовления)	4389
		Патогенные, в том числе сальмонеллы, см <sup>3</sup> (г) (Смеси требующие термической обработки)	1501
		Листерии L. Monocytogenes, см <sup>3</sup> (г) (Смеси требующие термической обработки)	2711
		<b>Физико-химические показатели :</b>	
		Органолептические показатели	418
		Активная кислотность (рН)	247
		Индекс растворимости (в сухих смесях)	220
		Кислотность	220
		Массовая доля витамина С (аскорбиновой кислоты)	
		Жидкие молочные продукты	748
		Массовая доля влаги	
		Массовая доля сухих веществ	308
		Массовая доля жира	665
		Массовая доля общего белка	665
		Массовая доля сахарозы	390
		Массовая доля сахарозы в сухом продукте (расчетное значение) (добавить стоимость влаги)	390
		Содержание йода	990
2.12.2	Молоко стерилизованное (в т.ч. витаминизированное)	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1732
		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	418
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
		Стронций-90 спектрометрическим методом	1260
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
		БГКП	379
		E. coli	561
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		L. monocytogenes	1787
		S.aureus	561
		Микроскопирование	143
		<b>Промышленная стерильность:</b>	
		КМАФАнМ	379
		После термостатной выдержки при t 37°C в течение 3-5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида)	231
		Кислотность, град. Т до термостатной выдержки	220

		Кислотность, град. Т после термостатной выдержки	220
		Органолептические показатели до термостатной выдержки и их изменение после термостатной выдержки	841
		<b>Физико-химические показатели :</b>	
		Органолептические показатели	418
		Активная кислотность (рН)	247
		Кислотность	220
		Массовая доля витамина С (аскорбиновой кислоты)	
		Жидкие молочные продукты	748
		Массовая доля влаги	
		Массовая доля сухих веществ	308
		Массовая доля жира	665
		Массовая доля общего белка	665
		Массовая доля сахарозы	390
		Массовая доля сахарозы в сухом продукте (расчетное значение) (добавить стоимость влаги)	390
		Содержание йода	990
2.12.3	Жидкие кисломолочные продукты (в т.ч. с плодовоовощными наполнителями)	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектроскопии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	418
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
		Стронций-90 спектрометрическим методом	1260
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		БГКП	379
		E. coli	561
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		L. monocytogenes	1787
		S.aureus	561
		Дрожжи	401
		Плесени	401
		Молочнокислые микроорганизмы	401
		<b>Физико-химические показатели :</b>	
		Органолептические показатели	418
		Активная кислотность (рН)	247
		Кислотность	220

		Массовая доля витамина С (аскорбиновой кислоты)	
		Жидкие молочные продукты	748
		Массовая доля влаги	
		Массовая доля сухих веществ	308
		Массовая доля жира	665
		Массовая доля общего белка	665
		Массовая доля сахарозы	390
2.12.4	Творог и творожные изделия (в т.ч. с фруктовыми или овощными наполнителями)	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1732
		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	418
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
		Стронций-90 спектрометрическим методом	1260
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
		БГКП	379
		E. coli	561
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		L. monocytogenes	1787
		S.aureus	561
		Дрожжи	401
		Плесени	401
		Микроскопирование	143
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Органолептические показатели	418
		Кислотность	220
		Массовая доля влаги	308
		Массовая доля жира	665
		Массовая доля общего белка	665
		Массовая доля сахарозы	390
		Массовая доля сухих веществ	308
2.12.5	Молоко сухое для детского питания	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732

		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1732
		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	418
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
		Стронций-90 спектрометрическим методом	1260
		<b>Гистологическая идентификация состава</b>	2530
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
		БГКП	379
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		<i>L. monocytogenes</i>	1787
		<i>S. aureus</i>	561
		Дрожжи	401
		Плесени	401
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Органолептические показатели	418
		Массовая доля жира	665
		Массовая доля общего белка	665
		Массовая доля влаги	
		Массовая доля сухих веществ	308
		Кислотность	220
		Активная кислотность (рН)	247
		Массовая доля сахарозы	390
		Массовая доля сахарозы в сухом продукте (расчетное значение) (добавить стоимость влаги)	390
		Индекс растворимости	220
		Массовая доля лактозы	390
2.12.6	Сухие и жидкие молочные напитки (для детей от 6 месяцев до 3 лет)	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1732
		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	418
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
		Стронций-90 спектрометрическим методом	1260
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379

		БГКП	379
		E. coli	561
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		L. monocytogenes	1787
		S.aureus	561
		Дрожжи	401
		Плесени	401
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Органолептические показатели	418
		Активная кислотность (рН)	247
		Индекс растворимости (в сухих напитках)	220
		Кислотность	220
		Массовая доля витамина С (аскорбиновой кислоты)	
		Жидкие молочные продукты	748
		Массовая доля влаги	
		Массовая доля сухих веществ	308
		Массовая доля жира	665
		Массовая доля общего белка	665
		Массовая доля сахарозы	390
2.12.7	Продукты прикорма на зерновой основе: мука и крупа, требующая варки	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Ртутьорганические пестициды: метилртуть, этилртуть, фенилртуть	979
		2,4-Д кислота	979
		Гексахлорбензол	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1732
		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	418
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
		Стронций-90 спектрометрическим методом	1260
		<b>Бенз(а)пирен</b>	1556
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
		БГКП	379
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		L. monocytogenes	1787
		S.aureus	561

		Дрожжи	401
		Плесени	401
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Готовность к употреблению	242
		Заражённость вредителями хлебных запасов	550
		Загрязнённость насекомыми вредителями	550
		Кислотное число жира	506
		Кислотность	220
		Массовая доля влаги (влажность)	308
		Органолептические показатели	418
		Содержание металломагнитной примеси	308
2.12.8	Каши сухие безмолочные быстрорастворимые (инстантного приготовления)	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Ртутьорганические пестициды: метилртуть, этилртуть, фенилртуть	979
		2,4-Д кислота	979
		Гексахлорбензол	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		<b>Радионуклиды</b>	
		Пробоподготовка	418
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
		Стронций-90 спектрометрическим методом	1260
		<b>Бенз(а)пирен</b>	1556
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
		БГКП	379
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		<i>L. monocytogenes</i>	1787
		<i>S.aureus</i>	561
		Дрожжи	401
		Плесени	401
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Массовая доля влаги	308
	Массовая доля жира	665	
	Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество	979	
	Массовая доля сахаров до инверсии	390	
	Массовая доля сахаров после инверсии	390	
	Массовая доля сахарозы (расчетное значение - необходимо добавить стоимость показателей Массовая доля сахаров до и после инверсии)	57	
	Содержание белка	665	
2.12.9	Каши сухие молочные, требующие варки	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412



		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Ртутьорганические пестициды: метилртуть, этилртуть, фенилртуть	979
		2,4-Д кислота	979
		Гексахлорбензол	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1732
		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	418
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
		Стронций-90 спектрометрическим методом	1260
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Бенз(а)пирен</b>	1556
		<b>Массовая доля металлические примеси (в сухом продукте)</b>	308
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
		БГКП	379
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		<i>L. monocytogenes</i>	1787
		Дрожжи	401
		Плесени	401
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Заражённость вредителями хлебных запасов	550
		Загрязнённость насекомыми вредителями	550
		Массовая доля влаги	308
		Массовая доля жира	665
		Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество	665
		Массовая доля сахаров до инверсии	390
		Массовая доля сахаров после инверсии	390
		Массовая доля сахарозы (расчетное значение - необходимо добавить стоимость показателей Массовая доля сахаров до и после инверсии)	57
		Содержание белка	665
2.12.10	Каши сухие молочные быстрорастворимые (инстантного приготовления)	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Ртутьорганические пестициды: метилртуть, этилртуть, фенилртуть	979
		2,4-Д кислота	979
		Гексахлорбензол	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1732

		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	418
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
		Стронций-90 спектрометрическим методом	1260
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Бенз(а)пирен</b>	1556
		<b>Металлические примеси (в сухом продукте)</b>	308
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
		БГКП	379
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		<i>L. monocytogenes</i>	1787
		<i>S. aureus</i>	561
		Дрожжи	401
		Плесени	401
		<i>V. cereus</i>	539
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Заражённость вредителями хлебных запасов	550
		Загрязнённость насекомыми вредителями	550
		Массовая доля влаги /массовая доля сухих веществ	308
		Массовая доля жира	665
		Массовая доля общего белка	665
		Массовая доля сахарозы	390
2.12.11	Каши молочные, готовые к употреблению, стерилизованные; каши молочные, готовые к употреблению, произведенные на молочных кухнях	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Ртутьорганические пестициды: метилртуть, этилртуть, фенилртуть	979
		2,4-Д кислота	979
		Гексахлорбензол	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	418
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
		Стронций-90 спектрометрическим методом	1260
		<b>Бенз(а)пирен</b>	1556

		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
		БГКП	379
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		<i>L. monocytogenes</i>	1787
		<i>S.aureus</i>	561
		Дрожжи	401
		Плесени	401
		<i>V. cereus</i>	539
2.12.12	Растворимое печенье	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Ртутьорганические пестициды: метилртуть, этилртуть, фенилртуть	979
		2,4-Д кислота	979
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1732
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	275
		Гексахлорбензол*	3450
		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	418
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
		Стронций-90 спектрометрическим методом	1260
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
		БГКП	379
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		Дрожжи	401
		Плесени	401
2.12.13	Продукты прикорма на плодовоовощной основе, плодовоовощные консервы (фруктовые, овощные и фруктово-овощные соки, нектары и напитки; пюре; фруктово-молочные и фруктово-зерновые пюре)	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732

<b>Радионуклиды:</b>	
Пробоподготовка	418
Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
Стронций-90 спектрометрическим методом	1260
<b>Наличие ГМО:</b>	
Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
Дополнительное исследование количества содержания ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
<b>Микробиологические показатели (Консервы овощные, фруктовые, ягодные):</b>	
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>	401
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: <i>B. cereus</i> , <i>B. polymyxa</i>	561
Мезофильные клостридии <i>C. botulinum</i> и(или) <i>C. perfringens</i>	561
Мезофильные клостридии (кроме <i>C. botulinum</i> и(или) <i>C. perfringens</i> )	561
Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	401
Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	401
Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	561
Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	401
<b>Микробиологические показатели ( Консервированная соковая продукция (промстерильность)):</b>	
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>	401
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: <i>B. cereus</i> , <i>B. polymyxa</i>	561
Мезофильные клостридии <i>C. botulinum</i> и(или) <i>C. perfringens</i>	561
Мезофильные клостридии (кроме <i>C. botulinum</i> и(или) <i>C. perfringens</i> )	561
Мезофильные клостридии	561
Молочнокислые микроорганизмы	401
Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи	401
Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	401
<b>Микробиологические показатели (соки, нектары, напитки, концентраты, полуфабрикаты овощные, фруктовые, ягодные):</b>	
КМАФАнМ	379
БГКП	379
<i>S. aureus</i>	561
<i>E. coli</i>	561
Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
<i>L. monocytogenes</i>	1787
Дрожжи	401
Плесени	401
Молочнокислые микроорганизмы	401
Мезофильные клостридии	561
Неспорообразующие микроорганизмы	401
Число плесеней по Говарду	401
Бактерии семейства <i>Enterobacteriaceae</i>	539
Плесневые грибы	379
<i>B. cereus</i>	539
<b>Физико-химические показатели (консервы на фруктовой, фруктово-овощной основе с крупами, мукой и (или) молочными продуктами ):</b>	
Водородный показатель (рН)	247
Масса нетто	181
Массовая доля жира	665
Массовая доля минеральных примесей	308

		Массовая доля растворимых сухих веществ (во фруктово-овощных)	308
		Массовая доля растительных примесей	308
		Массовая доля сухих веществ (с добавками)	308
		Массовая доля этанола (во фруктово-овощных)	577
		Наличие примесей растительного происхождения	308
		Органолептика	418
		Содержание этанола (во фруктово-овощных)	577
		Титруемая кислотность	220
		Титруемая кислотность в пересчете на щавелевую, лимонную моногидрат, винную, серную, уксусную, молочную, лимонную	220
		<b>Физико-химические показатели (соки прямого отжима, восстановленные, нектары, обогащенные):</b>	
		Массовая доля минеральных примесей	308
		Массовая доля растворимых сухих веществ	308
		Массовая доля растительных примесей	308
		Массовая доля сухих веществ	308
		Массовая доля этанола (во фруктово-овощных)	577
		Наличие примесей растительного происхождения	308
		Объемная доля мякоти	346
		Органолептика	418
		Содержание нитратов	368
		Содержание этанола (во фруктово-овощных)	577
		Титруемая кислотность	220
		Титруемая кислотность в пересчете на щавелевую, лимонную моногидрат, винную, серную, уксусную, молочную, лимонную	220
2.12.14	<b>Консервы из мяса (говядины, свинины, баранины, птицы и др.), в т.ч. с добавлением субпродуктов</b>	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Олово (для консервов в сборной жестяной таре) (вне области аккредитации)	605
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, олово (вне области аккредитации), хром, железо, никель, медь, включая пробоподготовку)	2700
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	418
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
		Стронций-90 спектрометрическим методом	1260
		<b>Нитрозамины*:</b>	
		сумма НДМА И НДЭА	4200
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Гистологическое исследование:</b>	
		Гистологическая идентификация состава (1 вид)	2530
		Качественное определение видовой специфичности ДНК животного происхождения (птица, свинина, баранина, говядина, конина) и растительного происхождения (соя, кукуруза, рапс) - за 1 вид	4042

		Исследование пищевых продуктов и сырья на определение видовой принадлежности тканей животных и птицы. Количественное определение (предзаказ за 1 месяц)	договорная цена
		<b>Микробиологические показатели (консервы для детского питания):</b>	
		Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>	401
		Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: <i>B. cereus</i> , <i>B. polumyxa</i>	561
		Мезофильные клостридии	561
		Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	401
		Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	401
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Водородный показатель (рН)	247
		Масса нетто	181
		Массовая доля белка	665
		Массовая доля влаги	308
		Массовая доля жира	665
		Массовая доля костных включений (консервы из птицы)	341
		Массовая доля крахмала	423
		Массовая доля общего фосфора (выраженного в виде массовой доли пентоксида (пятиокси) фосфора )	605
		Массовая доля общего фосфора (мокрое сжигание уточнить при заказе)	605
		Массовая доля общей золы	368
		Массовая доля составных частей (определение не возможно, рассчитывается только по рецептуре, методик нет)	253
		Массовая доля хлоридов	253
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус, прозрачность бульона)	418
		Органолептические показатели с 5-ти балльной оценкой (внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус, прозрачность бульона)	484
2.12.15	Пастеризованные колбаски на мясной основе (с 1,5 лет жизни и старше)	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Олово (для консервов в сборной жестяной таре) (вне области аккредитации)	605
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектrophотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектrophотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, олово (вне области аккредитации), хром, железо, никель, медь, включая пробоподготовку)	2700
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	418
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
		<b>Нитрозамины*:</b>	
		сумма НДМА И НДЭА	4200
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504

		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Гистологическое исследование:</b>	
		Гистологическая идентификация состава (1 вид)	2530
		Качественное определение видовой специфичности ДНК животного происхождения (птица, свинина, баранина, говядина, конина) и растительного происхождения (соя, кукуруза, рапс) - за 1 вид	4042
		Исследование пищевых продуктов и сырья на определение видовой принадлежности тканей животных и птицы. Количественное определение (предзаказ за 1 месяц)	договорная цена
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
		БГКП	379
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		<i>L. monocytogenes</i>	1787
		Сульфитредуцирующие клостридии	561
		<i>S.aureus</i>	561
		<i>E. coli</i>	561
		<i>V. cereus</i>	539
		Дрожжи	401
		Плесени	401
		<b>Физико-химические показатели (колбасы):</b>	
		<b>Пробоподготовка</b>	231
		Массовая доля белка	665
		Массовая доля влаги	308
		Массовая доля жира	665
		Массовая доля крахмала	330
		Массовая доля нитрита натрия	385
		Массовая доля общего фосфора (выраженного в виде массовой доли пентоксида (пятиокси) фосфора )	605
		Массовая доля общего фосфора (мокрое сжигание уточнить при заказе)	605
		Массовая доля общей золы	368
		Массовая доля хлоридов	253
		Наличие крахмала (качественная реакция)	62
		Органолептические показатели (внешний вид, качество фарша, вкус, запах, степень измельчения, равномерность перемешивания фарша, правильность тепловой обработки)	418
2.12.16	Мясорастительные консервы	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Олово (для консервов в сборной жестяной таре) (вне области аккредитации)	605
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500

	Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, олово (вне области аккредитации), хром, железо, никель, медь, включая пробоподготовку)	2700
	<b>Пестициды:</b>	
	ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
	ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
	<b>Радионуклиды:</b>	
	Пробоподготовка	418
	Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
	<b>Нитрозамины*:</b>	
	сумма НДМА И НДЭА	4200
	<b>Наличие ГМО:</b>	
	Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
	Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
	Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
	<b>Гистологическое исследование:</b>	
	Гистологическая идентификация состава (1 вид)	2530
	Качественное определение видовой специфичности ДНК животного происхождения (птица, свинина, баранина, говядина, конина) и растительного происхождения (соя, кукуруза, рапс) - за 1 вид	4042
	Исследование пищевых продуктов и сырья на определение видовой принадлежности тканей животных и птицы. Количественное определение (предзаказ за 1 месяц)	договорная цена
	<b>Микробиологические показатели (консервы для детского питания):</b>	
	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>	401
	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: <i>B. cereus</i> , <i>B. poulux</i>	561
	Мезофильные клостридии	561
	Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	401
	Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	401
	<b>Физико-химические:</b>	
	Пробоподготовка	231
	Водородный показатель (рН)	247
	Масса нетто (пробоподготовка не требуется)	181
	Массовая доля белка	665
	Массовая доля влаги	308
	Массовая доля жира	665
	Массовая доля костных включений (консервы из птицы) (пробоподготовка не требуется)	341
	Массовая доля крахмала	423
	Массовая доля общего фосфора (выраженного в виде массовой доли пентоксида (пятиокси) фосфора )	605
	Массовая доля общего фосфора (мокрое сжигание уточнить при заказе)	605
	Массовая доля общей золы	368
	Массовая доля составных частей (определение не возможно, рассчитывается только по рецептуре, методик нет)	
	Массовая доля хлоридов	253
	Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус, прозрачность бульона)	418
	Органолептические показатели с 5-ти балльной оценкой (внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус, прозрачность бульона)	484
	Содержание нитратов в расчете на нитрат-ион	517
2.12.17	<b>Рыбные консервы</b>	
	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
	Пробоподготовка	1100



	кадмий	412
	мышьяк	412
	ртуть	412
	свинец	412
	Олово (для консервов в сборной жестяной таре) ( <b>вне области аккредитации</b> )	605
	Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
	Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, олово (вне области аккредитации), хром, железо, никель, медь, включая пробоподготовку)	2700
	<b>Пестициды:</b>	
	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*	275
	Гексахлорбензол*	3450
	<b>Биогенный амин (гистамин)</b>	1390
	<b>Радионуклиды:</b>	
	Пробоподготовка	418
	Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
	Стронций-90 спектрометрическим методом	1260
	<b>Нитрозамины*:</b>	
	сумма НДМА И НДЭА	4200
	<b>Наличие ГМО:</b>	
	Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
	Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
	Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
	<b>Микробиологические показатели (Консервы из рыбы, печени рыб и уловов водных биологических ресурсов в стеклянной, алюминиевой и жестяной упаковке, консервы для детского питания (группа А)):</b>	
	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>	401
	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: <i>B. cereus</i> , <i>B. polymyxa</i>	561
	Мезофильные клостридии <i>C. botulinum</i> и(или) <i>C. perfringens</i>	561
	Мезофильные клостридии (кроме <i>C. botulinum</i> и(или) <i>C. perfringens</i> )	561
	Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	401
	Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	401
	<b>Физико-химические показатели:</b>	
	Водородный показатель (рН)	247
	Массовая доля жира	665
	Массовая доля поваренной соли	253
	Массовая доля сухих веществ	308
	Общая кислотность, Общая кислотность в пересчете соответствующую кислоту	220
	Органолептические показатели (внешний вид, запах, цвет, консистенция и вкус.)	418
	Отклонение массы нетто продукта от значения указанного на этикетке	181
	Фактическая масса нетто (масса нетто)	181
2.12.18	<b>Рыборастительные консервы</b>	
	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
	Пробоподготовка	1100
	кадмий	412

	мышьяк	412
	ртуть	412
	свинец	412
	Олово (для консервов в сборной жестяной таре) <b>(вне области аккредитации)</b>	605
	Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
	Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, олово (вне области аккредитации), хром, железо, никель, медь, включая пробоподготовку)	2700
	<b>Пестициды:</b>	
	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*	275
	Гексахлорбензол*	3450
	<b>Биогенный амин (гистамин)</b>	1390
	<b>Радионуклиды:</b>	
	Пробоподготовка	418
	Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
	Стронций-90 спектрометрическим методом	1260
	<b>Нитрозамины*:</b>	
	сумма НДМА И НДЭА	4200
	<b>Наличие ГМО:</b>	
	Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
	Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
	Дополнительное исследование количества содержания ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
	<b>Микробиологические показатели (Консервы из рыбы, печени рыб и уловов водных биологических ресурсов в стеклянной, алюминиевой и жестяной упаковке, консервы для детского питания (группа А)):</b>	
	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы V. subtilis	401
	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: V. cereus, V. polymyx	561
	Мезофильные клостридии C.botulinum и(или) C.perfringens	561
	Мезофильные клостридии (кроме C.botulinum и(или) C.perfringens)	561
	Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	401
	Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	401
	<b>Физико-химические показатели:</b>	
	Водородный показатель (рН)	247
	Массовая доля жира	665
	Массовая доля поваренной соли	253
	Массовая доля сухих веществ	308
	Общая кислотность, Общая кислотность в пересчете соответствующую кислоту	220
	Органолептические показатели (внешний вид, запах, цвет, консистенция и вкус.)	418
	Отклонение массы нетто продукта от значения указанного на этикетке	181
	Фактическая масса нетто (масса нетто)	181
2.12.19	Детские травяные инстантные чаи	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>
	Пробоподготовка	1100
	кадмий	412

		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	418
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
		Стронций-90 спектрометрическим методом	1260
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		Плесени	401
		<b>2.13. СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ ДЛЯ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ</b>	
2.13.1	Низколактозные и безлактозные продукты	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	418
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
		Стронций-90 спектрометрическим методом	1260
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
		БГКП	379
		E. coli	561
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		L. monocytogenes	1787
		S.aureus	561
		B. cereus	539
		Дрожжи	401
		Плесени	401
		<b>Лактоза в безлактозных продуктах (хроматографический метод) (вне области аккредитации)</b>	2200
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Активная кислотность (рН)	247
		Группа чистоты (молоко сырое, термически обработанное)	192

		Кислотность	220
		Масса нетто (объем)	181
		Массовая доля белка	665
		Массовая доля жира	665
		Массовая доля нитратов (в пересчёте на нитрат-ион)	
		Молоко сырое, питьевое)	517
		Массовая доля общего фосфора (только в молоке)	605
		Массовая доля сухого вещества/	
		Массовая доля влаги	308
		Органолептические показатели	418
		Плотность (только молоко, либо в смесях для приготовления кисломолочных продуктов перед сквашиванием)	192
		Термостойчивость (по алкогольной пробе) (сырое молоко, сливки и подвергнутые тепловой обработке молоко и сливки с массовой долей жира не более 40%)	231
		Эффективность пастеризации: (пастеризованное молоко)	
		Кислая фосфатаза	187
		Эффективность пастеризации: (пастеризованное молоко)	
		Пероксидаза	187
		Эффективность пастеризации: (пастеризованное молоко)	
		Фосфатаза	187
2.13.2	Продукты на основе изолята соевого белка	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	418
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
		Стронций-90 спектрометрическим методом	1260
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
		БГКП	379

		S.aureus	561
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		Сульфитредуцирующие клостридии	561
		Дрожжи	401
		Плесени	401
2.13.3	Сухие молочные высокобелковые продукты	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	418
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
		Стронций-90 спектрометрическим методом	1260
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
		БГКП	379
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		L. monocytogenes	1787
S.aureus	561		
Дрожжи	401		
Плесени	401		
2.13.4	Низкобелковые продукты (крахмалы, крупы и макаронные изделия)	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1732
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1732
		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	418
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
		Стронций-90 спектрометрическим методом	1260
		<b>Бенз(а)пирен</b>	1556
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504

		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
		БГКП	379
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		<i>B. Cereus</i>	539
		<i>S. aureus</i>	561
		Дрожжи	401
		Плесени	401
2.13.5	Продукты на основе полных или частичных гидролизатов белка	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Пестициды:</b>	
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	275
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))*	2600
		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	418
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
		Стронций-90 спектрометрическим методом	1260
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
	БГКП	379	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100	
	<i>B. Cereus</i>	539	
	<i>S. aureus</i>	561	
	Дрожжи	401	
	Плесени	401	
2.13.6	Продукты без фенилаланина или с низким его содержанием для детей 1-го года жизни	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		кадмий	412
		мышьяк	412
		ртуть	412
		свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		<b>Пестициды:</b>	
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	275
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))*	2600

		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	418
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1260
		Стронций-90 спектрометрическим методом	1260
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4504
		Дополнительное исследование количества содержания ГМО при их наличии в тестируемом материале	2770
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	379
		БГКП	379
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1100
		V. Cereus	539
		S.aureus	561
		Дрожжи	401
		Плесени	401
		<b>РАЗДЕЛ 3</b>	
		<b>ПРОЧЕЕ</b>	
			<b>цена, руб. (без учета НДС)</b>
		<b>Наименование услуги</b>	
	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
		<b>3.1. МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ МОНИТОРИНГ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ СРЕДЫ</b>	
3.1.1		Подготовка лабораторной посуды с питательной средой для мониторинга производственной среды, в т.ч. с питательной средой (1 единица посуды)	41
3.1.2	<b>Воздух производственных помещений</b>	Staphylococcus aureus, КОЕ/м3	313
		Дрожжи, КОЕ/м3	313
		Дрожжи и плесневые грибы (в сумме), КОЕ/м3	313
		Общее микробное число (ОМЧ)/Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/м3	313
		Плесени, КОЕ/м3	313
3.1.3	<b>Смывы с поверхностей</b>	Listeria monocytogenes, КОЕ	1760
		Бактерии рода Listeria (Listeria spp), КОЕ	1760
		Pseudomonas aeruginosa, КОЕ (вне области аккредитации)	313
		Staphylococcus aureus, КОЕ	313
		Бактерии рода Salmonella, КОЕ	1100
		Бактерии семейства Enterobacteriaceae, КОЕ	313
		Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии, БГКП), КОЕ	214
		Дрожжи, КОЕ	313
		Дрожжи и плесневые грибы (в сумме), КОЕ	313
		Общее микробное число (ОМЧ)/Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/см3/100см2/исследуемая поверхность	313
	Плесени, КОЕ	313	
3.1.4	<b>Биологический контроль работы паровых стерилизаторов</b>	Выявление гибели спор тест-культуры Geobacillus stearothermophilus ВКМВ-718 (Эффективность работы)	572
3.1.5	<b>Биологический контроль работы воздушных стерилизаторов</b>	Выявление гибели спор тест-культуры Bacillus licheniformis штамм GBKMB-1711Д (Эффективность работы)	572

3.1.6	Воздух производственных и непроизводственных помещений в аптеках МУ 3182-84 (вне области аккредитации)	Staphylococcus aureus (аспирационный метод), КОЕ в 250 л, КОЕ в 1 м <sup>3</sup>	313
		Дрожжи, плесени (сумма) (аспирационный метод), КОЕ в 250 л, КОЕ в 1 м <sup>3</sup>	313
		Общее количество колоний микроорганизмов (ОМЧ), КОЕ/м <sup>3</sup> (аспирационный метод, седиментационный метод)	313
3.1.7	Смывы с инвентаря, оборудования, рук и санитарной одежды персонала, рабочих поверхностей в аптеках МУ 3182-84 (вне области аккредитации)	Pseudomonas aeruginosa, КОЕ	313
		Staphylococcus aureus, КОЕ	313
		Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии, БГКП), КОЕ	214
		Общее микробное число (ОМЧ или КМАФАнМ), КОЕ в 10 см <sup>3</sup> смывной жидкости, КОЕ/100см <sup>2</sup> , КОЕ на всей поверхности обеих рук и т.п.	313
3.1.8	Воздух производственных и непроизводственных помещений на предприятиях молочной промышленности МР 2.3.2.2327-08	Дрожжи (седиментационный метод), КОЕ	313
		Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) (седиментационный метод)	313
		Дрожжи и плесневые грибы (в сумме) (седиментационный), КОЕ	313
		Плесени (седиментационный метод), КОЕ	313
3.1.9	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	214
		Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/см <sup>3</sup>	313
		Плесневые грибы, КОЕ/см <sup>3</sup>	313
		<i>Дополнительно:</i>	
		Listeria monocytogenes, КОЕ	1760
		Listeria monocytogenes, КОЕ, Бактерии рода Listeria (Listeria spp), КОЕ	1760
		Бактерии рода Listeria (Listeria spp), КОЕ	1760
Staphylococcus aureus, КОЕ	313		
Бактерии рода Salmonella, КОЕ	1100		
3.1.10	Смывы с оборудования и инвентаря, посуды и др. рук работников, спецодежды на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами МР 4.2.0220-20	Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии, БГКП), КОЕ	214
		Staphylococcus aureus, КОЕ	313
		Общее микробное число (ОМЧ)/Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/см <sup>3</sup> /100см <sup>2</sup> /исследуемая поверхность	313
3.1.11	Воздух производственных помещений винодельческого производства ИК 9170-1128-00334600-07	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/м <sup>3</sup> (седиментационный метод)	313
3.1.12	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/см <sup>3</sup> /см <sup>2</sup>	313
		Молочнокислые бактерии, КОЕ	401
		Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/см <sup>3</sup>	313
		Плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> /см <sup>2</sup>	313
3.1.13	Воздух производства высокостойких безалкогольных напитков ИК 10-5031536-105-91	Дрожжи, КОЕ (седиментационный метод)	313
		Плесневые грибы, КОЕ (седиментационный метод)	313
		Дрожжи и плесневые грибы (в сумме) (седиментационный метод), КОЕ	313
3.1.14	Смывы с оборудования и инвентаря, коммуникаций, тары и упаковки, укупорочного инвентаря, смывная вода, рук работников, спецодежды	Дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> /см <sup>2</sup>	313
		Плесневые грибы, КОЕ/см <sup>3</sup> /см <sup>2</sup>	313



	производства высокостойких безалкогольных напитков ИК 10-5031536-105-91	Дрожжи и плесневые грибы (в сумме), КОЕ/см3/см2	313
3.1.15	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)	313
		Плесневые грибы, КОЕ, КОЕ/дм3,	313
3.1.16	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	214
		Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/см2/см3/дм3	313
		Плесневые грибы, КОЕ/см2	313
		<b>3.2. МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ В ПАРФЮМЕРНО-КОСМЕТИЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ, ИГРУШКАХ</b>	
		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	60
		Candida albicans	456
		Escherichia coli	456
		Бактерии семейства Enterobacteriaceae	456
		Pseudomonas aeruginosa	456
		Staphylococcus aureus	456
		Дрожжи и плесневые грибы (в сумме)	456
		Дрожжи и плесневые грибы (в сумме) с идентификацией (с указанием количества дрожжей и плесневых грибов отдельно) - <b>вне области аккредитации</b>	698
		Количество мезофильных аэробных микроорганизмов/Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	456
		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) - <b>вне области аккредитации</b>	698
		Количество мезофильных аэробных микроорганизмов/Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) с идентификацией (макро- и микроскопирование) - <b>вне области аккредитации</b>	698
		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)	1974
		Микробиология парфюмерно-косметической продукции (КМАФАнМ, E.coli, Staphylococcus aureus, Candida albicans, Ps. aeruginosa)	1974
		Стерильность	770
		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) ( <b>вне области аккредитации</b> )	5082
		Антимикробная активность (МУК 4.2.801)	22071
		Эффективность консервирования (ГОСТ ISO11930)	33110

		<b>3.3. МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ В РАЗЛИЧНЫХ ВИДАХ ВОД СанПиН 1.2.3685-21</b>	
		Escherichia coli (E.coli) (качественно)	561
		Escherichia coli (E.coli) (количественно)	781
		Pseudomonas aeruginosa	561
		Staphylococcus aureus/стафилококки	561
		Возбудители кишечных инфекций бактериальной природы (можем делать только сальмонеллу) - <b>дополнительный показатель</b>	1100
		Колифаги (качественно)	940
		Колифаги (количественно)	1303
		Общие (обобщенные) колиформные бактерии (ОКБ) (качественно)	495
		Общие (обобщенные) колиформные бактерии (ОКБ) (количественно)	561
		Общее микробное число (ОМЧ) при 37 °С	495
		Споры сульфитредуцирующих клостридий	561
		Энтерококки (качественно)	561
		Энтерококки (количественно)	781
		Вода централизованного питьевого водоснабжения, в том числе горячего (ОМЧ, ОКБ, E.coli, энтерококки)	2123
		Вода централизованного водоснабжения (ОМЧ, ОКБ, E.coli, энтерококки, споры сульфитредуцирующих клостридий, колифаги) расширенная программа	3630
		Вода бассейнов и аквапарков (ОКБ, E.coli, энтерококки, Ps.aeruginosa, Staphylococcus aureus)	2761
		Вода нецентрализованного водоснабжения (колодцы, скважины, источники и т.д.) (ОМЧ, ОКБ, E.coli, энтерококки)	2667
		Вода нецентрализованного водоснабжения (колодцы, скважины, источники и т.д.) (ОМЧ, ОКБ, E.coli, энтерококки, колифаги)	3063
		Вода поверхностных водных объектов (ОКБ (количественно), E.coli (колич), Энтерококки (колич), колифаги (колич))	3443
		<b>3.4. ТОКСИЧНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ И МИНЕРАЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА В НЕПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ</b>	
<b>3.4.1.</b>	<b>Пробоподготовка</b>	парфюмерно-косметической продукции	1100
		воды	715
		одежда, обувь	1100
		посуда	698
		прочие	715
<b>3.4.2.</b>	<b>Отдельные элементы</b>	<b>Стоимость каждого элементопределения (без учета стоимости пробоподготовки):</b>	
		Алюминий	924
		Железо	412
		Кадмий	412
		Калий	550
		Кальций	726
		Кобальт	412
		Магний	726
		Марганец	412
		Медь	412
		Мышьяк	412
		Натрий	550
		Никель	412
		Олово (вне области аккредитации)	605
		Ртуть	412
		Свинец	412
		Селен	924
		Серебро	605
		Стронций	550
		Сурьма	605
		Хром	605
		Цинк	412

3.4.3.	Комплексные показатели по ТР ТС	Бумага, картон (цинк, свинец, мышьяк, хром включая пробоподготовку)	2937
		Игрушки из бумаги и картона (цинк включая пробоподготовку)	1452
		Игрушки из керамики, стекла (алюминий, цинк включая пробоподготовку)	2420
		Игрушки из стали (железо, марганец, хром, никель, медь включая пробоподготовку)	3272
		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)	2200
		Пергамент (свинец, цинк, мышьяк, медь, железо, хром, включая пробоподготовку)	3630
		Посуда фарфоровая, фаянсовая, керамическая и пр. (кадмий, свинец, включая пробоподготовку) (плоская посуда вне области аккредитации)	1100
		Резиновые и латексные изделия для детей (свинец, мышьяк, цинк включая пробоподготовку)	2194
		Текстиль, полимерные материалы, кожа, кожгалантерея (свинец, мышьяк, хром, кобальт, медь, никель включая пробоподготовку)	3949
		Текстильные материалы для детей (ртуть, мышьяк, свинец, хром, кобальт, медь, никель включая пробоподготовку)	4389
		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	2937
		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	2079
		Школьно-письменные принадлежности (сурьма, мышьяк, кадмий, хром, свинец, ртуть, селен включая пробоподготовку)	5335
		Пробоподготовка по показателям химбезопасности	401
		В водной среде: акрилонитрил	693
		В водной среде: а-метилстирол	693
		В водной среде: ацетальдегид	693
		В водной среде: ацетон	693
		В водной среде: бензол	693
		В водной среде: бутилакрилат	693
		В водной среде: бутилацетат	693
		В водной среде: бутилметакрилат	693
		В водной среде: бутиловый спирт	693
		В водной среде: гексан	693
		В водной среде: гептан	693
		В водной среде: изобутилакрилат	693
		В водной среде: изобутиловый спирт	693
		В водной среде: изопропилбензол	693

		В водной среде: изопропиловый спирт	693
		В водной среде: метилакрилат	693
		В водной среде: метилацетат	693
		В водной среде: метил-метакрилат	693
		В водной среде: метиловый спирт	693
		В водной среде: н-пропилацетат	693
		В водной среде: пропиловый спирт	693
		В водной среде: смесь ксилолов	693
		В водной среде: стирол	693
		В водной среде: толуол	693
		В водной среде: этилакрилат	693
		В водной среде: этилацетат	693
		В водной среде: этилбензол	693
		В водной среде: этиловый спирт	693
		От 4-10 и более показателей (без формальдегида, фенола и фталатов)	2772
		В воздушной среде: а-метилстирол	693
		В воздушной среде: ацетальдегид	693
		В воздушной среде: ацетон	693
		В воздушной среде: бензальдегид	693
		В воздушной среде: бензол	693
		В воздушной среде: бутилацетат	693
		В воздушной среде: бутиловый спирт	693
		В воздушной среде: гексан	693
		В воздушной среде: гептан	693
		В воздушной среде: изобутилацетат	693
		В воздушной среде: изобутиловый спирт	693
		В воздушной среде: изо-пропилбензол	693
		В воздушной среде: изопропиловый спирт	693
		В воздушной среде: метилацетат	693
		В воздушной среде: метиловый спирт	693
		В воздушной среде: н-пропилацетат	693
		В воздушной среде: н-пропилбензол	693
		В воздушной среде: пропиловый спирт	693
		В воздушной среде: смесь ксилолов	693
		В воздушной среде: стирол	693
		В воздушной среде: толуол	693
		В воздушной среде: этилацетат	693
		В воздушной среде: этилбензол	693
		В воздушной среде: этиловый спирт	693
		Комплексное хроматографическое исследование образца на определение выделения вредных веществ в воздушную среду климатической камеры (без формальдегида, фенолов и фталатов)	3465
		В водной среде: диметилтерефталат, диоктилфталат, дибутилфталат, диметилфталат, диэтилфталат, бутилбензилфталат, бис(2-этилгексил) фталат (любое количество показателей) (только для тканей, в остальном - вне области аккредитации)	1848
		Фенолы	1023
		Формальдегид	1386
		Пробоподготовка (для этиленгликоля, гексаметилендиамина, капролактама) - по воде*	1940
		Пробоподготовка (для этиленгликоля, гексаметилендиамина, капролактама) - по воздуху*	890
		Этиленгликоль - в воде *	790
		Этиленгликоль - в воздухе*	1365
		Гексаметилендиамин - в воде*	1575
		Гексаметилендиамин - в воздухе*	1365
		Капролактама*	1680
		<b>3.6. РАЗЛИЧНЫЕ ТИПЫ ВОД</b>	
3.6.1	Вода питьевая:	Аммиак и ионы аммония суммарно	297

водопроводная, до и после очистки, из скважин, колодцев, расфасованная в емкости, вода плавательных бассейнов, вода для бетонов, техническая вода	Анионные поверхностно-активные вещества (АПАВ)	594
	<b>Бенз(а)пирен</b>	1963
	Биохимическое потребление кислорода (БПК-5 или БПК-20)	693
	Взвешенные вещества	286
	Вкус и привкус	115
	Водородный показатель (рН) (для минеральной воды - вне области аккредитации)	121
	Гидрокарбонаты	346
	Двуокись углерода	275
	Жесткость (для минеральной воды - вне области аккредитации)	198
	Запах при 20°C, при 60°C (за 1 показатель)	115
	Йод (только в водопроводной воде, в других - <b>вне области аккредитации</b> )	1067
	Карбонаты	357
	Кислород растворенный	165
	Массовая концентрация силикатов и всех форм кремниевой кислоты (в пересчете на кремний)	533
	Мутность	137
	Наличие следов нефтепродуктов, масел, жиров и эмульсий	357
	Нефтепродукты	522
	Нитрат-ионы	467
	Нитрит-ионы (на ТР ЕАЭС 044/2017 делаем только в минеральной воде)	467
	Общая минерализация - расчет (необходимо добавить стоимость показателей: калий, кальций, магний, натрий, гидрокарбонаты, сульфат-ионы, хлорид-ионы)	286
	Общее содержание примесей	286
	Общий органический углерод	1056
	Озон остаточный	214
	Окисляемость перманганатная (для воды, имеющий желтоватый оттенок, краску или осадок необходимо определение показателя "Железо")	594
	Окраска	242
	Остаточный активный хлор (свободный)	198
	Остаточный активный хлор (суммарный)	198
	Полифосфаты	555
	Прозрачность	143
	Свободная углекислота	330
	Содержание взвешенных частиц	357
	Содержание грубодисперсных примесей	357
	Содержание гуминовых веществ	357
	Солесодержание NaCl	440
	Сульфат-ионы	467
	Сухой остаток	286
	Температура (на месте отбора)	143
	<b>Пробоподготовка ЛГС</b>	924
	Бромформ (ЛГС)	462
	Бромдихлорметан (ЛГС)	462
	Дибромхлорметан (ЛГС)	462
	Тетрахлорметан (Четыреххлористый углерод) (ЛГС)	462
	Токсичность по сумме тригалометанов (для расчета необходимо добавить хлороформ, бромформ, бродихлорметан, дибромхлорметан с пробоподготовкой) (вне области аккредитации)	258
	Токсичность по сумме нитратов и нитритов (для расчета необходимо добавить стоимость определения следующих показателей: нитрат-ионы, нитрит-ионы) ( <b>вне области аккредитации</b> )	258
	Удельная электропроводимость при 20°C	187
	Удельная электропроводимость при 25°C	187
	Фенолы	1023
Формальдегид	522	
Фосфат-ионы	467	
Фторид-ионы	467	
Химическое потребление кислорода (ХПК) - окисляемость бихроматная	533	
Хлорид-ионы	467	

Хлороформ	836
Цветность	137
Щелочность (для минеральной воды - вне области аккредитации)	170
<b>Выделение вредных веществ в водную среду:</b>	
Пробоподготовка	401
в водной среде: бензол	693
в водной среде: стирол	693
в водной среде: толуол	693
в водной среде: этилбензол	693
в водной среде: смесь ксилолов	693
<b>Пестициды:</b>	
Пестициды в воде (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол), линдан	1441
<b>Микробиологические показатели:</b>	
Escherichia coli (E.coli) (качественно)	561
Escherichia coli (E.coli) (количественно)	781
Pseudomonas aeruginosa, мл	561
Staphylococcus aureus, мл	561
Возбудители кишечных инфекций бактериальной природы (можем делать только сальмонеллу вне области аккредитации) - <b>дополнительный показатель</b>	1100
Глюкозоположительные колиформные бактерии (ГКБ), мл	495
Колифаги (качественно)	940
Колифаги (количественно)	1303
Общее микробное число (ОМЧ) при 22 0С, КОЕ/мл	495
Общее микробное число (ОМЧ) при 37 0С, КОЕ в 1 мл	495
Общие (обобщенные) колиформные бактерии (ОКБ) (качественно)	495
Общие (обобщенные) колиформные бактерии (ОКБ) (количественно)	561
Споры сульфитредуцирующих клостридий, мл	561
Энтерококки (качественно)	561
Энтерококки (количественно)	781
Вода централизованного питьевого водоснабжения, в том числе горячего (ОМЧ, ОКБ, E.coli, энтерококки)	2123
Вода централизованного водоснабжения (ОМЧ, ОКБ, E.coli, энтерококки, споры сульфитредуцирующих клостридий, колифаги) расширенная программа	3630
Вода бассейнов и аквапарков (ОКБ, E.coli, энтерококки, Ps.aeruginosa, Staphylococcus aureus)	2761
Вода нецентрализованного водоснабжения (колодцы, скважины, источники и т.д.) (ОМЧ, ОКБ, E.coli, энтерококки)	2667
Вода нецентрализованного водоснабжения (колодцы, скважины, источники и т.д.) (ОМЧ, ОКБ, E.coli, энтерококки, колифаги)	3063
Вода поверхностных водных объектов (ОКБ (количественно), E.coli (колич), Энтерококки (колич), колифаги (колич))	3443
<b>Токсичные элементы и минеральные вещества</b>	
Кадмий, Свинец, мышьяк, ртуть (включая пробоподготовку)	1730
Пробоподготовка	715
Алюминий	924
барий	726
Бериллий	517
Бор	462
Железо	412
Кадмий	412
калий	550
Кальций	726
Кобальт	412
Литий	726
Магний	726
Марганец	412
Медь	412
Молибден (на ТР ЕАЭС 044/2017 не делаем)	517
Мышьяк	412
натрий	550

		Никель	412
		Олово	605
		Ртуть	412
		Свинец	412
		Селен	924
		Серебро	605
		Стронций (на ТР ТС 044 нужен ион 2+, мы определяем только общее содержание - согласовывать с Заказчиком, устроит такой вариант или нет)	550
		Сурьма	605
		Хром	605
		Цинк (на ТР ТС 044 нужен ион 2+, мы определяем только общее содержание - согласовывать с Заказчиком, устроит такой вариант или нет)	412
3.6.2	Вода дистиллированная, вода для лабораторного анализа	Аммиак и аммонийные соли	297
		Внешний вид	143
		Водородный показатель (рН)	121
		Запах при 60°C	115
		Массовая концентрация веществ, восстанавливающих KMnO4	297
		Массовая концентрация кальция	726
		Нитрат-ионы	467
		Оптическая плотность при длине волны 254 нм	198
		Остаток после выпаривания	297
		Сульфат-ионы	467
		Удельная электропроводимость при 20°C	187
		Удельная электропроводимость при 25°C	187
		Хлорид-ионы	467
		<b>Токсичные элементы и минеральные вещества:</b>	
		Пробоподготовка	715
		Алюминий	924
		Железо	412
		Кальций	726
		Медь	412
		Свинец	412
		Цинк	412
		<b>Микробиологические показатели: для дистиллированной воды</b>	
		Общее микробное число (ОМЧ) при 22 0С, КОЕ в 1 мл	495
		Энтерококки	561
3.6.3	Вода очищенная сточная, сточная	Азот аммонийный	572
		Азот нитратов (в стоимость входит расчет+нитрат-ион)	830
		Азот нитритов (в стоимость входит расчет+нитрит-ион)	830
		Аммиак и ионы аммония (суммарно)	522
		АПAB	715
		Биохимическое потребление кислорода (БПК-5 или -20)	830
		Взвешенные вещества	346
		Водородный показатель (рН)	121
		Кислород растворенный	198
		Нефтепродукты	951
		Нитрат-ионы	550
		Нитрит-ионы	550
		Сульфат-ионы	550
		Сухой остаток	368
		Фенолы	1023
		Формальдегид	550

		Фосфат-ионы	550
		Фосфор фосфатов	522
		Фторид-ионы	550
		Химическое потребление кислорода (ХПК) - окисляемость бихроматная	715
		Хлорид-ионы	550
		<b>Токсичные элементы и минеральные вещества</b>	
		Пробоподготовка	715
		Алюминий	924
		Железо	412
		Кадмий	412
		Кобальт	412
		Марганец	412
		Медь	412
		Мышьяк	412
		Никель	412
		Олово	605
		Свинец	412
		Селен	924
		Серебро	605
		Сурьма	605
		Хром	605
		Цинк	412
		<b>Микробиологические показатели: для воды поверхностных водных объектов в пунктах питьевого, хозяйственно-бытового и рекреационного водопользования</b>	
		Escherichia coli, КОЕв 100 мл	561
		Staphylococcus aureus, КОЕ в 100 мл	561
		Бактерии рода Salmonella, мл	1100
		Колифаги	940
		Общее микробное число (ОМЧ) при 22 0С, КОЕ в 1 мл	495
		Общее микробное число (ОМЧ) при 37 0С, КОЕ в 1 мл	495
		Общие колиформные бактерии (ОКБ) (количественно), КОЕ в 100 мл	495
		Споры сульфитредуцирующих клостридий	561
		Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ), КОЕ в 100 мл	495
		Энтерококки, КОЕ в 100 мл	561
		<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>	
		<b>3.7.ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, АРОМАТИЗАТОРЫ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА</b>	
3.7.1	Ферментные препараты	КМАФАнМ, КОЕ/г	379
		БГКП (колиформы), г	379
		Патогенные, в том числе сальмонеллы, г	1100
		Escherichia coli, в 25 г	561
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		Свинец	412
3.7.2	Ферментные препараты (на основе дрожжей и их лизатов)	КМАФАнМ, КОЕ/г	379
		БГКП (колиформы), г	379
		Патогенные, в том числе сальмонеллы, г	1100
		Escherichia coli, в 25 г	561
		Жизнеспособные формы продуцентов (живые клетки продуцентов) (вне области аккредитации)	401
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		Свинец	412



3.7.3	Ароматизаторы на водной основе жидкие и пастообразные (кроме водных растворов с содержанием этилового спирта или пропиленгликоля более 15%)	КМАФАНМ, КОЕ/г	379	
		БГКП (колиформы), г	379	
		Патогенные, в том числе сальмонеллы, г	1100	
		Дрожжи, плесени (в сумме)	401	
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>		
		Пробоподготовка	1100	
		Кадмий	412	
		Мышьяк	412	
		Ртуть	412	
		Свинец	412	
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)		2500
3.7.4	Ароматизаторы сухие на основе сахаров, камедей, соли и других продуктов	КМАФАНМ, КОЕ/г	379	
		БГКП (колиформы), г	379	
		Патогенные, в том числе сальмонеллы, г	1100	
		Плесени	401	
		Дрожжи	401	
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>		
		Пробоподготовка	1100	
		Кадмий	412	
		Мышьяк	412	
		Ртуть	412	
		Свинец	412	
Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)		2500		
3.7.5	Ароматизаторы сухие на основе крахмала	КМАФАНМ, КОЕ/г	379	
		БГКП (колиформы), г	379	
		Патогенные, в том числе сальмонеллы, г	1100	
		Плесени	401	
		Дрожжи	401	
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>		
		Пробоподготовка	1100	
		Кадмий	412	
		Мышьяк	412	
		Ртуть	412	
		Свинец	412	
Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)		2500		
3.7.6	Ароматизаторы сухие на основе пряностей	КМАФАНМ, КОЕ/г	379	
		БГКП (колиформы), г	379	
		Патогенные, в том числе сальмонеллы, г	1100	
		Плесени	401	
		Дрожжи	401	
		Сульфитредуцирующие клостридии	561	
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>		
		Пробоподготовка	1100	
		Кадмий	412	
		Мышьяк	412	
		Ртуть	412	
Свинец	412			
Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)		2500		

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, E 160a, 1E160a (ii)	Кишечная палочка (E.coli), в 5г	561		
		Патогенные, в том числе сальмонеллы, г	1100		
		Плесени	401		
		<b>Микотоксины для E 160a не определяем</b>			
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности) (для E 143, E 160a нормируется только свинец) :</b>			
		Пробоподготовка	1100		
		Кадмий	412		
		Мышьяк	412		
		Ртуть	412		
		Свинец	412		
	Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500			
3.7.8	E 160 (b,c,d,e,f), E 161 (b,g), E 162, E 163, E 170-172	КМАФАнМ, КОЕ/г	379		
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности) (для E 170 ртуть не нормируется) :</b>			
		Пробоподготовка	1100		
		Кадмий	412		
		Мышьяк	412		
		Ртуть	412		
		Свинец	412		
			Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500	
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	КМАФАнМ, КОЕ/г	379		
		<b>E 200</b> сорбиновая кислота: содержание основного вещества (вне области аккредитации)	1452		
		<b>E 211</b> бензоат натрия: содержание основного вещества (вне области аккредитации)	1452		
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности) (для E 174, E 175, E 201 - не нормируются все, для E 181, E 225 - только свинец)</b>			
		Пробоподготовка	1100		
		Мышьяк	412		
		Ртуть	412		
		Свинец	412		
			Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500	
		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	<b>E 270</b> молочная кислота: содержание основного вещества (вне области аккредитации)	договорная цена (не менее 2000)
КМАФАнМ, КОЕ/г	379				
Кишечная палочка (E.coli), в 5 г	561				
Патогенные, в том числе сальмонеллы, г	1100				
Дрожжи, плесени (в сумме)	401				
<b>Токсичные элементы (показатели безопасности) (для E 264-266, 290, 328, 329 не нормируются все, для E 305, 307, 314, 315, 319 нормируется только свинец) :</b>					
Пробоподготовка	1100				
Мышьяк	412				
Ртуть	412				
Свинец	412				
	Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)			2500	
3.7.11	E 322 лецитин			Кислотное число лецитинов	330
				Массовая доля влаги и летучих	330

		Нерастворимые вещества в ацетоне (в стоимость входит определение в толуоле)	2629
		Нерастворимые вещества в гексане (вне области аккредитации), толуоле	1320
		Органолептические показатели	418
		Перекисное число	330
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО)	3465
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ, КОЕ/г	379
		Кишечная палочка (E.coli), в 5 г	561
		Патогенные, в том числе сальмонеллы, г	1100
		Дрожжи, плесени (в сумме)	401
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		Мышьяк	412
		Ртуть	412
		Свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
3.7.12	E 338-343, E400	КМАФАнМ, КОЕ/г	379
		Кишечная палочка (E.coli), в 5 г	561
		Патогенные, в том числе сальмонеллы, г	1100
		Дрожжи, плесени (в сумме)	401
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности) (для E 338 не нормируется свинец) :</b>	
		Пробоподготовка	1100
		Кадмий	412
		Мышьяк	412
		Ртуть	412
		Свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
3.7.13	E 350-357, E 359, E 363, E 365, E 380, E 381, E 384-387	КМАФАнМ, КОЕ/г	379
		Кишечная палочка (E.coli), в 5 г	561
		Патогенные, в том числе сальмонеллы, г	1100
		Дрожжи, плесени (в сумме)	401
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности) (для E 365, 381, 384 386 нормируется только свинец, для E 387 не нормируются все) :</b>	
		Пробоподготовка	1100
		Мышьяк	412
		Ртуть	412
		Свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
3.7.14	E 401, E 402, E 403, E 404, E 405, E 406, E 407, E 407 а	КМАФАнМ, КОЕ/г	379
		Кишечная палочка (E.coli), в 5 г	561
		Патогенные, в том числе сальмонеллы, г	1100
		Дрожжи, плесени (в сумме)	401
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		Кадмий	412
		Мышьяк	412
		Ртуть	412
		Свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
3.7.15	E 409, E 410, E 412, E 413, E 416	Кишечная палочка (E.coli), в 5 г	561
		Патогенные, в том числе сальмонеллы, г	1100

		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		Кадмий	412
		Мышьяк	412
		Ртуть	412
		Свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
3.7.16	E414-415	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности) (для E 415 - только свинец) :</b>	
		Пробоподготовка	1100
		Мышьяк	412
		Ртуть	412
		Свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
3.7.17	E 417-418	КМАФАнМ, КОЕ/г	379
		Кишечная палочка (E.coli), в 5 г	561
		Патогенные, в том числе сальмонеллы, г	1100
		Дрожжи, плесени (в сумме)	401
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		Кадмий	412
		Мышьяк	412
		Ртуть	412
		Свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
3.7.18	E 420-422, E425	Кишечная палочка (E.coli), в 5 г	561
		Патогенные, в том числе сальмонеллы, г	1100
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности) (для E 420-421 только свинец, для E 425 - свинец и мышьяк) :</b>	
		Пробоподготовка	1100
		Мышьяк	412
		Ртуть	412
		Свинец	412
		Никель (для E 420 и E 421) - по ТР ТС 021	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
3.7.19	E 426	КМАФАнМ, КОЕ/г	379
		Кишечная палочка (E.coli), в 10 г	561
		Дрожжи, плесени (в сумме)	401
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		Кадмий	412
		Мышьяк	412
		Ртуть	412
		Свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
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	Общее число аэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г	379
		Кишечная палочка (E.coli), в 10 г	561
		Патогенные, в том числе сальмонеллы, г	1100
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности) (для E 430, 467, 469, 480, 484 - только свинец, для E 459 - свинец и мышьяк) :</b>	
		Пробоподготовка	1100

		Кадмий	412
		Мышьяк	412
		Ртуть	412
		Свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектrophотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
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	Общее число аэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г	379
		Кишечная палочка (E.coli), в 10 г	561
		Патогенные, в том числе сальмонеллы, г	1100
		<i>Токсичные элементы (показатели безопасности) (для E 510, 517, 535, 536, 538 - только свинец, для E 542 - свинец и мышьяк) :</i>	
		Пробоподготовка	1100
		Мышьяк	412
		Ртуть	412
		Свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектrophотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
		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
Кишечная палочка (E.coli), г	561		
<i>Токсичные элементы (показатели безопасности) (для E 558, E 905, E 912, E 920, E 927b, E 952 - мышьяк и свинец, для E 586 - свинец и ртуть) :</i>			
Пробоподготовка	1100		
Мышьяк	412		
Ртуть	412		
Свинец	412		
Никель (для E 953) - по ТР ТС 021	412		
Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектrophотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500		
3.7.23	E 555, E 579, E 585, E 640, E 650		
		Кишечная палочка (E.coli), г	561
		<i>Токсичные элементы (показатели безопасности) (для E 640 не определяют кадмий, для E 650 не определяют ртуть) :</i>	
		Пробоподготовка	1100
		Кадмий	412
		Мышьяк	412
		Ртуть	412
		Свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектrophотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500

3.7.24	Е 575-578, Е 580, Е 620-637, Е 907, Е 928, Е 950-952 (ii, iv), Е 953-955, Е 957	Общее число аэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г	379
		Кишечная палочка (E.coli), г	561
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
3.7.25	Е 959-960, Е 999	Ртуть	412
		БГКП (колиформы), в 25 г	379
		Патогенные, в том числе сальмонеллы, г	1100
		Дрожжи, плесени (в сумме)	401
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности) (для Е 959-960 только мышьяк и свинец) :</b>	
		Пробоподготовка	1100
		Мышьяк	412
		Ртуть	412
		Свинец	412
		Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500
3.7.26	Е 961-962, Е 965-968, Е 1200-1204	БГКП (колиформы), в 25 г	379
		Патогенные, в том числе сальмонеллы, г	1100
		Дрожжи, плесени (в сумме)	401
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		Свинец	412
3.7.27	Е 1400-1403, Е 1405, Е 1519-1521	Никель (для Е 965, Е 967, Е 968) по ТР ТС 021	412
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
3.7.28	Е 1414	Пробоподготовка	1100
		Свинец	412
3.7.29	Е 1410, Е 1412-1413, Е 1420, Е 1422, Е 1440, Е 1442, Е 1450-1452,	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		Мышьяк	412
		Ртуть	412
		Свинец	412
Количественная идентификация элементного состава пищевых продуктов методом высокоточной атомно-абсорбционной спектрофотометрии (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2500		
3.7.30	Е 1503, Е 1505, Е 1517-1518	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		Мышьяк	412
3.7.31	Е 1519-1520	Свинец	412
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		Свинец	412
<b>3.8. ПОСУДА И ПОЛИМЕРНЫЕ МАТЕРИАЛЫ</b>			
3.8.1	Посуда всех видов	Вместимость	181
		Вместимость (полная)	181
		Вместимость (номинальная)	181
		Внешний вид (см. по виду посуды)	
		Индекс токсичности, включая пробоподготовку (посуда для детей)	2420
		Запах / Интенсивность запаха образца	330
		Размеры	242
		Прочность крепления ручек	605
		Термостойкость/ Термическая стойкость	726
		<b>Гигиенические показатели (для контактирующих с пищевой продукцией влажностью &gt;15%) :</b>	
		- запах водной вытяжки	847
		- интенсивность запаха водной вытяжки	847
		- привкус водной вытяжки	847

- наличие мути, осадка, окрашивания	847
- изменение цвета и прозрачности водной вытяжки	847
<b>Выделение вредных веществ в воздушную и водную среды:</b>	
<b><i>Посуда из бумаги и картона (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</i></b>	
Ацетальдегид	693
Ацетон	693
Бензол	693
Бутилацетат	693
Бутиловый спирт	693
Изобутиловый спирт	693
Изопропиловый спирт	693
Ксилолы (смесь)	693
Метиловый спирт	693
Толуол	693
Формальдегид	1386
Этилацетат	693
Пробоподготовка	401
от 4-10 и более показателей (без формальдегида)	2772
<b><i>Посуда из акрилонитрилбутадиенстирольных пластиков (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</i></b>	
$\alpha$ -Метилстирол	693
Акрилонитрил	693
Бензол	693
Ксилолы (смесь)	693
Стирол	693
Толуол	693
Этилбензол	693
Пробоподготовка	401
от 4-10 и более показателей	2772
<b><i>Посуда из полистирола и сополимеров стирола (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</i></b>	
$\alpha$ -Метилстирол	693
Акрилонитрил	693
Ацетальдегид	693
Ацетон	693
Бензол	693
Ксилолы (смесь)	693
Изопропилбензол (кумол)	693
Бутиловый спирт	693
Метиловый спирт	693
Стирол	693
Толуол	693
Формальдегид	1386
Этилбензол	693
Пробоподготовка	401
От 4-10 и более показателей (без формальдегида)	2772
<b><i>Посуда из материалов на основе полиолефинов (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</i></b>	
Ацетальдегид	693
Ацетон	693
Бутиловый спирт	693
Гексан	693
Гептан	693
Изобутиловый спирт	693
Изопропиловый спирт	693
Метиловый спирт	693
Пропиловый спирт	693

	Формальдегид	1386	
	Этилацетат	693	
	Пробоподготовка	401	
	От 4-10 и более показателей (без формальдегида)	2772	
	<b>Посуда из поливинилхлоридов (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>		
	Ацетальдегид	693	
	Ацетон	693	
	Бензол	693	
	Диметилфталат, диэтилфталат, дибутилфталат, диоктилфталат	1848	
	Метиловый спирт	693	
	Пропиловый спирт	693	
	Изопропиловый спирт	693	
	Бутиловый спирт	693	
	Изобутиловый спирт	693	
	Толуол	693	
	Фенолы	1023	
	Пробоподготовка	401	
	От 4-10 и более показателей (без фенолов и фталатов)	2772	
	<b>Посуда из полиуретанов (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>		
	Ацетальдегид	693	
	Ацетон	693	
	Бензол	693	
	Бутилацетат	693	
	Этилацетат	693	
	Толуол	693	
	Этиленгликоль *	790	
	Пробоподготовка *	1940	
	Метиловый спирт	693	
	Пропиловый спирт	693	
	Изопропиловый спирт	693	
	Формальдегид	1386	
	Пробоподготовка	401	
	От 4-10 и более показателей (без формальдегида)	2772	
	<b>Посуда из материалов на основе полиэфиров (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>		
	Ацетальдегид	693	
	Ацетон	693	
	Метилацетат	693	
	Метиловый спирт	693	
	Пропиловый спирт	693	
	Бензол	693	
	Фенолы	1023	
	Формальдегид	1386	
	Пробоподготовка	401	
	От 4-10 и более показателей (без формальдегида и фенолов)	2772	
	<b>Посуда из полиэтилтерефталата и сополимеров на основе терефталевой кислоты (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>		
	Ацетальдегид	693	
	Ацетон	693	
	Диметилтерефталат	1848	
	Бутиловый спирт	693	
	Изобутиловый спирт	693	
	Метиловый спирт	693	
	Формальдегид	1386	
	Этиленгликоль *	790	
	Пробоподготовка *	1940	
	Пробоподготовка	401	
	От 4-10 и более показателей (без формальдегида и фталатов)	2772	
3.8.2	Посуда фарфоровая, фаянсовая,	Водонепроницаемость (керамика)	242
		Водопоглощение	654



	керамическая, стеклянная Посуда хозяйственная из специального бытового стекла	Водостойкость стекла	907		
		Внешний вид, дефекты / дефекты внешнего вида	363		
		Дефекты	363		
		Герметичность	423		
		Запах / Интенсивность запаха образца	330		
		Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2420		
		Кислотостойкость (только для керамики)	847		
		Нанесение декора	242		
		Плотность укупоривания	423		
		Прочность крепления (прикрепления) приставных деталей	605		
		Прочность ручек	605		
		Устойчивость декора к действию щелочных растворов (стекло)	605		
		Термическая стойкость (для керамических изделий)	1320		
		Термическая стойкость и термоизоляционные свойства	726		
		Прочность закрепления декора (стекло)	423		
		Устойчивость	242		
		Устойчивость декора к кислоте (стекло)	847		
		<b>Гигиенические показатели (для контактирующих с пищевой продукцией влажностью &gt;15%) :</b>			
		- запах водной вытяжки		847	
		- интенсивность запаха водной вытяжки		847	
		- привкус водной вытяжки		847	
		- наличие мути, осадка, окрашивания		847	
		- изменение цвета и прозрачности водной вытяжки		847	
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности) (не делаем свинец и кадмий в плоской посуде):</b>			
		Пробоподготовка		698	
		Алюминий		924	
		Кадмий		412	
		Кобальт		412	
		Марганец		412	
		Медь		412	
		Мышьяк		412	
		Свинец		412	
		Цинк		412	
Хром		605			
3.8.3	Посуда металлическая	Внешний вид, качество эмалевого, противопригарного покрытий и декоративной отделки	363		
		Внешний вид, качество эмалевого, противопригорающего покрытий и декоративной отделки	363		
		Внешний вид, качество поверхности изделий и отделки ручек, крепление ручек и арматуры	363		
		Внешний вид, качество сборки, дефекты эмалевого покрытия и декоративной отделки	363		
		Внешний вид, качество сборки и отделки	363		
		Внешний вид, качество отделки	363		
		Внешний вид и качество сборки	363		
		Внешний вид противопригорающих покрытий	363		
		Запах / Интенсивность запаха образца	330		
		Коррозионная стойкость	181		
		Надёжность соединения съёмной ручки с корпусом	632		
		Прочность крепления ручек	605		
		Прочность узла крепления ручек	605		
		Прочность крепления арматуры (ручек)	605		
		Прочность крепления арматуры	605		
		Прочность крепления ручек и прочность сварных соединений на посуде	605		
		Прочность крепления и жесткость арматуры	605		
		Прочность сцепления противопригорающих (антипригарных) покрытий с металлом (адгезия к металлу)	1386		
		Сплошность противопригорающих (антипригарных) покрытий	346		
		Стойкость к термоударам эмалевого покрытия	440		
		Теплостойкость: пластмассовые детали ручек	423		
		Теплостойкость ручек	440		

		Теплостойкость	440		
		Термостойкость/ Термическая стойкость	726		
		Термостойкость противопригорающих (антипригарных) покрытий	808		
		Термическая стойкость эмалевого покрытия	726		
		Термическая стойкость наружного эмалевого покрытия	726		
		Термическая стойкость наружного эмалевого и внутреннего противопригорающего покрытий	726		
		Ударопрочность противопригорающих (антипригарных) покрытий	462		
		Ударопрочность противопригорающих (антипригарных) покрытий на основе кремнийорганических полимеров	462		
		Химическая стойкость	847		
		Химическая стойкость внутреннего и наружного покрытий	847		
		Устойчивость (чугунная посуда)	242		
		<b>Гигиенические показатели (для контактирующих с пищевой продукцией влажностью &gt;15%):</b>			
		- запах водной вытяжки	847		
		- интенсивность запаха водной вытяжки	847		
		- привкус водной вытяжки	847		
		- наличие мути, осадка, окрашивания	847		
		- изменение цвета и прозрачности водной вытяжки	847		
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>			
		Пробоподготовка	698		
		Алюминий	924		
		Марганец	412		
		Медь	412		
		Мышьяк	412		
		Никель	412		
		Свинец	412		
		Цинк	412		
		Хром	605		
3.8.4	Изделия из пластмасс хозяйственного назначения, в т.ч. посуда	Вместимость	181		
		Внешний вид	363		
		Герметичность (изделий при наличие укупорочных средств)	423		
		Герметичность сварного шва (пакеты, мешки)	440		
		Запах / Интенсивность запаха образца	330		
		Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2420		
		Показатели качества (стойкость к горячей воде, миграция красителей, химическая стойкость, стойкость рисунка к липкой ленте) (1 показатель)	847		
		Прочность	605		
		Прочность крепления ручек	605		
		Прочность сварного шва (мешки, пакеты хоз)	968		
		Размеры	242		
		Размеры (для пакетов-маек)	550		
		Разрывное усилие сварного шва для ручек	660		
		Стойкость к загрязнению	847		
		Стойкость к нагрузке	605		
		<b>Гигиенические показатели (для контактирующих с пищевой продукцией влажностью &gt;15%):</b>			
		- запах водной вытяжки	847		
		- интенсивность запаха водной вытяжки	847		
		- привкус водной вытяжки	847		
		- наличие мути, осадка, окрашивания	847		
		- изменение цвета и прозрачности водной вытяжки	847		
		<b>Выделение вредных веществ (см.в разделе "Посуда всех видов")</b>			
		<b>формальдегид в водной среде только на ТР ТС 007/2011, остальное - вне области аккредитации</b>			
		3.8.5	Приборы столовые	Внешний вид (качество поверхности, отделки ручек, равномерность заточки клинков ножей, зазоры и смещения, крепления ручек и арматуры)	363
				Влагостойкость	495
				Емкость	198
				Качество поверхности отделки ручек	363

	Однородность и качество поверхности	363	
	Прямолинейность, однородность и отсутствие дефектов	275	
	Прочность и жесткость узла крепления ручек	605	
	Прочность крепления арматуры и отдельных деталей	605	
	<b>3.9. УГОЛЬ АКТИВНЫЙ ДРЕВЕСНЫЙ</b>		
Уголь активный древесный дробленый	Адсорбционная активность по йоду	423	
	Массовая доля воды	363	
	Массовая доля золы (в стоимость входит определение м.д. воды)	880	
	<b>3.10. ИГРУШКИ</b>		
Игрушки	Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2420	
	Интенсивность и характер запаха	330	
	Интенсивность и характер запаха водной вытяжки	847	
	Стойкость защитно-декоративного покрытия к слюне и поту; влажной обработке (за 1 показатель)	665	
	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности (вне области аккредитации)):</b>		
	Пробоподготовка	715	
	Алюминий	924	
	Железо	412	
	Кадмий	412	
	Марганец	412	
	Медь	412	
	Мышьяк	412	
	Никель	412	
	Ртуть	412	
	Свинец	412	
	Селен	924	
	Сурьма	605	
	Цинк	412	
	Хром	605	
	Игрушки из бумаги и картона (цинк включая пробоподготовку)	1452	
	Игрушки из стали (железо, марганец, хром, никель, медь включая пробоподготовку)	3272	
	Игрушки из керамики, стекла (алюминий, цинк включая пробоподготовку )	2420	
	Сурьма, мышьяк, кадмий, хром, свинец, ртуть, селен (включая пробоподготовку)	5335	
	<b>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) :</b>		
	<b>Акрилонитрил-бутадиенстирольные пластики (ABS) (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>		
	Пробоподготовка	401	
	α-метилстирол	693	
	Акрилонитрил	693	
	Бензол	693	
	Ксилолы (смесь)	693	
	Стирол	693	
	Толуол	693	
	Этилбензол	693	
	От 4-10 и более показателей (без формальдегида)	2772	
	<b>Акрилонитрил-бутадиенстирольные пластики (ABS) (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>		
	Пробоподготовка	401	
	α-метилстирол	693	
	Бензальдегид	693	
	Бензол	693	
	Ксилолы (смесь)	693	
Стирол	693		
Толуол	693		
Этилбензол	693		

Комплексное хроматографическое исследование образца (без формальдегида)	3465
<b>Полистирол и сополимеры стирола (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
α-метилстирол	693
Акрилонитрил	693
Ацетальдегид	693
Ацетон	693
Бензол	693
Ксилолы (смесь)	693
Изопропилбензол (кумол)	693
Спирт бутиловый	693
Спирт метиловый	693
Стирол	693
Толуол	693
Этилбензол	693
Формальдегид	1386
Пробоподготовка	401
От 4-10 и более показателей (без формальдегида)	2772
<b>Полистирол и сополимеры стирола (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
α-метилстирол	693
Ацетальдегид	693
Ацетон	693
Бензальдегид	693
бензол	693
Ксилолы (смесь)	693
Изопропилбензол (кумол)	693
Спирт бутиловый	693
Спирт метиловый	693
Стирол	693
Толуол	693
Этилбензол	693
Формальдегид	1386
Пробоподготовка	401
Комплексное хроматографическое исследование образца (без формальдегида)	3465
<b>Материалы на основе полиолефинов (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Формальдегид	1386
Пробоподготовка	401
Ацетальдегид	693
Этилацетат	693
Гексан	693
Гептан	693
Ацетон	693
Метиловый спирт	693
Пропиловый спирт	693
Изопропиловый спирт	693
Бутиловый спирт	693
Изобутиловый спирт	693
От 4-10 и более показателей (без формальдегида)	2772
<b>Материалы на основе полиолефинов (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Формальдегид	1386
Пробоподготовка	401
Ацетальдегид	693

Этилацетат	693
Ацетон	693
Метиловый спирт	693
Пропиловый спирт	693
Изопропиловый спирт	693
Бутиловый спирт	693
Изобутиловый спирт	693
От 4-10 и более показателей (без формальдегида)	2772
<b>Поливинилхлориды (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Ацетальдегид	693
Ацетон	693
Бензол	693
Дибутилфталат, диметилфталат, диоктилфталат, диэтилфталат (любое количество показателей)	1848
Пробоподготовка	401
Метиловый спирт	693
Пропиловый спирт	693
Изопропиловый спирт	693
Бутиловый спирт	693
Изобутиловый спирт	693
Толуол	693
Фенолы	1023
От 4-10 и более показателей (без фенолов и фталатов)	2772
<b>Поливинилхлориды (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Ацетальдегид	693
Ацетон	693
Бензол	693
Метиловый спирт	693
Пропиловый спирт	693
Изопропиловый спирт	693
Бутиловый спирт	693
Изобутиловый спирт	693
Толуол	693
Пробоподготовка	401
Комплексное хроматографическое исследование образца	3465
<b>Полиуретаны (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Ацетальдегид	693
Ацетон	693
Бензол	693
Бутилацетат	693
Изопропиловый спирт	693
Метиловый спирт	693
Пропиловый спирт	693
Толуол	693
Этилацетат	693
Пробоподготовка *	1940
Этиленгликоль *	790
Пробоподготовка	401
Формальдегид	1386
От 4-10 и более показателей (без формальдегида)	2772
<b>Полиуретаны (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Ацетальдегид	693
Ацетон	693
Бензол	693
Бутилацетат	693
Изопропиловый спирт	693
Метиловый спирт	693
Пропиловый спирт	693
Толуол	693
Этилацетат	693
Пробоподготовка *	890
Этиленгликоль *	1365
Пробоподготовка	401

Формальдегид	1386
Комплексное хроматографическое исследование образца (без формальдегида)	3465
<b>Материалы на основе полиэфиров (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Ацетальдегид	643
Ацетон	693
Метиловый спирт	693
Пропиловый спирт	693
Фенолы	1023
Пробоподготовка	401
Формальдегид	1386
от 4-10 и более показателей (без формальдегида и фенола)	2772
<b>Материалы на основе полиэфиров (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Ацетальдегид	693
Ацетон	693
Метиловый спирт	693
Пропиловый спирт	693
Пробоподготовка	401
Формальдегид	1386
От 4-10 и более показателей (без формальдегида)	2772
<b>Полиэтилентерефталат и сополимеры на основе терефталевой кислоты (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Ацетальдегид	693
Ацетон	693
Диметилтерефталат	1848
Бутиловый спирт	693
Изобутиловый спирт	693
Метиловый спирт	693
Пробоподготовка	401
Формальдегид	1386
Пробоподготовка *	1940
Этиленгликоль *	790
От 4-10 и более показателей (без формальдегида)	2772
<b>Полиэтилентерефталат и сополимеры на основе терефталевой кислоты (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Ацетальдегид	693
Ацетон	693
Бутиловый спирт	693
Изобутиловый спирт	693
Метиловый спирт	693
Пробоподготовка	401
Формальдегид	1386
Пробоподготовка *	890
Этиленгликоль *	1365
От 4-10 и более показателей (без формальдегида)	2772
<b>Парафины, воски (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Ацетальдегид	693
Ацетон	693
Гексан	693
Гептан	693
Бутиловый спирт	693
Метиловый спирт	693
Толуол	693
Пробоподготовка	401
Формальдегид	1386
От 4-10 и более показателей (без формальдегида)	2772
<b>Парафины, воски (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Ацетальдегид	693
Ацетон	693

Бутиловый спирт	693
Метиловый спирт	693
Толуол	693
Пробоподготовка	401
Формальдегид	1386
От 4-10 и более показателей (без формальдегида)	2772
<b>Резино-латексные композиции (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Акрилонитрил	693
Дибутилфталат, диметилфталат, диоктилфталат, диэтилфталат (любое количество показателей)	1848
Пробоподготовка	401
<b>Силиконы (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Ацетальдегид	693
Бензол	693
Бутиловый спирт	693
Метиловый спирт	693
Фенолы	1023
Пробоподготовка	401
Формальдегид	1386
от 4-10 и более показателей (без формальдегида и фенола)	2772
<b>Силиконы (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Ацетальдегид	693
Бензол	693
Бутиловый спирт	693
Метиловый спирт	693
Пробоподготовка	401
Формальдегид	1386
От 4-10 и более показателей (без формальдегида)	2772
<b>Бумага, картон (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Ацетальдегид	693
Ацетон	693
Бензол	693
Бутилацетат	693
Ксилолы (смесь)	693
Бутиловый спирт	693
Изобутиловый спирт	693
Метиловый спирт	693
Изопропиловый спирт	693
Толуол	693
Этилацетат	693
Пробоподготовка	401
Формальдегид	1386
От 4-10 и более показателей (без формальдегида)	2772
<b>Бумага, картон (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Ацетальдегид	693
Ацетон	693
Бензол	693
Бутилацетат	693
Ксилолы (смесь)	693
Бутиловый спирт	693
Изобутиловый спирт	693
Метиловый спирт	693
Изопропиловый спирт	693
Толуол	693
Этилацетат	693
Пробоподготовка	401
Формальдегид	1386
Комплексное хроматографическое исследование образца (без формальдегида)	3465
<b>Древесина (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Ацетальдегид	693
Бутиловый спирт	693
Изобутиловый спирт	693

		Метиловый спирт	693	
		Изопропиловый спирт	693	
		Фенолы	1023	
		Пробоподготовка	401	
		Формальдегид	1386	
		от 4-10 и более показателей (без формальдегида и фенола)	2772	
		<b>Древесина (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>		
		Ацетальдегид	693	
		Бутиловый спирт	693	
		Изобутиловый спирт	693	
		Метиловый спирт	693	
		Изопропиловый спирт	693	
		Пробоподготовка	401	
		Формальдегид	1386	
		От 4-10 и более показателей (без формальдегида)	2772	
		<b>Мех искусственный, текстильные материалы (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>		
		Акрилонитрил	693	
		Ацетон	693	
		Бензол	693	
		Метиловый спирт	693	
		Толуол	693	
		Пробоподготовка	401	
		Фенолы	1023	
		от 4-10 и более показателей (без фенола)	2772	
		<b>Мех искусственный, текстильные материалы (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>		
		Ацетон	693	
		Бензол	693	
		Метиловый спирт	693	
		Толуол	693	
		Пробоподготовка	401	
		Формальдегид	1386	
		Комплексное хроматографическое исследование образца (без формальдегида)	3465	
		<b>Краски, карандаши, фломастеры, гуашь, пластилин и т.д. (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>		
		Фенолы	1023	
		Пробоподготовка	401	
		Формальдегид	1386	
		<b>Микробиологические показатели:</b>		
		<b>Игрушки с наполнителями для детей до 1 года, формирующиеся массы и краски, наносимые пальцами</b>		
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (1 см <sup>2</sup> , 1 см <sup>3</sup> )	456	
		Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы, КОЕ в 1 г (1 см <sup>2</sup> , 1 см <sup>3</sup> )	456	
		Бактерии семейства Enterobacteriaceae, КОЕ в 1 г (1 см <sup>2</sup> , 1 см <sup>3</sup> )	456	
		Staphylococcus aureus, КОЕ в 1 г (1 см <sup>2</sup> , 1 см <sup>3</sup> )	456	
		Pseudomonas aeruginosa, КОЕ в 1 г (1 см <sup>2</sup> , 1 см <sup>3</sup> )	456	
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1974	
		<b>3.11.ПАРФЮМЕРНО-КОСМЕТИЧЕСКАЯ ПРОДУКЦИЯ</b>		
3.11.1	Эмульсионные кремы, кремы-гели (кремы, скрабы, средства для депиляции, маски, молочко, бальзам для волос и т.д.)	Водородный показатель, ед. рН	363	
		Коллоидная стабильность	209	
		Массовая доля воды и летучих веществ, %	412	
		Массовая доля общей щелочи, %	451	
		Массовая доля тиоловых соединений, %	440	
		Органолептические показатели	330	
		Температура каплепадения, °С	302	
		Термостабильность	209	
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2420	
		Пробоподготовка *	1092	
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1092	



		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие; действие на слизистые) * на ТР ТС 009/2011	6006
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibilизирующее действие) *	6006
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		Мышьяк	412
		Ртуть	412
		Свинец	412
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2200
		<b>Микробиологические показатели (для ТР ТС 009 - Candida и E.coli, для единых требований - Дрожжи и Enterobacteriaceae):</b>	
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	456
		Candida albicans, г или мл (или Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы)	456
		Escherichia coli, г или мл (или Бактерии семейства Enterobacteriaceae)	456
		Staphylococcus aureus, г или мл	456
		Pseudomonas aeruginosa, г или мл	456
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1974
3.11.2	Изделия косметические гигиенические моющие (шампунь, гель для душа, пена для ванн, жидкое мыло и т.д.)	Водородный показатель, ед. рН	363
		Массовая доля хлоридов, %	319
		Органолептические показатели	330
		Пенообразующая способность. Устойчивость пены.	544
		Пенное число	544
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2420
		Пробоподготовка *	1092
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1092
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие; действие на слизистые) * на ТР ТС 009/2011	6006
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibilизирующее действие) *	6006
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		Мышьяк	412
		Ртуть	412
		Свинец	412
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2200
		<b>Микробиологические показатели (для ТР ТС 009 - Candida и E.coli, для единых требований - Дрожжи и Enterobacteriaceae):</b>	
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	456
		Candida albicans, г или мл (или Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы)	456
		Escherichia coli, г или мл (или Бактерии семейства Enterobacteriaceae)	456
		Staphylococcus aureus, г или мл	456
		Pseudomonas aeruginosa, г или мл	456
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1974
3.11.3	Средства очищающие для ухода за кожей (пенки, гели, муссы и т.д.)	Водородный показатель, ед. рН	363
		Массовая доля хлоридов, %	319
		Органолептические показатели	330
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2420
		Пробоподготовка *	1092
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1092
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие; действие на слизистые) * на ТР ТС 009/2011	6006
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibilизирующее действие) *	6006
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	

		Пробоподготовка	1100
		Мышь	412
		Ртуть	412
		Свинец	412
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2200
		<b>Микробиологические показатели (для ТР ТС 009 - Candida и E.coli, для единых требований - Дрожжи и Enterobacteriaceae):</b>	
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	456
		Candida albicans, г или мл (или Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы)	456
		Escherichia coli, г или мл (или Бактерии семейства Enterobacteriaceae)	456
		Staphylococcus aureus, г или мл	456
		Pseudomonas aeruginosa, г или мл	456
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1974
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	363
		Кроющая способность	170
		Органолептические показатели	330
		Термостабильность	209
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2420
		Пробоподготовка *	1092
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1092
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие; действие на слизистые) * на ТР ТС 009/2011	6006
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibilизирующее действие) *	6006
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		Мышь	412
		Ртуть	412
		Свинец	412
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2200
		<b>Микробиологические показатели (для ТР ТС 009 - Candida и E.coli, для единых требований - Дрожжи и Enterobacteriaceae):</b>	
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	456
		Candida albicans, г или мл (или Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы)	456
		Escherichia coli, г или мл (или Бактерии семейства Enterobacteriaceae)	456
		Staphylococcus aureus, г или мл	456
		Pseudomonas aeruginosa, г или мл	456
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1974
3.11.5	Красящий состав на основе синтетических или природного происхождения красителей (краски для волос, ресниц, бровей)	Водородный показатель, ед. рН	363
		Органолептические показатели	330
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2420
		Пробоподготовка *	1092
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1092
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие) * на ТР ТС 009/2011	6006
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibilизирующее действие) *	6006
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		Мышь	412
		Ртуть	412
		Свинец	412
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2200

		<i>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)</i>		
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	456	
		Candida albicans, г или мл (или Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы)	456	
		Escherichia coli, г или мл (или Бактерии семейства Enterobacteriaceae)	456	
		Staphylococcus aureus, г или мл	456	
		Pseudomonas aeruginosa, г или мл	456	
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1974	
3.11.6	Продукция косметическая на основе красителей растительного происхождения (краска, хна, басма)	Водородный показатель, ед. рН	363	
		Колористическая оценка	555	
		Массовая доля общей золы, %	484	
		Органолептические показатели	330	
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2420	
		Пробоподготовка *	1092	
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1092	
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие) * на ТР ТС 009/2011	3003	
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibilизирующее действие) *	6006	
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>		
		Пробоподготовка	1100	
		Мышьяк	412	
		Ртуть	412	
		Свинец	412	
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2200	
		<i>Микробиологические показатели (для ТР ТС 009 - Candida и E.coli, для единых требований - Дрожжи и Enterobacteriaceae):</i>		
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	456	
		Candida albicans, г или мл (или Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы)	456	
		Escherichia coli, г или мл (или Бактерии семейства Enterobacteriaceae)	456	
Staphylococcus aureus, г или мл	456			
Pseudomonas aeruginosa, г или мл	456			
Полная программа испытаний (5 показателей)	1974			
3.11.7	Окислительный состав красок для волос (перекись водорода)	Водородный показатель, ед. рН	363	
		Массовая доля перекиси водорода, %	302	
		Органолептические показатели	330	
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2420	
		Пробоподготовка *	1092	
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1092	
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие) * на ТР ТС 009/2011	3003	
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibilизирующее действие) *	6006	

		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		Мышьяк	412
		Ртуть	412
		Свинец	412
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2200
		<b>Микробиологические показатели не определяются</b>	
3.11.8	Активирующий состав красок для волос, средства для удаления краски с волос	Водородный показатель, ед. рН	363
		Органолептические показатели	330
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2420
		Пробоподготовка *	1092
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1092
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие) * на ТР ТС 009/2011	3003
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibilизирующее действие) *	6006
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		Мышьяк	412
		Ртуть	412
		Свинец	412
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2200
<b>Микробиологические показатели не определяются</b>			
3.11.9	Окислительный состав красок для волос (перекись водорода)	Водородный показатель, ед. рН	363
		Колористическая оценка	555
		Органолептические показатели	330
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2420
		Пробоподготовка *	1092
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1092
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие) * на ТР ТС 009/2011	3003
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibilизирующее действие) *	6006
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		Мышьяк	412
		Ртуть	412
		Свинец	412
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2200
		<b>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)</b>	
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	456
		Candida albicans, г или мл (или Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы)	456
		Escherichia coli, г или мл (или Бактерии семейства Enterobacteriaceae)	456
		Staphylococcus aureus, г или мл	456
		Pseudomonas aeruginosa, г или мл	456
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1974
3.11.10	Продукция косметическая для	Водородный показатель, ед. рН	363
		Массовая доля тиоловых соединений, %	440

	химической завивки и распрямления волос на основе тиоловых соединений (средство для придания формы)	Органолептические показатели	330
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2420
		Пробоподготовка *	1092
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1092
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие) * на ТР ТС 009/2011	3003
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibilизирующее действие) *	6006
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		Мышьяк	412
		Ртуть	412
		Свинец	412
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2200
		<b>Микробиологические показатели не определяются</b>	
3.11.11	Продукция косметическая для химической завивки и распрямления волос на основе тиоловых соединений (закрепитель)	Водородный показатель, ед. рН	363
		Массовая доля перекиси водорода, %	302
		Органолептические показатели	330
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2420
		Пробоподготовка *	1092
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1092
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие) * на ТР ТС 009/2011	3003
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibilизирующее действие) *	6006
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		Мышьяк	412
		Ртуть	412
		Свинец	412
Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2200		
<b>Микробиологические показатели не определяются</b>			
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	363
		Избыточное давление, МПа	242
		Органолептические показатели	330
		Прочность и герметичность аэрозольной упаковки	401
		Работоспособность клапана	231
		Степень эвакуации содержимого из аэрозольной упаковки, %	484
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2420
		Пробоподготовка *	1092
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1092
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие; действие на слизистые) * на ТР ТС 009/2011	6006
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibilизирующее действие) *	6006
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
Мышьяк	412		
Ртуть	412		
Свинец	412		
Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2200		
<b>Микробиологические показатели (для ТР ТС 009 - Candida и E.coli, для единых требований - Дрожжи и Enterobacteriaceae):</b>			
КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	456		

		Candida albicans, г или мл (или Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы)	456
		Escherichia coli, г или мл (или Бактерии семейства Enterobacteriaceae)	456
		Staphylococcus aureus, г или мл	456
		Pseudomonas aeruginosa, г или мл	456
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1974
		<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	363
		Избыточное давление, МПа	242
		Органолептические показатели	330
		Пенообразующая способность	544
		Прочность и герметичность аэрозольной упаковки	401
		Работоспособность клапана	231
		Степень эвакуации содержимого из аэрозольной упаковки, %	484
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2420
		Пробоподготовка *	1092
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1092
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие; действие на слизистые) * на ТР ТС 009/2011	6006
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibilизирующее действие) *	6006
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		Мышьяк	412
		Ртуть	412
		Свинец	412
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2200
		<b>Микробиологические показатели (для ТР ТС 009 - Candida и E.coli, для единых требований - Дрожжи и Enterobacteriaceae):</b>	
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	456
		Candida albicans, г или мл (или Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы)	456
		Escherichia coli, г или мл (или Бактерии семейства Enterobacteriaceae)	456
		Staphylococcus aureus, г или мл	456
		Pseudomonas aeruginosa, г или мл	456
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1974

		<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. рН	363		
		Избыточное давление, МПа	242		
		Органолептические показатели	330		
		Прочность и герметичность аэрозольной упаковки	401		
		Работоспособность клапана	231		
		Степень эвакуации содержимого из аэрозольной упаковки, %	484		
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2420		
		Пробоподготовка *	1092		
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1092		
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие) * на ТР ТС 009/2011	3003		
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсибилизирующее действие) *	6006		
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>			
		Пробоподготовка	1100		
		Мышьяк	412		
		Ртуть	412		
		Свинец	412		
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2200		
		<i>Микробиологические показатели не определяются</i>			
		3.11.15	Лак, спрей, мусс, пена, ополаскиватель, кондиционер для волос в аэрозольной упаковке	Водородный показатель, ед. рН	363
				Время высыхания испытуемого лака	170
Избыточное давление, МПа	242				
Массовая доля нелетучих веществ, %	412				
Органолептические показатели	330				
Прочность и герметичность аэрозольной упаковки	401				
Работоспособность клапана	231				
Степень эвакуации содержимого из аэрозольной упаковки, %	484				
Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2420				
Пробоподготовка *	1092				
Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1092				
Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие) * на ТР ТС 009/2011	3003				
Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсибилизирующее действие) *	6006				
<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>					
Пробоподготовка	1100				
Мышьяк	412				
Ртуть	412				
Свинец	412				
Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2200				
<b>Микробиологические показатели (для ТР ТС 009 - Candida и E.coli, для единых требований - Дрожжи и Enterobacteriaceae):</b>					
КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	456				
Candida albicans, г или мл (или Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы)	456				
Escherichia coli, г или мл (или Бактерии семейства Enterobacteriaceae)	456				
Staphylococcus aureus, г или мл	456				
Pseudomonas aeruginosa, г или мл	456				
Полная программа испытаний (5 показателей)	1974				

		<i>Микробиологические показатели не определяются для продукции, содержащей этиловый спирт и/или органические растворители в концентрации более 25% по объему, используемой без разведения</i>			
3.11.16	Гель, лосьон, масло для волос в аэрозольной упаковке	Водородный показатель, ед. рН	363		
		Избыточное давление, МПа	242		
		Органолептические показатели	330		
		Прочность и герметичность аэрозольной упаковки	401		
		Работоспособность клапана	231		
		Степень эвакуации содержимого из аэрозольной упаковки, %	484		
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2420		
		Пробоподготовка *	1092		
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1092		
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие) * на ТР ТС 009/2011	3003		
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; sensibilizing действие) *	6006		
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>			
		Пробоподготовка	1100		
		Мышьяк	412		
		Ртуть	412		
		Свинец	412		
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2200		
		<b>Микробиологические показатели (для ТР ТС 009 - Candida и E.coli, для единых требований - Дрожжи и Enterobacteriaceae):</b>			
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	456		
		Candida albicans, г или мл (или Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы)	456		
		Escherichia coli, г или мл (или Бактерии семейства Enterobacteriaceae)	456		
		Staphylococcus aureus, г или мл	456		
		Pseudomonas aeruginosa, г или мл	456		
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1974		
				<i>Микробиологические показатели не определяются для продукции, содержащей этиловый спирт и/или органические растворители в концентрации более 25% по объему, используемой без разведения</i>	
		3.11.17	Гель и пена для бритья в аэрозольной упаковке	Водородный показатель, ед. рН	363
				Избыточное давление, МПа	242
				Органолептические показатели	330
				Пенообразующая способность	544
Прочность и герметичность аэрозольной упаковки	401				
Работоспособность клапана	231				
Степень эвакуации содержимого из аэрозольной упаковки, %	484				
Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2420				
Пробоподготовка *	1092				
Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1092				
Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие) * на ТР ТС 009/2011	3003				
Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; sensibilizing действие) *	6006				
<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>					
Пробоподготовка	1100				
Мышьяк	412				
Ртуть	412				
Свинец	412				
Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2200				



		<i>Микробиологические показатели (для ТР ТС 009 - Candida и E.coli, для единых требований - Дрожжи и Enterobacteriaceae): (микробиологические показатели не определяются в продуктах с pH более 10,0)</i>			
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	456		
		Candida albicans, г или мл (или Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы)	456		
		Escherichia coli, г или мл (или Бактерии семейства Enterobacteriaceae)	456		
		Staphylococcus aureus, г или мл	456		
		Pseudomonas aeruginosa, г или мл	456		
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1974		
3.11.18	Лосьон и масло для бритья в аэрозольной упаковке	Водородный показатель, ед. pH	363		
		Избыточное давление, МПа	242		
		Органолептические показатели	330		
		Прочность и герметичность аэрозольной упаковки	401		
		Работоспособность клапана	231		
		Степень эвакуации содержимого из аэрозольной упаковки, %	484		
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2420		
		Пробоподготовка *	1092		
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1092		
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие) * на ТР ТС 009/2011	3003		
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibilизирующее действие) *	6006		
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>			
		Пробоподготовка	1100		
		Мышьяк	412		
		Ртуть	412		
		Свинец	412		
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2200		
				<i>Микробиологические показатели (для ТР ТС 009 - Candida и E.coli, для единых требований - Дрожжи и Enterobacteriaceae): (микробиологические показатели не определяются в продуктах с pH более 10,0)</i>	
				КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	456
				Candida albicans, г или мл (или Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы)	456
				Escherichia coli, г или мл (или Бактерии семейства Enterobacteriaceae)	456
		Staphylococcus aureus, г или мл	456		
		Pseudomonas aeruginosa, г или мл	456		
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1974		
3.11.19	Кремы для бритья, твердая и порошкообразная дукция для бритья	Водородный показатель, ед. pH	363		
		Массовая доля жирных кислот	379		
		Органолептические показатели	330		
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2420		
		Пробоподготовка *	1092		
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1092		
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие) * на ТР ТС 009/2011	3003		
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibilизирующее действие) *	6006		
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>			
		Пробоподготовка	1100		
		Мышьяк	412		
		Ртуть	412		
		Свинец	412		
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2200		

		<i>Микробиологические показатели (для ТР ТС 009 - Candida и E.coli, для единых требований - Дрожжи и Enterobacteriaceae): микробиологические показатели не определяются в продуктах с pH более 10,0</i>			
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	456		
		Candida albicans, г или мл (или Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы)	456		
		Escherichia coli, г или мл (или Бактерии семейства Enterobacteriaceae)	456		
		Staphylococcus aureus, г или мл	456		
		Pseudomonas aeruginosa, г или мл	456		
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1974		
3.11.20	Гели для бритья	Водородный показатель, ед. pH	363		
		Органолептические показатели	330		
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2420		
		Пробоподготовка *	1092		
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1092		
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие) * на ТР ТС 009/2011	3003		
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibiliзирующее действие) *	6006		
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>			
		Пробоподготовка	1100		
		Мышьяк	412		
		Ртуть	412		
		Свинец	412		
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2200		
				<i>Микробиологические показатели (для ТР ТС 009 - Candida и E.coli, для единых требований - Дрожжи и Enterobacteriaceae): микробиологические показатели не определяются в продуктах с pH более 10,0</i>	
				КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	456
				Candida albicans, г или мл (или Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы)	456
				Escherichia coli, г или мл (или Бактерии семейства Enterobacteriaceae)	456
				Staphylococcus aureus, г или мл	456
				Pseudomonas aeruginosa, г или мл	456
				Полная программа испытаний (5 показателей)	1974
3.11.21	Жидкая косметическая продукция для бритья	Водородный показатель, ед. pH	363		
		Органолептические показатели	330		
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2420		
		Пробоподготовка *	1092		
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1092		
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие) * на ТР ТС 009/2011	3003		
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibiliзирующее действие) *	6006		
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>			
		Пробоподготовка	1100		
		Мышьяк	412		
		Ртуть	412		
		Свинец	412		
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2200		

		<i>Микробиологические показатели (для ТР ТС 009 - Candida и E.coli, для единых требований - Дрожжи и Enterobacteriaceae): микробиологические показатели не определяются в продуктах с pH более 10,0</i>			
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	456		
		Candida albicans, г или мл (или Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы)	456		
		Escherichia coli, г или мл (или Бактерии семейства Enterobacteriaceae)	456		
		Staphylococcus aureus, г или мл	456		
		Pseudomonas aeruginosa, г или мл	456		
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1974		
3.11.22	Масла для бритья	Водородный показатель, ед. pH	363		
		Органолептические показатели	330		
		Плотность г/см <sup>3</sup>	379		
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2420		
		Пробоподготовка *	1092		
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1092		
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие) * на ТР ТС 009/2011	3003		
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibilизирующее действие) *	6006		
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>			
		Пробоподготовка	1100		
		Мышьяк	412		
		Ртуть	412		
		Свинец	412		
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2200		
				<i>Микробиологические показатели (для ТР ТС 009 - Candida и E.coli, для единых требований - Дрожжи и Enterobacteriaceae): микробиологические показатели не определяются в продуктах с pH более 10,0</i>	
				КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	456
				Candida albicans, г или мл (или Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы)	456
				Escherichia coli, г или мл (или Бактерии семейства Enterobacteriaceae)	456
				Staphylococcus aureus, г или мл	456
				Pseudomonas aeruginosa, г или мл	456
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1974		
3.11.23	Соль для ванн	Водородный показатель, ед. pH	363		
		Органолептические показатели	330		
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2420		
		Пробоподготовка *	1092		
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1092		
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие) * на ТР ТС 009/2011	3003		
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibilизирующее действие) *	6006		
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>			
		Пробоподготовка	1100		
		Мышьяк	412		
		Ртуть	412		
		Свинец	412		
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2200		
				<i>Микробиологические показатели не определяются</i>	

3.11.24	Кремообразная; твердая продукция для принятия ванн на основе фрагментов растений	Водородный показатель, ед. рН	363	
		Коллоидная стабильность	209	
		Массовая доля воды и летучих веществ, %	412	
		Органолептические показатели	330	
		Термостабильность	209	
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2420	
		Пробоподготовка *	1092	
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1092	
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие; действие на слизистые) * на ТР ТС 009/2011	6006	
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibilизирующее действие) *	6006	
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>		
		Пробоподготовка	1100	
		Мышьяк	412	
		Ртуть	412	
		Свинец	412	
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2200	
		<b>Микробиологические показатели (для ТР ТС 009 - Candida и E.coli, для единых требований - Дрожжи и Enterobacteriaceae):</b>		
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	456	
		Candida albicans, г или мл (или Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы)	456	
		Escherichia coli, г или мл (или Бактерии семейства Enterobacteriaceae)	456	
		Staphylococcus aureus, г или мл	456	
		Pseudomonas aeruginosa, г или мл	456	
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1974	
3.11.25	Жидкая продукция для принятия ванн	Водородный показатель, ед. рН	363	
		Массовая доля этилового спирта (Хроматогр.) - не нормируется	1672	
		Объемная доля этилового спирта (Хроматогр.)	1672	
		Органолептические показатели	330	
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2420	
		Пробоподготовка *	1092	
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1092	
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие; действие на слизистые) * на ТР ТС 009/2011	6006	
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibilизирующее действие) *	6006	
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>		
		Пробоподготовка	1100	
		Мышьяк	412	
		Ртуть	412	
		Свинец	412	
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2200	
		<b>Микробиологические показатели (для ТР ТС 009 - Candida и E.coli, для единых требований - Дрожжи и Enterobacteriaceae):</b>		
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	456	
		Candida albicans, г или мл (или Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы)	456	
		Escherichia coli, г или мл (или Бактерии семейства Enterobacteriaceae)	456	
		Staphylococcus aureus, г или мл	456	
		Pseudomonas aeruginosa, г или мл	456	
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1974	
		3.11.26	Гелеобразная продукция для принятия ванн	Водородный показатель, ед. рН
Органолептические показатели	330			

		Термостабильность	209
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2420
		Пробоподготовка *	1092
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1092
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие; действие на слизистые) * на ТР ТС 009/2011	6006
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibilизирующее действие) *	6006
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		Мышьяк	412
		Ртуть	412
		Свинец	412
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2200
		<b>Микробиологические показатели (для ТР ТС 009 - Candida и E.coli, для единых требований - Дрожжи и Enterobacteriaceae):</b>	
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	456
		Candida albicans, г или мл (или Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы)	456
		Escherichia coli, г или мл (или Бактерии семейства Enterobacteriaceae)	456
		Staphylococcus aureus, г или мл	456
		Pseudomonas aeruginosa, г или мл	456
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1974
3.11.27	Маслообразная продукция для принятия ванн	Водородный показатель, ед. рН	363
		Органолептические показатели	330
		Плотность	379
		Показатель преломления	253
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2420
		Пробоподготовка *	1092
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1092
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие; действие на слизистые) * на ТР ТС 009/2011	6006
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibilизирующее действие) *	6006
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		Мышьяк	412
		Ртуть	412
		Свинец	412
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2200
		<b>Микробиологические показатели (для ТР ТС 009 - Candida и E.coli, для единых требований - Дрожжи и Enterobacteriaceae):</b>	
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	456
		Candida albicans, г или мл (или Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы)	456
		Escherichia coli, г или мл (или Бактерии семейства Enterobacteriaceae)	456
		Staphylococcus aureus, г или мл	456
		Pseudomonas aeruginosa, г или мл	456
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1974
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)	412
		Органолептические показатели	330
		Стойкость запаха в твердой продукции	170
		Температура каплепадения, °С	302
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2420

		Пробоподготовка *	1092
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1092
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие) * на ТР ТС 009/2011	3003
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibilизирующее действие) *	6006
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		Мышьяк	412
		Ртуть	412
		Свинец	412
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2200
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)	412
		Органолептические показатели	330
		Стойкость запаха сухой продукции	170
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2420
		Пробоподготовка *	1092
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1092
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие) * на ТР ТС 009/2011	3003
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibilизирующее действие) *	6006
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		Мышьяк	412
		Ртуть	412
		Свинец	412
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2200
		<b>Микробиологические показатели (для ТР ТС 009 - Candida и E.coli, для единых требований - Дрожжи и Enterobacteriaceae):</b>	
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	456
		Candida albicans, г или мл (или Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы)	456
		Escherichia coli, г или мл (или Бактерии семейства Enterobacteriaceae)	456
		Staphylococcus aureus, г или мл	456
		Pseudomonas aeruginosa, г или мл	456
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1974
3.11.30	Продукция парфюмерная жидкая (спиртосодержащие туалетные, парфюмерные воды, духи и т.д.)	Массовая доля этилового спирта (Хроматогр.) - не нормируется	1672
		Объемная доля этилового спирта (Хроматогр.)	1672
		Органолептические показатели	330
		Прозрачность	209
		Стойкость запаха	170
		Сумма массовых долей душистых веществ (до 5%), %	484
		Пробоподготовка *	1092
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1092
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие) * на ТР ТС 009/2011	3003
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibilизирующее действие - на животных) *	6006
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		Мышьяк	412
		Ртуть	412
		Свинец	412

		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2200		
		<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. pH	363		
		Массовая доля этилового спирта (Хроматогр.) - не нормируется	1672		
		Объемная доля этилового спирта (Хроматогр.)	1672		
		Органолептические показатели	330		
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2420		
		Пробоподготовка *	1092		
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1092		
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие) * на ТР ТС 009/2011	3003		
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibilизирующее действие) *	6006		
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>			
		Пробоподготовка	1100		
		Мышьяк	412		
		Ртуть	412		
		Свинец	412		
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2200		
		<i>Микробиологические показатели (для ТР ТС 009 - Candida и E.coli, для единых требований - Дрожжи и Enterobacteriaceae):</i>			
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	456		
		Candida albicans, г или мл (или Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы)	456		
		Escherichia coli, г или мл (или Бактерии семейства Enterobacteriaceae)	456		
		Staphylococcus aureus, г или мл	456		
		Pseudomonas aeruginosa, г или мл	456		
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1974		
		<i>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</i>			
		3.11.32	Продукция косметическая для полирования ногтей (пудра, паста для полирования ногтей)	Водородный показатель, ед. pH	363
				Массовая доля воды и летучих веществ, %	412
				Органолептические показатели	330
				Полирующая способность	170
Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2420				
Пробоподготовка *	1092				
Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1092				
Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие) * на ТР ТС 009/2011	3003				
Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibilизирующее действие) *	6006				
<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>					
Пробоподготовка	1100				
Мышьяк	412				
Ртуть	412				

		Свинец	412		
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2200		
3.11.33	Продукция декоративной косметики на жировосковой основе (губная помада, контурные карандаши, театральные гримы, твердая тушь и т.д.)	Водородный показатель, ед. рН (только карандаши для век и твердая тушь для ресниц)	363		
		Карбонильное число	374		
		Кислотное число	319		
		Кроющая способность	170		
		Органолептические показатели	330		
		Температура каплепадения, °С	302		
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2420		
		Пробоподготовка *	1092		
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1092		
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие; действие на слизистые) * на ТР ТС 009/2011	6006		
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсибилизирующее действие) *	6006		
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>			
		Пробоподготовка		1100	
		Мышьяк		412	
		Ртуть		412	
		Свинец		412	
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)		2200	
		<b>Микробиологические показатели (для ТР ТС 009 - Candida и E.coli, для единых требований - Дрожжи и Enterobacteriaceae):</b>			
		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		60	
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)		456	
		Candida albicans, г или мл (или Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы)		456	
		Escherichia coli, г или мл (или Бактерии семейства Enterobacteriaceae)		456	
		Staphylococcus aureus, г или мл		456	
		Pseudomonas aeruginosa, г или мл		456	
		Полная программа испытаний (5 показателей)		1974	
		<b>Микробиологические показатели не определяются для сухих карандашей</b>			
		3.11.34	Мыло туалетное твердое	Качественное число (массовая доля жирных кислот в пересчете на номинальную массу куска мыла)	726
Массовая доля содопродуктов в пересчете на Na <sub>2</sub> O	550				
Массовая доля хлористого натрия	379				
Органолептические показатели	330				
Температура застывания жирных кислот, выделенных из мыла	484				
Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2420				
Пробоподготовка *	1092				
Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1092				
Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие) * на ТР ТС 009/2011	3003				
Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсибилизирующее действие) *	6006				
<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>					
Пробоподготовка				1100	
Мышьяк				412	
Ртуть				412	
Свинец				412	



		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2200		
		<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)	726		
		Массовая доля свободного углекислого натрия	275		
		Массовая доля свободной едкой щелочи	275		
		Массовая доля свободного углекислого натрия в пересчете на номинальную массу куска	286		
		Массовая доля свободной углекислой соды в пересчете на Na <sub>2</sub> O (сумма 2 показателей: м.д. свободного углекислого натрия + м.д. свободной едкой щелочи)	550		
		Массовая доля суммы неомыляемых органических веществ и неомыленного жира, %	451		
		Массовая доля хлористого натрия	379		
		Органолептические показатели	330		
		Температура застывания жирных кислот, выделенных из мыла	484		
		<i>Токсичные элементы (показатели безопасности):</i>			
		Пробоподготовка	1100		
		Мышьяк	412		
		Ртуть	412		
		Свинец	412		
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2200		
		3.11.36	Жидкие средства гигиены полости рта	Водородный показатель, ед. рН	363
				Массовая доля фторидов (в расчете на фтор-ион)	484
Массовая фторида в единице упаковки	484				
Массовая доля этилового спирта (Хроматогр.)	1672				
Органолептические показатели	330				
Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2420				
Пробоподготовка *	1092				
Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1092				
Токсикологические показатели безопасности (действие на слизистые) * на ТР ТС 009/2011	3003				
Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibilизирующее действие) *	6006				
<i>Токсичные элементы (показатели безопасности):</i>					
Пробоподготовка	1100				
Мышьяк	412				
Ртуть	412				
Свинец	412				
Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2200				
<i>Микробиологические показатели (для ТР ТС 009 - Candida и E.coli, для единых требований - Дрожжи и Enterobacteriaceae):</i>					
КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	456				
Candida albicans, г или мл (или Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы)	456				
Escherichia coli, г или мл (или Бактерии семейства Enterobacteriaceae)	456				
Staphylococcus aureus, г или мл	456				
Pseudomonas aeruginosa, г или мл	456				
Полная программа испытаний (5 показателей)	1974				
3.11.37	Пасты зубные	Водородный показатель, ед. рН	363		
		Массовая доля фторидов в расчете на молярную массу фтора	484		
		Масса фторида в единице упаковки	484		
		Органолептические показатели	330		
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2420		
		Пробоподготовка *	1092		
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1092		

		Токсикологические показатели безопасности (действие на слизистые) * на ТР ТС 009/2011	3003
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibilизирующее действие) *	6006
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		Мышьяк	412
		Ртуть	412
		Свинец	412
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2200
		<b>Микробиологические показатели (для ТР ТС 009 - Candida и E.coli, для единых требований - Дрожжи и Enterobacteriaceae):</b>	
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	456
		Candida albicans, г или мл (или Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы)	456
		Escherichia coli, г или мл (или Бактерии семейства Enterobacteriaceae)	456
		Staphylococcus aureus, г или мл	456
		Pseudomonas aeruginosa, г или мл	456
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1974
3.11.38	Порошок зубной	Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2420
		Пробоподготовка *	1092
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1092
		Токсикологические показатели безопасности (действие на слизистые) * на ТР ТС 009/2011	3003
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibilизирующее действие) *	6006
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		Мышьяк	412
		Ртуть	412
		Свинец	412
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2200
		<b>Микробиологические показатели (для ТР ТС 009 - Candida и E.coli, для единых требований - Дрожжи и Enterobacteriaceae):</b>	
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	456
		Candida albicans, г или мл (или Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы)	456
		Escherichia coli, г или мл (или Бактерии семейства Enterobacteriaceae)	456
		Staphylococcus aureus, г или мл	456
		Pseudomonas aeruginosa, г или мл	456
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1974
		<b>Микробиологические показатели не определяются для средств для отбеливания зубов с концентрацией перекиси водорода 0,1-6,0%</b>	
3.11.39	Щётки зубные, массажеры для десен и аналогичные изделия для ухода за полостью рта	Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2420
		<b>Выделение вредных веществ в воздушную и водную среды:</b>	
		<b>Щетки зубные: Акрилонитрилбутадиенстирольные пластики (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
		α-Метилстирол	693
		Акрилонитрил	693
		Бензол	693
		Ксилолы (смесь)	693
		Стирол	693
		Толуол	693
		Пробоподготовка	401
		от 4-10 и более показателей	2772
		<b>Щетки зубные: Полистирол и сополимеры стирола (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
		α-Метилстирол	693
		Акрилонитрил	693

Ацетальдегид	693
Бензол	693
Ксилолы (смесь)	693
Бутиловый спирт	693
Метиловый спирт	693
Стирол	693
Толуол	693
Пробоподготовка	401
Формальдегид	1386
От 4-10 и более показателей (без формальдегида)	2772
<b>Щетки зубные: Материалы на основе полиолефинов (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Формальдегид	1386
Ацетальдегид	693
Бутиловый спирт	693
Изобутиловый спирт	693
Изопропиловый спирт	693
Метиловый спирт	693
Этилацетат	693
Пробоподготовка	401
От 4-10 и более показателей (без формальдегида)	2772
<b>Щетки зубные: Поливинилхлориды (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Ацетальдегид	693
Ацетон	693
Бензол	693
Бутиловый спирт	693
Дибутилфталат, диметилфталат, диоктилфталат, диэтилфталат	1848
Изобутиловый спирт	693
Метиловый спирт	693
Толуол	693
Фенолы	1023
Пробоподготовка	401
От 4-10 и более показателей (без фенолов и фталатов)	2772
<b>Щетки зубные: Полиамиды (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Бензол	693
Капролактam *	1680
Гексаметилендиамин *	1575
Пробоподготовка *	1940
Метиловый спирт	693
Фенолы	1023
Пробоподготовка	401
<b>Щетки зубные: Полиэтилентерефталат и сополимеры на основе терефталевой кислоты (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Ацетальдегид	693
Ацетон	693
Диметилтерефталат	1848
Бутиловый спирт	693
Изобутиловый спирт	693
Метиловый спирт	693
Формальдегид	1386
Пробоподготовка	401
Этиленгликоль *	790
Пробоподготовка *	1940
От 4-10 и более показателей (без формальдегида и фталатов)	2772
<b>Клинические испытания для зубной нити на ЕСТ № 299</b>	
Пробоподготовка *	1092
Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1092
Визуальная оценка внешнего вида *	1166
Местнораздражающее действие *	2684
Аллергизирующее действие *	3003
Очищающее действие *	3327

		<b>Микробиологические показатели (только для продукции, предназначенной для детей и подростков):</b>	
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (1 см2) продукции	456
		Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы, КОЕ в 1 г (1 см2) продукции	456
		Бактерии семейства Enterobacteriaceae, КОЕ в 1 г (1 см2) продукции	456
		Staphylococcus aureus, КОЕ в 1 г (1 см2) продукции	456
		Pseudomonas aeruginosa, КОЕ в 1 г (1 см2) продукции	456
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1974
3.11.40	Лаки для ногтей	Внешний вид пленки	170
		Водородный показатель, ед. рН (только в лаках на водной основе)	363
		Время высыхания лака	170
		Органолептические показатели	330
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2420
		Пробоподготовка *	1092
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1092
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие) * на ТР ТС 009/2011	3003
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibiliзирующее действие) *	6006
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		Мышьяк	412
		Ртуть	412
		Свинец	412
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2200
		<b>Микробиологические показатели: для лаков на водной основе</b>	
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	456
		Candida albicans, г или мл	456
		Escherichia coli, г или мл	456
		Staphylococcus aureus, г или мл	456
		Pseudomonas aeruginosa, г или мл	456
Полная программа испытаний (5 показателей)	1974		
<b>Микробиологические показатели не определяются, кроме лаков на водной основе</b>			
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	363
		Органолептические показатели	330
		Перекисное число (вне области аккредитации)	330
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2420
		Пробоподготовка *	1092
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1092
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие) * на ТР ТС 009/2011	3003
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibiliзирующее действие) *	6006
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		Мышьяк	412
		Ртуть	412
		Свинец	412

		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2200
		<b>Микробиологические показатели: только для жидкой продукции по уходу за ногтями</b>	
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	456
		Candida albicans, г или мл	456
		Escherichia coli, г или мл	456
		Staphylococcus aureus, г или мл	456
		Pseudomonas aeruginosa, г или мл	456
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1974
3.11.42	Гелеобразная продукция для ухода за ногтями	Водородный показатель, ед. рН	363
		Массовая доля сухого вещества	412
		Органолептические показатели	330
		Термостабильность	209
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2420
		Пробоподготовка *	1092
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1092
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие) * на ТР ТС 009/2011	3003
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibilизирующее действие) *	6006
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		Мышьяк	412
		Ртуть	412
		Свинец	412
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2200
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	456
		Candida albicans, г или мл	456
		Escherichia coli, г или мл	456
		Staphylococcus aureus, г или мл	456
Pseudomonas aeruginosa, г или мл	456		
Полная программа испытаний (5 показателей)	1974		
3.11.43	Продукция косметическая порошкообразная и компактная	Водородный показатель, ед. рН	363
		Массовая доля воды и летучих веществ, %	412
		Органолептические показатели	330
		Степень компактности	159
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2420
		Пробоподготовка *	1092
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1092
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие; действие на слизистые) * на ТР ТС 009/2011	6006
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibilизирующее действие) *	6006
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		Мышьяк	412
		Ртуть	412
		Свинец	412
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2200
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	456
		Candida albicans, г или мл	456
		Escherichia coli, г или мл	456
		Staphylococcus aureus, г или мл	456
Pseudomonas aeruginosa, г или мл	456		

3.11.44	Продукция косметическая пастообразная	Полная программа испытаний (5 показателей)	1974	
		Водородный показатель, ед. рН	363	
		Органолептические показатели	330	
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2420	
		Пробоподготовка *	1092	
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1092	
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие; действие на слизистые) * на ТР ТС 009/2011	6006	
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibilизирующее действие) *	6006	
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>		
		Пробоподготовка	1100	
		Мышьяк	412	
		Ртуть	412	
		Свинец	412	
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2200	
		<b>Микробиологические показатели:</b>		
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	456	
		Candida albicans, г или мл	456	
		Escherichia coli, г или мл	456	
		Staphylococcus aureus, г или мл	456	
		Pseudomonas aeruginosa, г или мл	456	
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1974	
3.11.45	Продукция косметическая на носителях (влажные салфетки, тканевые маски и т.д.)	Водородный показатель, ед. рН	363	
		Для изделий с пропитками (влажные салфетки) -органолептические показатели	484	
		Линейные размеры	412	
		Массовая доля пропитки	412	
		<b>Метанол</b> - вне области аккредитации	1732	
		Органолептические показатели	330	
		Объемная доля этилового спирта (Хроматогр.)	1672	
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2420	
		Форма	412	
		Пробоподготовка *	1092	
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1092	
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие; действие на слизистые) * на ТР ТС 009/2011	6006	
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibilизирующее действие) *	6006	
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>		
		Пробоподготовка	1100	
		Мышьяк	412	
		Ртуть	412	
		Свинец	412	
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2200	
		<b>Микробиологические показатели:</b>		
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	456	
		Candida albicans, г или мл	456	
		Escherichia coli, г или мл	456	
		Staphylococcus aureus, г или мл	456	

		Pseudomonas aeruginosa, г или мл	456	
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1974	
		<b>Клинико-лабораторные показатели безопасности для продукции, предназначенной для детей:</b>		
		Пробоподготовка *	1092	
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1092	
		оценка местно-раздражающего действия (клинико-лабораторные показатели безопасности, на волонтерах)*	3003	
		оценка сенсибилизирующего действия (клинико-лабораторные показатели безопасности, на волонтерах)*	3003	
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	363	
		Коллоидная стабильность	209	
		Кроющая способность	170	
		Массовая доля воды и летучих веществ, %	412	
		Органолептические показатели	330	
		Термостабильность	209	
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2420	
		Пробоподготовка *	1092	
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1092	
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие; действие на слизистые) * на ТР ТС 009/2011	6006	
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсибилизирующее действие) *	6006	
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>		
		Пробоподготовка	1100	
		Мышьяк	412	
		Ртуть	412	
		Свинец	412	
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2200	
		<b>Микробиологические показатели:</b>		
		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	60	
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	456	
		Candida albicans, г или мл	456	
		Escherichia coli, г или мл	456	
		Staphylococcus aureus, г или мл	456	
		Pseudomonas aeruginosa, г или мл	456	
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1974	
3.11.47		Продукция декоративной косметики на эмульсионной основе (тушь для ресниц)	Водородный показатель, ед. рН	363
			Коллоидная стабильность	209
	Кроющая способность		170	
	Массовая доля воды и летучих веществ, %		412	
	Органолептические показатели		330	
	Стойкость к воде жидкой туши для ресниц		159	
	Термостабильность		209	
	Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)		2420	
	Пробоподготовка *		1092	
	Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*		1092	
	Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие; действие на слизистые) * на ТР ТС 009/2011		6006	
	Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсибилизирующее действие) *		6006	
	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>			
	Пробоподготовка		1100	
	Мышьяк		412	
	Ртуть		412	

		Свинец	412
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2200
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		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	60
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	456
		Candida albicans, г или мл	456
		Escherichia coli, г или мл	456
		Staphylococcus aureus, г или мл	456
		Pseudomonas aeruginosa, г или мл	456
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1974
3.11.48	Масла, вещества душистые и полупродукты их синтеза	Абсолютная плотность	379
		Качественное определение воды	319
		Кислотное число	319
		Массовая доля альдегидов	319
		Массовая доля карбонильных соединений	319
		Массовая доля кислот	319
		Массовая доля многоатомного спирта	319
		Массовая доля перекиси водорода	302
		Массовая доля перекиси в % активного кислорода	302
		Массовая доля сложных эфиров	374
		Органолептические показатели	330
		Относительная плотность	379
		Перекисное число (вне области аккредитации)	330
		Показатель преломления	253
		Число омыления	621
		Эфирное число	319
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2420
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1092
		Пробоподготовка *	1092
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие; действие на слизистые) * на ТР ТС 009/2011	6006
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibilизирующее действие) *	6006
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		Мышьяк	412
		Ртуть	412
		Свинец	412
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2200
<b>Микробиологические показатели не определяются для 100%-х эфирных масел</b>			
3.11.49	Масла косметические	Водородный показатель, ед. рН	363
		Перекисное число (вне области аккредитации)	330
		Плотность (Относительная плотность/Абсолютная плотность)	379
		Показатель преломления	253
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2420
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1092
		Пробоподготовка *	1092
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие; действие на слизистые) * на ТР ТС 009/2011	6006
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibilизирующее действие) *	6006
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		Мышьяк	412



		Ртуть	412
		Свинец	412
		Определение токсичных элементов в парфюмерно-косметической продукции (свинец, мышьяк, ртуть, включая пробоподготовку)	2200
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	456
		Candida albicans, г или мл	456
		Escherichia coli, г или мл	456
		Staphylococcus aureus, г или мл	456
		Pseudomonas aeruginosa, г или мл	456
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1974
		<b>3.12. ТОВАРЫ БЫТОВОЙ ХИМИИ И СИНТЕТИЧЕСКИЕ МОЮЩИЕ СРЕДСТВА</b>	
3.12.1	Дезинфицирующие средства	Показатель активности водородных ионов, ед. рН (вне области аккредитации)	363
		Индекс токсичности, включая пробоподготовку (вне области аккредитации)	2420
		Массовая доля активного хлора	346
		Массовая доля АПАВ	401
		Массовая доля кислот	423
		Массовая доля надуксусной кислоты	621
		Массовая доля активного кислорода	346
		Массовая доля перекиси водорода (перекисных соединений)	775
		Массовая доля третичного алкиламина (массовая доля N, N-бис(3-аминопропил)-додециламина)	775
		Массовая доля полигексаметиленгуанидина гидрохлорида (ПГМГ) (вне области аккредитации)	775
		Массовая доля ЧАС	775
		Массовая доля щелочных компонентов	451
		<b>Метанол, изопропанол, пропанол, этанол</b> в жидкостях низкотемпературных, стеклоочистителях, стеклоомывателях, косметической продукции (1 показатель) - вне области аккредитации	1732
		Каждый последующий показатель	462
		<b>Микробиологические показатели: на договорной основе, при предоставлении методики и НД (спецификации и пр.), вне области аккредитации</b>	договорная цена
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1092
		Пробоподготовка *	1092
		Токсикологические показатели *	договорная цена
3.12.2	Чистящие средства для сантехнических изделий (унитазы, раковины, ванны, кафель)	Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2420
		Массовая доля активного хлора	346
		Массовая доля АПАВ	401
		Массовая доля кислот (за одну кислоту)	423
		Показатель активности водородных ионов, ед. рН	363
		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)	1452
		Эффективность удаления ржавчины с твердой поверхности	1452
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1092
		Пробоподготовка *	1092
		Токсикологические показатели *	договорная цена
3.12.3	Чистящие средства для кухни	Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2420
		Массовая доля активного хлора	346
		Массовая доля АПАВ	401
		Массовая доля нерастворимого в воде остатка (абразива)	605
		Массовая доля фосфоросодержащих соединений	726

		Массовая доля щелочных компонентов в пересчете на Na <sub>2</sub> O	451
		Массовая доля щелочных компонентов в пересчете на NaOH	451
		Массовая концентрация щелочных компонентов в пересчете на NaOH	451
		Моющая способность	1452
		Наличие неионогенных поверхностно-активных веществ (НПАВ) ( <b>вне области аккредитации</b> )	264
		Пенообразующая способность	544
		Устойчивость пены	544
		Показатель активности водородных ионов, ед. pH	363
		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)	1452
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1092
		Пробоподготовка *	1092
		Токсикологические показатели *	договорная цена
3.12.4	Чистящие средства для пола	Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2420
		Массовая доля активного хлора	346
		Массовая доля АПАВ	401
		Наличие неионогенных поверхностно-активных веществ (НПАВ) ( <b>вне области аккредитации</b> )	264
		Пенообразующая способность	544
		Показатель активности водородных ионов, ед. pH	363
		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)	1452
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1092
		Пробоподготовка *	1092
		Токсикологические показатели *	договорная цена
3.12.5	Чистящие средства для посуды жидкие	Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2420
		Массовая доля АПАВ	401
		Массовая концентрация анионных поверхностно-активных веществ в контрольном смыве в пересчете на додецилсульфат натрия/ Смываемость АПАВ - с пробоподготовкой	1100
		Массовая концентрация неионогенных поверхностно-активных веществ в контрольном смыве в пересчете на неонол АФВ-12 или неонол АФ 9-12/ Смываемость НПАВ - с пробоподготовкой	1100
		Моющая способность	1452
		Наличие неионогенных поверхностно-активных веществ (НПАВ) ( <b>вне области аккредитации</b> )	264
		Пенообразующая способность	544
		Устойчивость пены	544
		Показатель активности водородных ионов, ед. pH	363

		<b>Микробиологические показатели:</b>		
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (см3)	456	
		Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы, КОЕ в 1 г (см3)	456	
		Бактерии семейства Enterobacteriaceae, КОЕ в 1 г (см3)	456	
		Staphylococcus aureus, КОЕ в 1 г (см3)	456	
		Pseudomonas aeruginosa, КОЕ в 1 г (см3)	456	
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1974	
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1092	
		Пробоподготовка *	1092	
		Определение pH смывов *	1296	
		Токсикологические показатели *	договорная цена	
3.12.6	Чистящие средства для посуды порошкообразные	Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2420	
		Массовая доля АПАВ	401	
		Массовая доля нерастворимого в воде остатка (абразива)	605	
		Массовая концентрация анионных поверхностно-активных веществ в контрольном смыве в пересчете на додецилсульфат натрия/ Смываемость АПАВ	726	
		Массовая концентрация неионогенных поверхностно-активных веществ в контрольном смыве в пересчете на неонол АФВ-12 или неонол АФ 9-12/ Смываемость НПАВ	726	
		Моющая способность	1452	
		Показатель активности водородных ионов, ед. pH	363	
		Чистящая способность (на эмали, на стекле, на ПВХ) - за 1 вид поверхности	1452	
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1092	
		Пробоподготовка *	1092	
		Токсикологические показатели *	договорная цена	
3.12.7		Средства для прочистки труб	Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2420
			Массовая доля щелочных компонентов в пересчете на Na <sub>2</sub> O	451
	Массовая доля щелочных компонентов в пересчете на NaOH		451	
	Массовая концентрация щелочных компонентов в пересчете на NaOH		451	
	Показатель активности водородных ионов, ед. pH		363	
	Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*		1092	
	Пробоподготовка *		1092	
	Токсикологические показатели *		договорная цена	
3.12.8	Товары бытовой химии в аэрозольной упаковке	Избыточное давление, МПа	242	
		Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2420	
		Показатель активности водородных ионов, ед. pH	363	
		Прочность и герметичность аэрозольной упаковки	401	
		Работоспособность клапана	231	
		Степень эвакуации содержимого из аэрозольной упаковки, %	484	
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1092	
		Пробоподготовка *	1092	
		Токсикологические показатели *	договорная цена	
3.12.9		Стеклоочистители	Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2420
	Массовая доля АПАВ		401	

		<b>Метанол, изопропанол, пропанол, этанол</b> в жидкостях низкотемпературных, стеклоочистителях, стеклоомывателях, косметической продукции (1 показатель) - <b>вне области аккредитации</b>	1732		
		Каждый последующий показатель	462		
		Наличие неионогенных поверхностно-активных веществ (НПАВ) ( <b>вне области аккредитации</b> )	264		
		Показатель активности водородных ионов, ед. рН	363		
		Чистящая способность (на стекле)	1452		
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1092		
		Пробоподготовка *	1092		
		Токсикологические показатели *	цена		
3.12.10	Пятновыводные средства	Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2420		
		Показатель активности водородных ионов, ед. рН	363		
		Эффективность пятноудаления (вино+фрукты, чернила, ржавчина) - за 1 вид загрязнений	1039		
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1092		
		Пробоподготовка *	1092		
		Токсикологические показатели *	цена		
3.12.11	Отбеливающие средства	Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2420		
		Массовая доля активного кислорода	346		
		Массовая доля активного хлора	346		
		Массовая доля фосфоросодержащих соединений	726		
		Наличие оптического отбеливателя ( <b>вне области аккредитации</b> )	264		
		Отбеливающая способность	907		
		Показатель активности водородных ионов, ед. рН	363		
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1092		
		Пробоподготовка *	1092		
		Токсикологические показатели *	цена		
3.12.12	Средства для посудомоечных машин	Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2420		
		Массовая доля АПАВ	401		
		Массовая доля фосфоросодержащих соединений	726		
		Массовая концентрация анионных поверхностно-активных веществ в контрольном смыве в пересчете на додецилсульфат натрия/ Смываемость АПАВ	726		
		Массовая концентрация неионогенных поверхностно-активных веществ в контрольном смыве в пересчете на неонол АФВ-12 или неонол АФ 9-12/ Смываемость НПАВ	726		
		Наличие неионогенных поверхностно-активных веществ (НПАВ) ( <b>вне области аккредитации</b> )	264		
		Пенообразующая способность	544		
		Показатель активности водородных ионов, ед. рН	363		
		<b>Микробиологические показатели (только для жидких средств):</b>			
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (см3)	456		
		Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы, КОЕ в 1 г (см3)	456		
		Бактерии семейства Enterobacteriaceae, КОЕ в 1 г (см3)	456		
		Staphylococcus aureus, КОЕ в 1 г (см3)	456		
		Pseudomonas aeruginosa, КОЕ в 1 г (см3)	456		
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1974		
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1092		
		Пробоподготовка *	1092		
		Токсикологические показатели *	цена		
		3.12.13	Обезжириватели (на основе кислот и щелочей)	Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2420
				Массовая доля кислот	423
Массовая доля щелочных компонентов в пересчете на Na2O	451				

		Массовая доля щелочных компонентов в пересчете на NaOH	451
		Массовая концентрация щелочных компонентов в пересчете на NaOH	451
		Показатель активности водородных ионов, ед. рН	363
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1092
		Пробоподготовка *	1092
		Токсикологические показатели *	договорная цена
3.12.14	Средства для унитаза (таблетки, стикеры, подвески и т.д.)	Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2420
		Массовая доля АПАВ	401
		Моющая способность	1452
		Показатель активности водородных ионов, ед. рН	363
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1092
		Пробоподготовка *	1092
		Токсикологические показатели *	договорная цена
3.12.15	Кондиционеры для белья	Водородный показатель, ед. рН	363
		Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2420
		Качественное определение антиэлектростатического эффекта (вне области аккредитации)	253
		Количественное определение антиэлектростатического эффекта (вне области аккредитации) (Удельное поверхностное электрическое сопротивление)	1270
		Массовая доля сухого вещества (вне области аккредитации - по ГОСТу на косметические средства)	412
		Массовая доля катионного поверхностно-активного вещества (КПАВ), % (вне области аккредитации)	786
		Массовая доля остаточных анионных ПАВ на тканях бельевого ассортимента	715
		Массовая доля остаточных катионных ПАВ на тканях бельевого ассортимента	715
		Умягчающий эффект, балл (вне области аккредитации)	726
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1092
		Пробоподготовка *	1092
		Токсикологические показатели *	договорная цена
		3.12.16	Средства моющие синтетические порошкообразные и жидкие
Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2420		
Качество ополаскивания тканей при стирке:отсутствие АПАВ, отсутствие щелочей (вне области аккредитации)	484		
Концентрация водородных ионов, ед. рН	363		
Масса нетто	253		
Массовая доля активного кислорода	346		
Массовая доля воды	412		
Массовая доля остаточных анионных ПАВ на тканях бельевого ассортимента (вне области аккредитации)	715		
Массовая доля поверхностно-активных веществ, %	968		
Массовая доля фосфорнокислых солей (при сдаче на соответствие ГОСТ Р 25644 необходимо добавить стоимость м.д.воды)	726		
Моющая способность	907		
Наличие оптического отбеливателя (вне области аккредитации)	264		
Отбеливающая способность	907		
Пенообразующая способность	544		
Плотность (для жидких СМС - вне области аккредитации)	379		
Эффективность пятноудаления (вино+фрукты, чернила, ржавчина) - за 1 вид загрязнений	1039		

		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1092
		Пробоподготовка *	1092
		Определение pH промывных вод *	1296
		Токсикологические показатели *	договорная цена
		<b>3.13. ПРОДУКЦИЯ ТЕКСТИЛЬНОЙ И ШВЕЙНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ</b>	
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	423
		Водопоглощение	423
		Водоотталкивание	638
		Воздухопроницаемость	605
		Гигроскопичность	808
		Идентификация волокон	605
		Изменение линейных размеров после мокрой обработки в направлении основы	550
		Изменение линейных размеров после мокрой обработки в направлении утка	550
		Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2420
		Интенсивность запаха	302
		Капиллярность	423
		Линейные размеры	242
		Максимальная разрывная нагрузка шва при растяжении	1210
		Пиллингуемость тканей (кроме ворсовых тканей и тканей технического назначения)	1039
		Плотность пучков ворса	770
		Поверхностная плотность	264
		Прочность ниточных швов (швейные изделия): разрывная нагрузка швов	- 1210
		- раздвигаемость нитей ткани в швах	1210
		Раздирающая нагрузка по основе	1336
		Раздирающая нагрузка по утку	1336
		Разрывная нагрузка по основе	1336
		Разрывная нагрузка по утку	1336
		Удлинение при разрыве по основе	1336
		Удлинение при разрыве по утку	1336
		Реакция водной вытяжки/pH водного экстракта	423
		Свободный формальдегид	863
		Состав сырья (% содержания)	1336
		Стойкость к истиранию	638
		Качество стежков, строчек и швов	330
		Количество стежков	242
		Ширина шва	242
		Удельное поверхностное электрическое сопротивление	1270
		Напряженность электростатического поля на поверхности образца	1270
		Устойчивость окраски к:	
		-стирке	715
		-поту	715
		-дистиллированной воде	715
		- мокрому трению	715
		-сухому трению	715
		-органическим растворителям	715
		-морской воде	715
		Число нитей основы на 10 см	770
		Число нитей утка на 10 см	770
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		Кобальт	412

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)	412
Мышьяк	412
Никель	412
Ртуть	412
Свинец	412
Хром	605
Текстиль, полимерные материалы, кожа, кожгалантерея (свинец, мышьяк, хром, кобальт, медь, никель включая пробоподготовку)	3949
Текстильные материалы для детей (ртуть, мышьяк, свинец, хром, кобальт, медь, никель, включая пробоподготовку)	4389
<b>Выделение вредных веществ в воздушную и водную среды:</b>	
В водной среде: диметилтерефталат, диоктилфталат, дибутилфталат	1848
От 4-10 и более показателей (без формальдегида, фенола и фталатов)	2772
<b>Натуральные из растительного сырья, картон, искусственные (вискозные и ацетатные) (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Формальдегид ( <i>вне области аккредитации</i> )	1386
Пробоподготовка	401
<b>Полиэфирные (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Диметилтерефталат	1848
Пробоподготовка	401
Ацетальдегид	693
<b>Полиэфирные (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Ацетальдегид	693
Пробоподготовка	401
Формальдегид ( <i>вне области аккредитации</i> )	1386
<b>Полиамидные (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Капролактam *	1680
Пробоподготовка *	1940
Гексаметилендиамин *	1575
<b>Полиамидные (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Капролактam *	1680
Пробоподготовка *	890
Гексаметилендиамин *	1365
Пробоподготовка	401
Формальдегид ( <i>вне области аккредитации</i> )	1386
<b>Полиакрилонитрильные (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Пробоподготовка	401
Акрилонитрил	693
<b>Полиакрилонитрильные (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Пробоподготовка	401
Формальдегид ( <i>вне области аккредитации</i> )	1386
<b>Поливинилхлоридные (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Ацетон	693
Бензол	693
Толуол	693
Пробоподготовка	401
Диоктилфталат, дибутилфталат	1848
<b>Поливинилхлоридные (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Ацетон	693
Бензол	693
Толуол	693
Пробоподготовка	401
Формальдегид ( <i>вне области аккредитации</i> )	1386
<b>Поливинилацетатные (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Пробоподготовка	401
Формальдегид ( <i>вне области аккредитации</i> )	1386
<b>Полиолефиновые (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Пробоподготовка	401
Ацетальдегид	693
<b>Полиолефиновые (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	

		Ацетальдегид	693
		Пробоподготовка	401
		Формальдегид ( <i>вне области аккредитации</i> )	1386
		<b>Полиуретановые (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
		Пробоподготовка *	1940
		Этиленгликоль *	790
		Пробоподготовка	401
		Ацетальдегид	693
		Бензол	693
		Толуол	693
		<b>Полиуретановые (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
		Пробоподготовка	401
		Формальдегид ( <i>вне области аккредитации</i> )	1386
		Пробоподготовка *	890
		Этиленгликоль *	1365
		Ацетальдегид	693
		Бензол	693
		Толуол	693
		<b>Текстильно-вспомогательные вещества (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
		Пробоподготовка	401
		Ацетальдегид	693
		Ксилолы (смесь)	693
		Спирт бутиловый	693
		Спирт метиловый	693
		Стирол	693
		толуол	693
		От 4-10 и более показателей	2772
3.13.2	Текстильные изделия медицинского назначения • вата • марля • бинты	Водородный показатель, pH водной вытяжки	473
		Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2420
		Капиллярность (только для ваты)	770
		Линейные размеры ( <i>вне области аккредитации</i> )	242
		Поверхностная плотность	264
		Поглотительная способность ( <i>вне области аккредитации</i> )	770
		Разрывная нагрузка по основе	1336
		Разрывная нагрузка по утку	1336
		Реакция водной вытяжки	550
		Удлинение при разрыве по основе	1336
		Удлинение при разрыве по утку	1336
		Число нитей основы на 10 см	770
		Число нитей утка на 10 см	770
		<b>Микробиологические показатели не определяются</b>	
		<b>Выделение вредных веществ (см.раздел "Ткани")</b>	
3.13.3	Полотна и изделия трикотажные	Водопоглощение	423
		Воздухопроницаемость	605
		Гигроскопичность	847
		Длина каждой нити, составляющей шов	242
		Идентификация волокнистого состава	605
		Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2420
		Интенсивность запаха	302
		Капиллярность	423
		Качество стежков, строчек и швов	330
		Линейные размеры	242
		Напряженность электростатического поля на поверхности образца	1270
		Реакция водной вытяжки/pH водного экстракта	423
		Свободный формальдегид	863
		Состав сырья (% содержания)	1336
		Удельное поверхностное электрическое сопротивление	1270
		Фактическая поверхностная плотность	264
		Число стежков в строчке	242
		Ширина шва	242
		Устойчивость окраски к: -стирке	715



		-поту	715
		-дистиллированной воде	715
		- мокрому трению	715
		-сухому трению	715
		-органическим растворителям	715
		-морской воде	715
		Число петельных рядов на 10 см	770
		Число петельных столбиков на 10 см	770
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		Кобальт	396
		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)	412
		Мышьяк	412
		Никель	412
		Ртуть	412
		Свинец	412
		Хром	605
		Текстиль, полимерные материалы, кожа, кожгалантерея (свинец, мышьяк, хром, кобальт, медь, никель включая пробоподготовку)	3949
		Текстильные материалы для детей (ртуть, мышьяк, свинец, хром, кобальт, медь, никель, включая пробоподготовку)	4389
		<b>Выделение вредных веществ (см.раздел "Ткани")</b>	
3.13.4	Мех трикотажный	Воздухопроницаемость	605
		Гигроскопичность	847
		Идентификация волокнистого состава	605
		Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2420
		Интенсивность запаха	302
		Напряженность электростатического поля на поверхности образца	1270
		Реакция водной вытяжки/рН водного экстракта	423
		Свободный формальдегид	863
		Состав сырья (% содержания)	1336
		Удельное поверхностное электрическое сопротивление	1270
		Устойчивость окраски к:	
		-стирке	715
		-поту	715
		-дистиллированной воде	715
		- мокрому трению	715
		-сухому трению	715
		-органическим растворителям	715
		-морской воде	715
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		Кобальт	412
		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)	412
		Мышьяк	412
		Никель	412
		Ртуть	412
		Свинец	412
		Хром	605
		Текстиль, полимерные материалы, кожа, кожгалантерея (свинец, мышьяк, хром, кобальт, медь, никель включая пробоподготовку)	3949
		Текстильные материалы для детей (ртуть, мышьяк, свинец, хром, кобальт, медь, никель, включая пробоподготовку)	4389
		<b>Выделение вредных веществ (см.раздел "Ткани")</b>	
3.13.5	Полотна нетканые	Абсорбционная емкость полотна	605
		Воздухопроницаемость	693
		Гигроскопичность	847

		Идентификация волокнистого состава	605
		Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2420
		Интенсивность запаха	302
		Капиллярность	423
		Напряженность электростатического поля на поверхности образца	1270
		Поверхностная плотность	264
		Разрывная нагрузка по длине	1336
		Разрывная нагрузка по ширине	1336
		Реакция водной вытяжки/pH водного экстракта	423
		Свободный формальдегид	863
		Состав сырья (% содержания)	1336
		Удельное поверхностное электрическое сопротивление	1270
		Удлинение при разрыве по длине	1336
		Удлинение при разрыве по ширине	1336
		Устойчивость окраски к:	
		-стирке	715
		-поту	715
		-дистиллированной воде	715
		- мокрому трению	715
		-сухому трению	715
		-органическим растворителям	715
		-морской воде	715
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		Кобальт	412
		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)	412
		Мышьяк	412
		Никель	412
		Ртуть	412
		Свинец	412
		Хром	605
		Текстиль, полимерные материалы, кожа, кожгалантерея (свинец, мышьяк, хром, кобальт, медь, никель включая пробоподготовку)	3949
		Текстильные материалы для детей (ртуть, мышьяк, свинец, хром, кобальт, медь, никель, включая пробоподготовку)	4389
		<b>Выделение вредных веществ (см.раздел "Ткани")</b>	
3.13.6	Полотна декоративные и мебельные	Воздухопроницаемость	693
		Гигроскопичность	847
		Идентификация волокнистого состава	605
		Изменение размеров после мокрой обработки в направлении основы	550
		Изменение размеров после мокрой обработки в направлении утка	550
		Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2420
		Интенсивность запаха	302
		Линейные размеры	242
		Напряженность электростатического поля на поверхности образца	1270
		Плотность пучков ворса	770
		Поверхностная плотность	264
		Раздирающая нагрузка по основе	1336
		Раздирающая нагрузка по утку	1336
		Разрывная нагрузка по основе	1336
		Разрывная нагрузка по утку	1336
		Реакция водной вытяжки/pH водного экстракта	423
		Свободный формальдегид	863
		Состав сырья (% содержания)	1336
		Стойкость к истиранию	638
		Удельное поверхностное электрическое сопротивление	1270
		Удлинение при разрыве по основе	1336
		Удлинение при разрыве по утку	1336
		Устойчивость окраски к:	
		-стирке	715

		-поту	715
		-дистиллированной воде	715
		-мокрому трению	715
		-сухому трению	715
		-органическим растворителям	715
		-морской воде	715
		Число нитей основы на 10 см	770
		Число нитей утка на 10 см	770
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		Кобальт	412
		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)	412
		Мышьяк	412
		Никель	412
		Ртуть	412
		Свинец	412
		Хром	605
		Текстиль, полимерные материалы, кожа, кожгалантерея (свинец, мышьяк, хром, кобальт, медь, никель включая пробоподготовку)	3949
		Текстильные материалы для детей (ртуть, мышьяк, свинец, хром, кобальт, медь, никель, включая пробоподготовку)	4389
		<b>Выделение вредных веществ (см.раздел "Ткани")</b>	
3.13.7	Изделия текстильно-галантерейные	Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2420
		Относительное разрывное удлинение	1336
		Плотность	264
		Разрывная нагрузка	1336
		Свободный формальдегид	863
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	1100
		Кобальт	412
		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)	412
		Мышьяк	412
		Никель	412
		Ртуть	412
		Свинец	412
		Хром	605
		Текстиль, полимерные материалы, кожа, кожгалантерея (свинец, мышьяк, хром, кобальт, медь, никель включая пробоподготовку)	3949
		Текстильные материалы для детей (ртуть, мышьяк, свинец, хром, кобальт, медь, никель, включая пробоподготовку)	4389
		<b>Выделение вредных веществ (см.раздел "Ткани")</b>	
3.13.8	Сумки, чемоданы, портфели, ранцы, папки, изделия мелкой кожгалантереи	Внешний вид (наличие: формоустойчивой спинки, светоотражающих элементов)	594
		Идентификация материала (натуральная/ненатуральная кожа)	693
		Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2420
		Интенсивность запаха	302
		Линейные размеры	242
		Масса	264
		Прочность ниточного шва	1210
		Прочность сварного шва	1210
		Разрывная нагрузка узлов крепления ручек	1210
		Устойчивость окраски к: - мокрому трению	715
		Устойчивость окраски к: - сухому трению	715
		Устойчивость окраски к: - поту	715

<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
Пробоподготовка	1100
Кобальт	412
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)	412
Мышьяк	412
Никель	412
Ртуть	412
Свинец	412
Хром	605
Текстиль, полимерные материалы, кожа, кожгалантерея (свинец, мышьяк, хром, кобальт, медь, никель включая пробоподготовку)	3949
Текстильные материалы для детей (ртуть, мышьяк, свинец, хром, кобальт, медь, никель, включая пробоподготовку)	4389
<b>Выделение вредных веществ в воздушную и водную среды:</b>	
<b>Ранцы, рюкзаки, портфели: натуральные из растительного сырья, картон, искусственные (вискозные и ацетатные) (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Формальдегид (вне области аккредитации)	1386
Пробоподготовка	401
<b>Ранцы, рюкзаки, портфели: Полиэфирные (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Ацетальдегид	693
Пробоподготовка	401
Формальдегид (вне области аккредитации)	1386
<b>Ранцы, рюкзаки, портфели: Полиамидные(ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Пробоподготовка *	890
Капролактан *	1680
Гексаметилендиамин *	1365
Пробоподготовка	401
Формальдегид (вне области аккредитации)	1386
<b>Ранцы, рюкзаки, портфели: Полиакрилонитрильные(ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Формальдегид (вне области аккредитации)	1386
Пробоподготовка	401
<b>Ранцы, рюкзаки, портфели: Поливинилхлоридные (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Ацетон	693
Пробоподготовка	401
Формальдегид (вне области аккредитации)	1386
<b>Ранцы, рюкзаки, портфели: Полиолефиновые (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Ацетальдегид	693
Формальдегид (вне области аккредитации)	1386
Пробоподготовка	401
<b>Ранцы, рюкзаки, портфели: Полиуретановые (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Формальдегид (вне области аккредитации)	1386

		Пробоподготовка	401		
		Ацетальдегид	693		
		<b>Рюкзаки, портфели: Искусственная кожа (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>			
		Формальдегид (вне области аккредитации)	1386		
		Пробоподготовка	401		
3.13.9	Покрывтия и изделия ковровые машинного способа производства	Высота ворса	159		
		Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2420		
		Интенсивность запаха	302		
		Линейные размеры	242		
		Напряженность электростатического поля на поверхности образца	1270		
		Поверхностная плотность ворса	401		
		Свободный формальдегид	863		
		Удельное поверхностное электрическое сопротивление	1270		
		Устойчивость окраски к: - дистиллированной воде	715		
		Устойчивость окраски к: - сухому трению	715		
		Устойчивость окраски к: - поту	715		
		Фактическая поверхностная плотность	275		
		Число ворсовых петель и пучков	786		
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>			
		Пробоподготовка	1100		
		Кобальт	412		
		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)	412		
		Мышьяк	412		
		Никель	412		
		Ртуть	412		
		Свинец	412		
		Хром	605		
		Текстиль, полимерные материалы, кожа, кожгалантерея (свинец, мышьяк, хром, кобальт, медь, никель включая пробоподготовку)	3949		
		Текстильные материалы для детей (ртуть, мышьяк, свинец, хром, кобальт, медь, никель, включая пробоподготовку)	4389		
		<b>Выделение вредных веществ (см.раздел "Ткани")</b>			
		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	Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2420
				Влага	401
Водомываемый хром (VI)	924				
Идентификация материала (натуральная/ненатуральная кожа)	693				
Паропроницаемость	484				
pH водной вытяжки	522				
Свободный формальдегид	863				
Температура сваривания кожаной ткани	588				
Устойчивость окраски к: - мокрому трению	715				
Устойчивость окраски к: - сухому трению	715				
Устойчивость окраски к: - поту	715				
<b>Токсичные элементы (показатели безопасности) (вне области аккредитации):</b>					
Пробоподготовка	1100				
Кобальт	412				
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)	412				
Мышьяк	412				
Никель	412				

		Ртуть	412
		Свинец	412
		Хром	605
		Текстиль, полимерные материалы, кожа, кожгалантерея (свинец, мышьяк, хром, кобальт, медь, никель включая пробоподготовку)	3949
		Текстильные материалы для детей (ртуть, мышьяк, свинец, хром, кобальт, медь, никель, включая пробоподготовку)	4389
		<b>Выделение вредных веществ в воздушную и водную среды:</b>	
		Пробоподготовка	401
		Формальдегид	1386
		В воздушной среде: ацетон	693
		В воздушной среде: ацетальдегид	693
		Пробоподготовка (для этиленгликоля, гексаметилендиамина, капролактама) - по воде*	1940
		Пробоподготовка (для этиленгликоля, гексаметилендиамина, капролактама) - по воздуху*	890
		Гексаметилендиамин - в воде*	1575
		Гексаметилендиамин - в воздухе*	1365
		Капролактама *	1680
		<b>Кожа, мех (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
		Пробоподготовка	401
		Формальдегид (вне области аккредитации)	1386
		<b>3.14. ОБУВЬ</b>	
	<b>Обувь: кожа, искусственная кожа, текстиль, резина и валяная</b>	Влагопоглощение (искусственная кожа)	423
		Влажность (валяная обувь)	401
		Водовываемый хром (VI)	726
		Водонепроницаемость	242
		Водопроницаемость (искусственная кожа)	423
		Высота каблука	275
		Гибкость	605
		Идентификация материала (натуральная/ненатуральная кожа) - за один элемент	693
		Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2420
		Интенсивность запаха	302
		Линейные размеры деталей обуви	170
		Масса на единицу площади (искусственная кожа)	275
		Масса одной пары (валяная обувь)	363
		Масса полупары	363
		Массовая доля свободной серной кислоты (валяная обувь)	660
		Общая деформация задника	363
		Общая деформация подноски	363
		Остаточная деформация задника	363
		Остаточная деформация подноски	363
		Паропроницаемость	484
		Прочность крепления каблука	605
		Прочность крепления набойки	605
		Прочность крепления подошвы полупары	1210
		Прочность крепления резиновой обсоюзки с валяной обувью	605
		Прочность на разрыв	363
		Прочность шва	605
		Разрывная нагрузка в поперечном направлении (искусственная кожа)	1336
		Разрывная нагрузка в продольном направлении (искусственная кожа)	1336
		Свободный формальдегид ( <i>кроме кожгалантереи</i> )	863
		Сопrotивление раздиранию в поперечном направлении (искусственная кожа)	1336
		Сопrotивление раздиранию в продольном направлении (искусственная кожа)	1336
		Температура сваривания кожаной ткани	588
		Толщина	170

		Удлинение при разрыве пробы в поперечном направлении (искусственная кожа)	1336
		Удлинение при разрыве пробы в продольном направлении (искусственная кожа)	1336
		<b>Выделение вредных веществ в воздушную и водную среды:</b>	
		Пробоподготовка	401
		Формальдегид (в воздушной среде - вне области аккредитации)	1386
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности) вне области аккредитации:</b>	
		Пробоподготовка	1100
		Кадмий	412
		Кобальт	412
		Медь	412
		Мышьяк	412
		Ртуть	412
		Никель	412
		Свинец	412
		Хром	605
		<b>3.15. МЕБЕЛЬ, ДРЕВЕСНЫЕ КОМПОЗИЦИОННЫЕ И ПОЛИМЕРСОДЕРЖАЩИЕ МАТЕРИАЛЫ</b>	
	<b>Мебель, древесные композиционные и полимерсодержащие материалы</b>	Стойкость защитно-декоративных покрытий рабочих поверхностей к пятнообразованию	924
		Уровень специфического запаха	847
		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	418
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1386
		Стронций-90 спектрометрическим методом	1386
		<b>Выделение вредных веществ в воздушную среду (по нормативным документам 3-х кратные испытания):</b>	
		Пробоподготовка	1210
		Формальдегид	4158
		Аммиак	2079
		Бутилацетат	2079
		Ксилолы (смесь изомеров)	2079
		Спирт бутиловый	2079
		Спирт изопропиловый	2079
		Спирт метиловый	2079
		Стирол	2079
		Толуол	2079
		Фенолы	3223
		Этилацетат	2079
			<b>3.16. ЛЕСОПРОМЫШЛЕННАЯ ПРОДУКЦИЯ</b>
	<b>Спички (вне области аккредитации)</b>	Внешний вид	363
		Наполнение спичек в коробках	242
		Качество спичечной головки	363
		Качество воспламенения	242
		Стойкость к истиранию фосфорной массы	363
		Размеры	242
			<b>3.17. ЦЕЛЛЮЛОЗНО-БУМАЖНАЯ ПРОДУКЦИЯ</b>
3.17.1	<b>Бумага</b>	Влагопрочность (разрушающее усилие в среднем по двум направлениям во влажном состоянии)	1540
		Влажность (вне области аккредитации)	363
		Водонепроницаемость (метод коробочек)	605
		Водостойкость (метод коробочек)	605
		Жиропроницаемость	605
		Относительное удлинение в поперечном и продольном направлении	605
		Разрывная длина	605
		pH водной вытяжки	363
		Массовая доля золы, %	605
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	715
		Мышьяк	412
		Свинец	412

		Цинк	412
		Хром	605
		Цинк, Мышьяк, Хром, Свинец (включая пробоподготовку)	2937
		<b>Выделение вредных веществ в воздушную и водную среды:</b>	
		<b>Бумага (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
		Ацетальдегид	693
		Ацетон	693
		Бензол	693
		Бутиловый спирт	693
		Метиловый спирт	693
		Пробоподготовка	401
		Толуол	693
		Формальдегид	1386
		Этилацетат	693
		От 4-10 и более показателей (без формальдегида)	2772
		<b>Бумага (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
		Ацетальдегид	693
		Ацетон	693
		Бензол	693
		Бутиловый спирт	693
		Метиловый спирт	693
		Пробоподготовка	401
		Толуол	693
		Формальдегид	1386
		Этилацетат	693
		Комплексное хроматографическое исследование образца (без формальдегида)	3465
		<b>Микробиология : для бумаги и картона, выработанных с использованием макулатуры и предназначенных для упаковки сухих пищевых продуктов (СП №4105-8 (вне области аккредитации))</b>	
		Общее содержание микроорганизмов, КОЕ на 100 см <sup>2</sup>	313
		БГКП (колиформы), КОЕ	214
		Бактерии рода Salmonella, КОЕ	1100
3.17.2	Картон	Масса продукции 1 метра квадратного	665
		рН водной вытяжки	363
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	715
		Мышьяк	412
		Свинец	412
		Цинк	412
		Хром	605
		Цинк, свинец, мышьяк, хром (включая пробоподготовку)	2937
		<b>Выделение вредных веществ в воздушную и водную среды:</b>	
		<b>Картон (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
		Ацетальдегид	693
		Ацетон	693
		Бензол	693
		Бутилацетат	693
		Бутиловый спирт	693
		Изобутиловый спирт	693
		Изопропиловый спирт	693
		Ксилолы (смесь)	693
		Метиловый спирт	693
		Пробоподготовка	401
		Толуол	693
		Формальдегид	1386
		Этилацетат	693
		От 4-10 и более показателей (без формальдегида)	2772
		<b>Картон (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
		Ацетальдегид	693
		Ацетон	693
		Бензол	693
		Бутилацетат	693



		Бутиловый спирт	693
		Изобутиловый спирт	693
		Изопропиловый спирт	693
		Ксилолы (смесь)	693
		Метиловый спирт	693
		Пробоподготовка	401
		Толуол	693
		Формальдегид	1386
		Этилацетат	693
		Комплексное хроматографическое исследование образца (без формальдегида)	3465
		<b>Картон макулатурный (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
		Ацетальдегид	693
		Ацетон	693
		Бензол	693
		Бутилацетат	693
		Бутиловый спирт	693
		Ксилолы (смесь)	693
		Метиловый спирт	693
		Пробоподготовка	401
		Толуол	693
		Формальдегид	1386
		Этилацетат	693
		От 4-10 и более показателей (без формальдегида)	2772
		<b>Картон макулатурный (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
		Ацетальдегид	693
		Ацетон	693
		Бензол	693
		Бутилацетат	693
		Бутиловый спирт	693
		Изобутиловый спирт	693
		Изопропиловый спирт	693
		Ксилолы (смесь)	693
		Метиловый спирт	693
		Пробоподготовка	401
		Пропиловый спирт	693
		Толуол	693
		Формальдегид	1386
		Этилацетат	693
		Комплексное хроматографическое исследование образца (без формальдегида)	3465
		<b>Микробиологические показатели: для бумаги и картона, выработанных с использованием макулатуры и предназначенных для упаковки сухих пищевых продуктов (СП №4105-8 (вне ОА))</b>	
		Общее содержание микроорганизмов, КОЕ на 100 см <sup>2</sup>	313
		БГКП (колиформы), КОЕ	214
		Бактерии рода Salmonella, КОЕ	1100
3.17.3	Подпергамент Пергамент	Жиропроницаемость	605
		Косина листа	605
		Массовая доля золы	605
		Разрывная длина	605
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	715
		Железо	412
		Кадмий	412
		Медь	412
		Мышьяк	412
		Свинец	412
		Цинк	412
		Хром	605
		Пергамент (свинец, цинк, мышьяк, медь, железо, хром) включая пробоподготовку	3630

Подпергамент (свинец, цинк, мышьяк, кадмий, хром) включая пробоподготовку	2970
<b>Выделение вредных веществ в воздушную и водную среды:</b>	
<b>Пергамент растительный (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Ацетон	693
Бутиловый спирт	693
Изобутиловый спирт	693
Изопропиловый спирт	693
Метиловый спирт	693
Пробоподготовка	401
Пропиловый спирт	693
Формальдегид	1386
Этилацетат	693
От 4-10 и более показателей (без формальдегида)	2772
<b>Пергамент растительный (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Ацетон	693
Бутиловый спирт	693
Изобутиловый спирт	693
Изопропиловый спирт	693
Метиловый спирт	693
Пробоподготовка	401
Пропиловый спирт	693
Формальдегид	1386
Этилацетат	693
Комплексное хроматографическое исследование образца (без формальдегида)	3465
<b>Подпергамент (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Ацетальдегид	693
Ацетон	693
Бензол	693
Бутиловый спирт	693
Изобутиловый спирт	693
Изопропиловый спирт	693
Ксилолы (смесь)	693
Метиловый спирт	693
Пробоподготовка	401
Пропиловый спирт	693
Толуол	693
Фенолы	1023
Формальдегид	1386
Этилацетат	693
От 4-10 и более показателей (без формальдегида и фенола)	2772
<b>Подпергамент (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Ацетальдегид	693
Ацетон	693
Бензол	693
Бутиловый спирт	693
Изобутиловый спирт	693
Изопропиловый спирт	693
Ксилолы (смесь)	693
Метиловый спирт	693
Пробоподготовка	401
Пропиловый спирт	693
Толуол	693

		Фенолы	1023
		Формальдегид	1386
		Этилацетат	693
		Комплексное хроматографическое исследование образца (без формальдегида и фенола)	3465
		<b>3.18. ИЗДЕЛИЯ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОГО НАЗНАЧЕНИЯ</b>	
		Подгузники, одноразовые подгузники, пеленки (разовые) для взрослых и т.п. - <b>код 1</b>	
		Гигиенические женские прокладки, тампоны, лактационные вкладыши и т.п. - <b>код 2</b>	
		Салфетки гигиенические и косметические (с пропиткой и без) и т.п. - <b>код 3</b>	
		Бумажные салфетки сервировочные, полотенца (разовые), носовые платки (разовые), туалетная бумага (одно- и многослойная) и т.п. - <b>код 4</b>	
		Вата гигиеническая (медицинская), косметические ватные шарики, тампоны, подушечки, ватные палочки и т.п. - <b>код 5</b>	
		Пробоподготовка *	1092
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1092
		Индекс местного раздражающего кожу действия * ( <b>код 1-5</b> )	3003
		Индекс ирритативного действия на слизистые оболочки * ( <b>код 1-2</b> )	3003
		Индекс ирритативного действия на слизистые оболочки глаз * ( <b>код 3-5</b> )	3003
		Индекс сенсibiliзирующей способности * ( <b>код 1-2</b> )	3003
3.18.1	<b>Изделия из бумаги бытового и санитарно-гигиенического назначения</b>	Влажность	363
		Влагопрочность (разрушающее усилие в среднем по двум направлениям во влажном состоянии)	1452
		Внешний вид	390
		Впитываемость: капиллярная в среднем по двум направлениям, мм (для однослойных) или поверхностная (для многослойных)	605
		Время растворения, с (вне области аккредитации)	660
		Запах, баллы	330
		Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2420
		Количество в шт. (по нормативным документам заказчика) (вне области аккредитации)	302
		Масса бумаги площадью 1 м <sup>2</sup> в г/ масса продукции 1 метра квадратного	665
		Масса изделия, г нетто (вне области аккредитации)	181
		Массовая доля золы	605
		Мягкость, баллы (вне области аккредитации)	440
		Отмарывание краски	605
		Размеры изделия	242
		Разрушающее усилие в среднем по двум направлениям в сухом состоянии, Н (вне области аккредитации)	1452
		Толщина (вне области аккредитации)	242
		<b>Гигиенические показатели:</b>	
		- запах водной вытяжки	847
		- изменение рН водной вытяжки	847
		<b>Выделение вредных веществ в водную среду:</b>	
		Пробоподготовка	401
		Формальдегид (вне области аккредитации)	1386
		Акрилонитрил	693
		Ацетальдегид	693
		Ацетон	693
		Бензол	693
		Бутиловый спирт	693
		Гексан	693
		Гептан	693
		Изобутиловый спирт	693
		Изопропиловый спирт	693
		Метиловый спирт	693
	Пропиловый спирт	693	
	Толуол	693	

		Этилацетат	693
		От 4-10 и более показателей (без формальдегида)	2772
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности) (на ГОСТ Р 52354-2005 - вне области аккредитации) :</b>	
		Пробоподготовка	715
		Мышьяк	412
		Свинец	412
		Цинк	412
		Хром	605
		Цинк, свинец, мышьяк, хром (включая пробоподготовку)	2937
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (см3)	456
		Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы, КОЕ в 1 г (см3)	456
		Бактерии семейства Enterobacteriaceae, КОЕ в 1 г (см3)	456
		Staphylococcus aureus, КОЕ в 1 г (см3)	456
		Pseudomonas aeruginosa, КОЕ в 1 г (см3)	456
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1974
3.18.2	Подгузники для детей	Пробоподготовка	275
		Внешний вид	385
		Время впитывания	423
		Запах изделия	302
		Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2420
		Конструкция и техническое исполнение	412
		Обратная сорбция	1815
		Отмарывание краски	605
		Полное влагопоглощение (вне области аккредитации для ГОСТ Р 52557-2020)	1210
		<b>Гигиенические показатели:</b>	
		- запах водной вытяжки	847
		- изменение pH водной вытяжки (вне области аккредитации)	847
		- цветность водной вытяжки (вне области аккредитации)	847
		<b>Выделение вредных веществ в воздушную и водную среды:</b>	
		Пробоподготовка	401
		Фенолы	1023
		Формальдегид	1386
		В водной среде: акрилонитрил	693
		В водной среде: ацетальдегид	693
		В водной среде: ацетон	693
		В водной среде: бензол	693
		В водной среде: бутиловый спирт	693
		В водной среде: гексан	693
		В водной среде: метиловый спирт	693
		В водной среде: пропиловый спирт	693
		В водной среде: толуол	693
		В водной среде: этилацетат	693
		От 4-10 и более показателей (без формальдегида и фенолов)	2772
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	715
		Мышьяк	412
		Свинец	412
		Цинк	412

		Хром	605		
		Цинк, свинец, мышьяк, хром (включая пробоподготовку)	2937		
		<b>Микробиологические показатели (на ТР ТС 007/2011 не испытываем):</b>			
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (см2)	456		
		Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы, КОЕ в 1 г (см2)	456		
		Бактерии семейства Enterobacteriaceae, КОЕ в 1 г (см2)	456		
		Staphylococcus aureus, КОЕ в 1 г (см2)	456		
		Pseudomonas aeruginosa, КОЕ в 1 г (см2)	456		
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1974		
3.18.3	Подгузники для взрослых	Пробоподготовка	275		
		Абсорбционная способность	9240		
		Абсорбционная способность до момента протекания(ABL) с применением манекена (ГОСТ Р 57889)	13860		
		Внешний вид	390		
		Внешний вид водной вытяжки	847		
		Время впитывания (ГОСТ Р 57889)	423		
		Запах изделия, балл	302		
		Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2420		
		Конструкция и техническое исполнение	412		
		Линейные размеры (вне области аккредитации)	363		
		Обратная сорбция	2057		
		Окисляемость водной вытяжки (перманганантная окисляемость)	594		
		Отмарывание краски	605		
		Полное влагопоглощение	4504		
		Распределение суперабсорбента в структуре абсорбирующего слоя ( <b>вне области аккредитации</b> )	1039		
		pH значение экстракта продукта ( <b>вне области аккредитации</b> )	544		
		Скорость впитывания (ГОСТ Р 55082)	1100		
		Сорбционная способность после центрифугирования (влагоудерживающая способность)	1210		
		Сорбционная способность после центрифугирования	1210		
		<b>Гигиенические показатели:</b>			
			- запах водной вытяжки	847	
			- изменение pH водной вытяжки (вне области аккредитации)	847	
			- цветность водной вытяжки (вне области аккредитации)	847	
		<b>Выделение вредных веществ в воздушную и водную среды:</b>			
			Пробоподготовка	401	
			Формальдегид	1386	
			В водной среде: акрилонитрил	693	
			В водной среде: ацетальдегид	693	
			В водной среде: ацетон	693	
			В водной среде: бензол	693	
			В водной среде: гексан	693	
			В водной среде: гептан	693	
			В водной среде: метанол	693	
			В водной среде: этилацетат	693	
			Фенолы	1023	
			От 4-10 и более показателей (без формальдегида и фенолов)	2772	
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>			
			Пробоподготовка	715	
			Мышьяк	412	
			Свинец	412	
			Цинк	412	
			Хром	605	
			Цинк, свинец, мышьяк, хром (включая пробоподготовку)	2937	
			<b>Микробиологические показатели:</b>		
			КМАФАнМ, КОЕ/г	456	
			Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы, КОЕ/г	456	
			Бактерии семейства Enterobacteriaceae, в 10 г	456	
	Staphylococcus aureus, в 10 г	456			
	Pseudomonas aeruginosa, в 10 г	456			
	Полная программа испытаний (5 показателей)	1974			

3.18.4	Пелёнки впитывающие	Абсорбционная способность	9240		
		Внешний вид	390		
		Время впитывания ( <b>вне области аккредитации</b> )	423		
		Запах изделия, балл	302		
		Изменение pH водной вытяжки	544		
		Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2420		
		Масса	181		
		Обратная сорбция ( <b>вне области аккредитации</b> )	2057		
		Окисляемость водной вытяжки (перманганентная окисляемость)	594		
		Отмарывание краски	605		
		pH значение экстракта продукта ( <b>вне области аккредитации</b> )	544		
		Размеры	363		
		<b>Гигиенические показатели:</b>			
		- запах водной вытяжки	847		
		- pH водной вытяжки ( <b>вне области аккредитации</b> )	847		
		- цветность водной вытяжки ( <b>вне области аккредитации</b> )	847		
		<b>Выделение вредных веществ в воздушную и водную среды:</b>			
		Пробоподготовка	401		
		Формальдегид	1386		
		В водной среде: акрилонитрил	693		
		В водной среде: ацетальдегид	693		
		В водной среде: ацетон	693		
		В водной среде: бензол	693		
		В водной среде: бутиловый спирт	693		
		В водной среде: гексан	693		
		В водной среде: гептан	693		
		В водной среде: метиловый спирт	693		
		В водной среде: пропиловый спирт	693		
		В водной среде: толуол	693		
		В водной среде: этилацетат	693		
		Фенолы	1023		
		От 4-10 и более показателей (без формальдегида и фенолов)	2772		
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>			
		Пробоподготовка	715		
		Мышьяк	412		
		Свинец	412		
		Цинк	412		
		Хром	605		
		Цинк, свинец, мышьяк, хром (включая пробоподготовку)	2937		
		<b>Микробиологические показатели:</b>			
		КМАФАнМ, КОЕ/г	456		
		Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы, КОЕ/г	456		
		Бактерии семейства Enterobacteriaceae, в 10 г	456		
		Staphylococcus aureus, в 10 г	456		
		Pseudomonas aeruginosa, в 10 г	456		
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1974		
		3.18.5	Прокладки женские гигиенические Тампоны и лактационные вкладыши	Внешний вид	390
				Внешний вид водной вытяжки (изменение цвета и прозрачности)	847
				Время впитывания, с.	280
				Изменение pH водной вытяжки	544
				Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2420
				Конструкция и техническое исполнение	412
				Линейные размеры	363
Масса ( <b>вне области аккредитации</b> )	181				
Окисляемость водной вытяжки (перманганентная окисляемость)	594				
Отмарывание красителя	605				
Полное влагопоглощение, г	654				
Ширина фиксирующего слоя	363				
<b>Гигиенические показатели:</b>					
- запах водной вытяжки	847				
- pH водной вытяжки	847				
- цветность водной вытяжки ( <b>вне области аккредитации</b> )	847				
<b>Выделение вредных веществ в воздушную и водную среды:</b>					

		Пробоподготовка	401
		Формальдегид	1386
		В водной среде: акрилонитрил	693
		В водной среде: ацетальдегид	693
		В водной среде: ацетон	693
		В водной среде: бензол	693
		В водной среде: бутиловый спирт	693
		В водной среде: гексан	693
		В водной среде: гептан	693
		В водной среде: изобутиловый спирт	693
		В водной среде: изопропиловый спирт	693
		В водной среде: метиловый спирт	693
		В водной среде: пропиловый спирт	693
		В водной среде: этилацетат	693
		В водной среде: бутилакрилат	693
		В водной среде: метилакрилат	693
		В водной среде: метил-метакрилат	693
		Фенолы	1023
		От 4-10 и более показателей (без формальдегида и фенолов)	2772
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	715
		Мышьяк	412
		Свинец	412
		Цинк	412
		Хром	605
		Цинк, свинец, мышьяк, хром (включая пробоподготовку)	2937
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ, КОЕ/г	456
		Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы, КОЕ/г	456
		Бактерии семейства Enterobacteriaceae, в 10 г	456
		Staphylococcus aureus, в 10 г	456
		Pseudomonas aeruginosa, в 10 г	456
		Полная программа испытаний (5 показателей)	1974
3.18.6	Клеенка подкладная резиноканевая (вне области аккредитации)	Внешний вид	363
		Запах	302
		Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2420
		Липкость	401
		Масса 1 метра квадратного	665
		Размеры изделия	242
		<b>Гигиенические показатели:</b>	
		- запах водной вытяжки	847
		- привкус водной вытяжки	847
		- цвет водной вытяжки	847
3.18.7	Пузыри резиновые для льда, грелки (вне области аккредитации)	Вместимость	242
		Внешний вид	363
		Герметичность	605
		Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2420
		Размеры	242
		Слипаемость	423
		Стойкость к горячей воде	605
3.18.8	Соски молочные, соски-пустышки и изделия санитарно-гигиенические силиконовые, латексные и резиновые	Внешний вид	363
		Внешний вид и отсутствие дефектов	363
		Запах	302
		Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2420
		Привкус водной вытяжки	847
		Размеры	242
		Стойкость к пятикратному кипячению в дистиллированной воде/ Устойчивость к пятикратной дезинфекции в кипящей дистиллированной воде	423
		Слипаемость внутренней поверхности	423
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	715
		Мышьяк	412

		Свинец	412
		Цинк	412
		Резиновые и латексные изделия для детей (свинец, мышьяк, цинк включая пробоподготовку)	2194
		<b>Гигиенические показатели:</b>	
		- запах водной вытяжки	847
		- привкус водной вытяжки	847
		- изменение pH водной вытяжки	847
		- изменение цвета и прозрачности водной вытяжки	847
		- мутность вытяжки, осадок	847
		<b>Выделение вредных веществ в водную среду:</b>	
		Пробоподготовка	401
		Формальдегид	1386
		В водной среде: бутиловый спирт	643
		В водной среде: метиловый спирт	643
		Фенолы	
		<b>3.19. УПАКОВКА (УКУПОРОЧНЫЕ СРЕДСТВА)</b>	
		Внешний вид (в соответствии с нормативным документом)	385
		Внешний вид упаковки (оценка перед микробиологическими испытаниями консервированной продукции)	110
		Герметичность упаковки (оценка перед микробиологическими испытаниями консервированной продукции)	440
		Герметичность укупоривания	440
3.19.1	Упаковка (укупорочные средства) металлическая	Адгезия лакокрасочного покрытия	544
		Вместимость	181
		Вместимость (полная)	220
		Запах (фольга)	330
		Запах / Интенсивность запаха образца	330
		Кажущаяся плотность (корковые пробки)	550
		Капиллярность (пробки корковые)	423
		Качество выполнения рисунка и текста (крышки винтовые)	390
		Качество литографии	390
		Количество пробковой пыли, остающееся на одной пробковой пробке	627
		Масса лакокрасочного покрытия (фольга)	605
		Масса, г (укупорочные средства)	181
		Прочность закрепления лакокрасочного покрытия (комбинированные материалы на основе алюминиевой фольги)	550
		Прочность закрепления печатного рисунка (комбинированные материалы на основе алюминиевой фольги)	550
		Прочность закрепления печатного рисунка и лакокрасочного покрытия	550
		Размеры	242
		Содержание влаги (для корковых пробок)	363
		Сопrotивление расслаиванию (комбинированный материал на основе алюминиевой фольги)	847
		Состояние лакового покрытия	390
		Степень расслаивания (на основе алюминиевой фольги)	544
		Стойкость к горячей обработке (крышки для консервирования)	968
		Стойкость к кипячению	242
		Толщина (фольга)	302
		Устойчивость лакокрасочных покрытий при стерилизации в модельных средах	1540
		Химическая стойкость (крышки для консервирования)	907
		Химическая стойкость лакокрасочного покрытия	968
		<b>Гигиенические показатели (для контактирующих с пищевой продукцией влажностью &gt;15%):</b>	
		- запах водной вытяжки	847
		- интенсивность запаха водной вытяжки (лакированная консервная тара)	847
		- привкус водной вытяжки	847
		- наличие мути, осадка, окрашивания	847
		- изменение цвета и прозрачности водной вытяжки	847
		- интенсивность привкуса водной вытяжки (лакированная консервная тара)	847
		- наличие осадка, мути и цвет (лакированная консервная тара)	847



		- прозрачность и изменение цвета модельной среды (банки и крышки металлич. для консервируемой продукции)	847
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	715
		Алюминий	924
		Железо	412
		Кадмий	412
		Марганец	412
		Медь	412
		Никель	412
		Свинец	412
		Цинк	412
		Хром	605
3.19.2	Упаковка (укупорочные средства) стеклянная	Вместимость	423
		Водостойкость внутренней поверхности	907
		Водостойкость стекла	907
		Водостойкость стекла при температуре 98 °С	1320
		Запах / Интенсивность запаха образца	330
		Кислотостойкость/ устойчивость к кислоте	847
		Нанесение декора	242
		Прочность закрепления декора	423
		Термическая стойкость/ Термостойкость (прочность к перепаду температур)	907
		Устойчивость декора к действию спиртового раствора	605
		Устойчивость декора к действию щелочного раствора	605
		Устойчивость к кислоте	847
		<b>Гигиенические показатели (для контактирующих с пищевой продукцией влажностью &gt;15%):</b>	
		- запах водной вытяжки	847
		- интенсивность запаха водной вытяжки	847
		- изменение цвета и прозрачности водной вытяжки	847
		- наличие мути, осадка, окрашивания	847
		- привкус водной вытяжки	847
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	715
		Алюминий	924
		Кадмий	412
		Кобальт	412
		Марганец	412
		Медь	412
		Мышьяк	412
		Свинец	412
		Хром	605
3.19.3	Упаковка (укупорочные средства) полимерная и из комбинированных материалов	Адгезия лакокрасочного покрытия	544
		Вместимость (номинальная)	423
		Вместимость полная (весовой метод)	423
		Герметичность сварных швов (пакеты, мешки)	440
		Запах / Интенсивность запаха образца	330
		Качество нанесения печати	390
		Качество сварных швов	440
		Количество полимерной пыли (укупорочные средства)	605
		Масса, г	181
		Минимальная толщина стенки	302
		Относительное удлинение при разрыве	1430
		Прочность клеевого шва при растяжении	847
		Прочность крепления ручек	605
		Прочность на сжатие	770
		Прочность на удар при свободном падении	605
		Прочность пакета с ручками	605
		Прочность при разрыве	1430
		Прочность при разрыве (разрушающее напряжение при растяжении)	1430
		Прочность при растяжении	1430
		Прочность растяжении (швов, пленок)	1430

Прочность сварного шва	1430
Прочность сварного шва при растяжении	1430
Прочность сварных швов	1430
Прочность швов при растяжении	1430
Размеры	275
Размеры (для пакетов-маек)	550
Разрушающее напряжение при растяжении	1430
Смещение рисунка и цветов краски (пакеты, мешки)	423
Сопротивление расслаиванию	847
Сопротивление усилию сжатия	605
Стойкость к горячей воде	847
Стойкость к горячей обработке	847
Стойкость рисунка	390
Толщина плёнки (без тиснения) (ГОСТ 17035-86 метод А)	1100
Усадка	847
Усадка в воздушной среде	847
Усадка при прогреве	847
Усилие сопротивлению сжатия	847
Химическая стойкость	847
Ширина	275
Ширина швов	242
<b>Гигиенические показатели (для контактирующих с пищевой продукцией влажностью &gt; 15%) :</b>	
- запах водной вытяжки	847
- интенсивность запаха водной вытяжки	847
- привкус водной вытяжки	847
- изменение цвета водной вытяжки/ муть, осадок, окрашивание	847
- изменение цвета и прозрачности водной вытяжки	847
- наличие мути, осадка, окрашивания	847
<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
Пробоподготовка	715
Алюминий	924
Кадмий	412
Кобальт	412
Марганец	412
Медь	412
Мышьяк	412
Олово (вне области аккредитации)	605
Свинец	412
Цинк	412
Хром	605
<b>Выделение вредных веществ в воздушную и водную среды:</b>	
<b>Полиэтилен (ПЭВД, ПЭНД), полипропилен, сополимеры пропилена с этиленом, полибутилен, полиизобутилен, комбинированные материалы на основе полиолефинов (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Формальдегид	1386
Пробоподготовка	401
Ацетальдегид	693
Ацетон	693
Бутиловый спирт	693
Гексан	693
Гептан	693
Изобутиловый спирт	693
Изопропиловый спирт	693
Метиловый спирт	693
Пропиловый спирт	693
Этилацетат	693
От 4-10 и более показателей (без формальдегида)	2772
<b>Полиэтилен (ПЭВД, ПЭНД), полипропилен, сополимеры пропилена с этиленом, полибутилен, полиизобутилен, комбинированные материалы на основе полиолефинов (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Формальдегид	1386
Пробоподготовка	401

Ацетальдегид	693
Ацетон	693
Бутиловый спирт	693
Изобутиловый спирт	693
Изопропиловый спирт	693
Метиловый спирт	693
Пропиловый спирт	693
Этилацетат	693
Комплексное хроматографическое исследование образца (без формальдегида)	3465
<b>Полиэтилентерфталат и сополимеры на основе терфталевой кислоты (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Формальдегид	1386
Пробоподготовка	401
Диметилтерефталат	1848
Ацетальдегид	693
Ацетон	693
Бутиловый спирт	693
Изобутиловый спирт	693
Метиловый спирт	693
Этиленгликоль *	790
Пробоподготовка *	1940
<b>Полиэтилентерфталат и сополимеры на основе терфталевой кислоты (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Формальдегид	1386
Пробоподготовка	401
Ацетальдегид	693
Ацетон	693
Бутиловый спирт	693
Изобутиловый спирт	693
Метиловый спирт	693
<b>Полистирол блочный, ударопрочный (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Бензол	693
Бутиловый спирт	693
Метиловый спирт	693
Пробоподготовка	401
Стирол	693
Толуол	693
Этилбензол	693
От 4-10 и более показателей (без формальдегида)	2772
<b>Полистирол блочный, ударопрочный (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Бензол	693
Бутиловый спирт	693
Метиловый спирт	693
Пробоподготовка	401
Стирол	693
Толуол	693
Этилбензол	693
Комплексное хроматографическое исследование образца (без формальдегида)	3465
<b>АБС-пластики (акрилонитрил бутадиен стирольных пластиков) (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Акрилонитрил	693
а-Метилстирол	693
Бензол	693
Ксилолы (смесь)	693
Пробоподготовка	401
Стирол	693
Толуол	693
Этилбензол	693
От 4-10 и более показателей (без формальдегида)	2772
<b>АБС-пластики (акрилонитрил бутадиен стирольных пластиков) (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	

а-Метилстирол	693
Бензальдегид	693
Бензол	693
Ксилолы (смесь)	693
Пробоподготовка	401
Стирол	693
Толуол	693
Этилбензол	693
Комплексное хроматографическое исследование образца (без формальдегида)	3465
<b>Полиуретаны (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Этиленгликоль *	790
Пробоподготовка *	1940
Формальдегид	1386
Пробоподготовка	401
Ацетальдегид	693
Ацетон	693
Бензол	693
Бутилацетат	693
Изопропиловый спирт	693
Метиловый спирт	693
Пропиловый спирт	693
Толуол	693
Этилацетат	693
От 4-10 и более показателей (без формальдегида)	2772
<b>Полиуретаны (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Этиленгликоль *	1365
Пробоподготовка *	890
Формальдегид	1386
Пробоподготовка	401
Ацетальдегид	693
Ацетон	693
Бензол	693
Бутилацетат	693
Изопропиловый спирт	693
Метиловый спирт	693
Пропиловый спирт	693
Толуол	693
Этилацетат	693
Комплексное хроматографическое исследование образца (без формальдегида)	3465
<b>Целлюлоза (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Ацетон	693
Бензол	693
Пробоподготовка	401

		Формальдегид	1386
		Этилацетат	693
		<b>Целлюлоза (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
		Ацетон	693
		Бензол	693
		Пробоподготовка	401
		Формальдегид	1386
		Этилацетат	693
		<b>Эпоксифенольные лаки (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
		Формальдегид	1386
		Пробоподготовка	401
		Фенолы	1023
		Ацетон	693
		Бутиловый спирт	693
		Изобутиловый спирт	693
		Ксилолы (смесь)	693
		Метиловый спирт	693
		Пропиловый спирт	693
		Этилбензол	693
		От 4-10 и более показателей (без формальдегида и фенолов)	2772
		<b>Эпоксифенольные лаки (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
		Формальдегид	1386
		Пробоподготовка	401
		Фенолы	1023
		Ацетон	693
		Бутиловый спирт	693
		Изобутиловый спирт	693
		Ксилолы (смесь)	693
		Метиловый спирт	693
		Пропиловый спирт	693
		Этилбензол	693
		Комплексное хроматографическое исследование образца (без формальдегида и фенолов)	3465
3.19.4	Текстильные упаковочные материалы	Запах / Интенсивность запаха образца	330
		Качество нанесения печати	390
		Размеры	242
		Разрывная нагрузка донного шва	1430
		Разрывная нагрузка ткани	1430
		Разрывная нагрузка шва	1430
		Удлинение при разрыве	1430
		<b>Гигиенические показатели (для контактирующих с пищевой продукцией влажностью &gt; 15%) :</b>	
		- запах водной вытяжки	847
		- наличие мути, осадка, окрашивания	847
		- привкус водной вытяжки	847
		- изменение цвета и прозрачности водной вытяжки	847
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Пробоподготовка	715
		Кобальт	412
		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)	412
		Мышьяк	412
		Никель	412
		Свинец	412
		Хром	605
		Свинец, мышьяк, хром, кобальт, медь, никель (включая пробоподготовку)	3982
		<b>Выделение вредных веществ (см.раздел "Ткани")</b>	
3.19.5	Бумажная упаковка (укупорочные средства)	Влагопроницаемость, жиропроницаемость (банки бумажные и комбинированные)	660

Влагопрочность при длительном намокании	1210
Влагопрочность при кратковременном намокании	1210
Влажность	363
Водонепроницаемость (метод коробочек)	605
Водостойкость (метод коробочек)	605
Впитываемость капиллярная	770
Жиропроницаемость	605
Запах / Интенсивность запаха образца	330
Качество изготовления мешков (внешний вид, качество швов, печать)	550
Качество линий сгиба	363
Косина листа	605
Масса продукции площадью 1м кв.	550
Массовая доля золы	605
Механическая прочность (сопротивление ударам при свободном падении)	660
Окисленность внутреннего полимерного покрытия	423
Отмарывание краски	605
Относительное удлинение в момент разрушения	990
Относительное удлинение в поперечном и продольном (машинном) направлении	990
Перпендикулярность линий сгиба и отреза	363
Поверхностная впитываемость	605
Прочность клеевого шва при растяжении	847
Прочность корпуса и крышки	385
Прочность крышки, соединенной с корпусом "шарнирно"	385
Прочность на разрыв при растяжении	990
Прочность на удар при свободном падении	605
Прочность пакета с ручками	605
Прочность при растяжении	990
Размеры	275
Разрушающее усилие (качество клеевых швов)	990
Разрушающее усилие в поперечном направлении	990
Разрушающее усилие в поперечном направлении во влажном состоянии	990
Разрушающее усилие в среднем по двум направлениям	990
Разрушающее усилие в среднем по двум направлениям в сухом состоянии <b>(вне области аккредитации)</b>	1540
Разрушающее усилие в среднем по двум направлениям во влажном состоянии	1540
Разрушающее усилие клеевого шва	665
Разрушающее усилие при растяжении	990
Разрывная длина	990
pH водной вытяжки	847
Сопротивление сжатию/прочность на сжатие	770
Число двойных перегибов	385
<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
Пробоподготовка	715
Мышьяк	412
Свинец	412
Хром	605
Цинк	412
<b>Гигиенические показатели (для контактирующих с пищевой продукцией влажностью &gt;15%):</b>	
- запах водной вытяжки	847
- привкус водной вытяжки	847
- цвет водной вытяжки (наличие мути, осадка, окрашивания)	847
<b>Выделение вредных веществ в воздушную и водную среды:</b>	
<b>Бумага (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Ацетальдегид	693
Ацетон	693
Бензол	693
Бутиловый спирт	693
Метиловый спирт	693
Пробоподготовка	401
Толуол	693

Формальдегид	1386
Этилацетат	693
От 4-10 и более показателей (без формальдегида)	2772
<b>Бумага (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Ацетальдегид	693
Ацетон	693
Бензол	693
Бутиловый спирт	693
Метиловый спирт	693
Пробоподготовка	401
Толуол	693
Формальдегид	1386
Этилацетат	693
Комплексное хроматографическое исследование образца (без формальдегида)	3465
<b>Картон (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Ацетальдегид	693
Ацетон	693
Бензол	693
Бутилацетат	693
Бутиловый спирт	693
Изобутиловый спирт	693
Изопропиловый спирт	693
Ксилолы (смесь)	693
Метиловый спирт	693
Пробоподготовка	401
Толуол	693
Формальдегид	1386
Этилацетат	693
От 4-10 и более показателей (без формальдегида)	2772
<b>Картон (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Ацетальдегид	693
Ацетон	693
Бензол	693
Бутилацетат	693
Бутиловый спирт	693
Изобутиловый спирт	693
Изопропиловый спирт	693
Ксилолы (смесь)	693
Метиловый спирт	693
Пробоподготовка	401
Толуол	693
Формальдегид	1386
Этилацетат	693
Комплексное хроматографическое исследование образца (без формальдегида)	3465
<b>Картон макулатурный (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Ацетальдегид	693
Ацетон	693
Бензол	693
Бутилацетат	693
Бутиловый спирт	693
Ксилолы (смесь)	693
Метиловый спирт	693
Пробоподготовка	401
Толуол	693
Формальдегид	1386
Этилацетат	693
От 4-10 и более показателей (без формальдегида)	2772
<b>Картон макулатурный (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Ацетальдегид	693
Ацетон	693
Бензол	693

Бутилацетат	693
Бутиловый спирт	693
Изобутиловый спирт	693
Изопропиловый спирт	693
Ксилолы (смесь)	693
Метиловый спирт	693
Пробоподготовка	401
Пропиловый спирт	693
Толуол	693
Формальдегид	1386
Этилацетат	693
От 4-10 и более показателей (без формальдегида)	2772
<b>Пергамент растительный (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Ацетон	693
Бутиловый спирт	693
Изобутиловый спирт	693
Изопропиловый спирт	693
Метиловый спирт	693
Пробоподготовка	401
Пропиловый спирт	693
Формальдегид	1386
Этилацетат	693
От 4-10 и более показателей (без формальдегида)	2772
<b>Пергамент растительный (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Ацетон	693
Бутиловый спирт	693
Изобутиловый спирт	693
Изопропиловый спирт	693
Метиловый спирт	693
Пробоподготовка	401
Пропиловый спирт	693
Формальдегид	1386
Этилацетат	693
Комплексное хроматографическое исследование образца (без формальдегида)	3465
<b>Подпергамент (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Ацетальдегид	693
Ацетон	693
Бензол	693
Бутиловый спирт	693
Изобутиловый спирт	693
Изопропиловый спирт	693
Ксилолы (смесь)	693
Метиловый спирт	693
Пробоподготовка	401
Пропиловый спирт	693
Толуол	693
Фенолы	1023
Формальдегид	1386
Этилацетат	693
От 4-10 и более показателей (без формальдегида и фенолов)	2772
<b>Подпергамент (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Ацетальдегид	693
Ацетон	693
Бензол	693
Бутиловый спирт	693
Изобутиловый спирт	693



		Изопропиловый спирт	693
		Ксилолы (смесь)	693
		Метилловый спирт	693
		Пробоподготовка	401
		Пропиловый спирт	693
		Толуол	693
		Фенолы	1023
		Формальдегид	1386
		Этилацетат	693
		Комплексное хроматографическое исследование образца (без формальдегида и фенолов)	3465
		<b>РАЗДЕЛ 4</b>	
		<b>НЕФТЕПРОДУКТЫ</b>	
<b>№№ пп</b>		<b>Наименование услуги:</b>	<b>цена, руб (без учета НДС)</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
4.1	Бензины автомобильные и авиационные	Внешний вид	286
		Октановое число: - моторный метод	1732
		- исследовательский метод	1732
		Октановое число для авиационного бензина (моторный метод)	4158
		<b>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)</b>	4620
		Давление насыщенных паров	1210
		Индукционный период бензина*	5852
		Испытание на медной пластине	401
		Йодное число (вне области аккредитации)	808
		Кислотность и кислотное число	1155
		Концентрация железа	1386
		Концентрация марганца	1732
		Концентрация свинца	1732
		Концентрация свинца, железа, марганца (комплекс) (экспресс-метод) (вне области аккредитации)	2887
		Максимальный индекс паровой пробки (в стоимость входят: фракционный состав, давление насыщенных паров, расчет)	2711
		Максимальный индекс паровой пробки - расчет (для расчета необходимо определение следующих показателей: фракционный состав, давление насыщенных паров)	115
		Массовая доля (содержание) серы спектрометрическим методом	1155
		Массовая доля кислорода *	5170
		Массовая доля меркаптановой серы	1155
		Массовая доля сероводородной серы	1039
		Наличие водорастворимых кислот и щелочей	693
		Объемная доля бензола	1270
		Объемная доля монометиланилина	2772
		Объемная доля оксигенатов (в т.ч. метанола, этанола, изопропилового спирта и др. оксигенатов) *	5170
		*при одновременном заказе испытаний: Объемная доля оксигенатов (в т.ч. метанола, этанола, изопропилового спирта и др. оксигенатов) и Массовая доля кислорода *	5170
		Объемная доля оксигенатов (в т.ч. метанола, этанола, изопропилового спирта и др. оксигенатов) (вне области аккредитации)	4433
		*при одновременном заказе испытаний: Объемная доля оксигенатов (в т.ч. метанола, этанола, изопропилового спирта и др. оксигенатов) и Массовая доля кислорода (вне области аккредитации)	4433
		Плотность, относительная плотность, плотность в градусах API	577
		Прозрачность (авиационного бензина)	275
		Содержание механических примесей и воды	275
		Содержание тетраэтилсвинца (вне области аккредитации)	3465

		Содержание фактических смол (смол, промытых растворителем)	1155
		Фракционный состав	1386
		Цвет (авиационного бензина)	275
4.2	Топливо дизельное	Вязкость динамическая (в стоимость входит: кинематическая вязкость, плотность, расчет)	1848
		Вязкость динамическая - расчет (для расчета необходимо определение следующих показателей: кинематическая вязкость, плотность)	115
		Вязкость кинематическая	1155
		Докторская проба (вне области аккредитации)	1155
		Зольность	1617
		Испытание на медной пластине	401
		Йодное число (вне области аккредитации)	808
		Кислотность и кислотное число	1155
		Коксумость 10%-го остатка	1848
		Массовая доля (содержание) серы спектрометрическим методом	1155
		Массовая доля меркаптановой серы	1155
		Массовая доля механических примесей	1270
		Массовая доля непредельных углеводородов (вне области аккредитации)	1732
		<b>Массовая доля полициклических ароматических углеводородов *</b>	<b>3080</b>
		Массовая доля сероводородной серы	1039
		<b>Метилловые эфиры жирных кислот *</b>	<b>3080</b>
		Метилловые эфиры жирных кислот (вне области аккредитации)	2772
		Наличие водорастворимых кислот и щелочей	693
		Общее загрязнение	1210
		<b>Окислительная стабильность *</b>	<b>5500</b>
		Плотность, относительная плотность, плотность в градусах API	577
		Предельная температура фильтруемости выше минус 40 °С	1155
		Предельная температура фильтруемости ниже минус 40 °С	4620
		Расчетный индекс углеродной ароматизации (ССАИ) (в стоимость входит: кинематическая вязкость, плотность при 15, расчет)	1848
		Расчетный индекс углеродной ароматизации (ССАИ) - расчет (для расчета необходимо определение следующих показателей: кинематическая вязкость, плотность)	115
		<b>Смазывающая способность *</b>	<b>8525</b>
		Содержание воды методом дистилляции (методом Дина Старка)	693
		Содержание воды методом кулонометрии (методом Карла Фишера)	1210
		Содержание фактических смол (смол, промытых растворителем)	1155
		Температура вспышки, определяемая в закрытом тигле методом Пенски-Мартенса	1039
		Температура помутнения, кристаллизации и начала кристаллизации выше минус 40 °С	1617
		Температура помутнения, кристаллизации и начала кристаллизации ниже минус 40 °С	4620
		Температура текучести выше минус 40 °С	1155
Температура застывания выше минус 40 °С	1155		
Температура текучести ниже минус 40 °С	4620		
Температура застывания ниже минус 40 °С	4620		
Удельная теплота сгорания (в стоимость входит: плотность, вода, зола, сера, расчет)	4158		
Удельная теплота сгорания - расчет (для расчета необходимо определение следующих показателей: плотность, вода, зола, сера, расчет)	115		
Фракционный состав	1386		
<b>Цетановое число *</b>	<b>8525</b>		
<b>Цетановый индекс (в стоимость входят: фракционный состав, плотность, расчет)</b>	<b>2079</b>		
Цетановый индекс - расчет (для расчета необходимо определение следующих показателей: фракционный состав, плотность)	115		
4.3	Топливо нефтяное, печное, мазут	Вязкость динамическая (в стоимость входит: кинематическая вязкость, плотность, расчет)	1848
		Вязкость динамическая - расчет (для расчета необходимо определение следующих показателей: кинематическая вязкость, плотность)	115
		Вязкость кинематическая	1155
		Вязкость условная (вне области аккредитации)	1155

		Зольность	1617
		Зольность сульфатная	1617
		Коксуемость	1848
		Массовая доля механических примесей	1270
		Массовая доля серы спектрометрическим методом	1155
		Наличие водорастворимых кислот и щелочей	693
		Плотность, относительная плотность, плотность в градусах API	577
		Расчетный индекс углеродной ароматизации (ССАИ) (в стоимость входит: кинематическая вязкость, плотность при 15, расчет)	1848
		Расчетный индекс углеродной ароматизации (ССАИ) - расчет (для расчета необходимо определение следующих показателей: кинематическая вязкость, плотность)	115
		Содержание воды методом дистилляции (методом Дина Старка)	693
		Содержание сероводорода (соответствие ГОСТ, ТР ТС)	2772
		Температура вспышки, определяемая в закрытом тигле методом Пенски-Мартенса	1039
		Температура вспышки, определяемая в открытом тигле методом Кливленда	1039
		Температура текучести	1155
		Температура застывания	1155
		Удельная теплота сгорания (в стоимость входит: плотность, вода, зола, сера, расчет)	4158
		Удельная теплота сгорания - расчет (для расчета необходимо определение следующих показателей: плотность, вода, зола, сера, расчет)	115
4.4	Топливо моторное, судовое	Внешний вид	286
		Вязкость динамическая (в стоимость входит: кинематическая вязкость, плотность, расчет)	1848
		Вязкость динамическая - расчет (для расчета необходимо определение следующих показателей: кинематическая вязкость, плотность)	115
		Вязкость кинематическая	1155
		Зольность	1617
		Зольность сульфатная	1617
		Испытание на медной пластине	401
		Йодное число (вне области аккредитации)	808
		Кислотность и кислотное число	1155
		Коксуемость	1848
		Массовая доля меркаптановой серы	1155
		Массовая доля механических примесей	1270
		Массовая доля серы спектрометрическим методом	1155
		Наличие водорастворимых кислот и щелочей	693
		Плотность, относительная плотность, плотность в градусах API	577
		Расчетный индекс углеродной ароматизации (ССАИ) (в стоимость входит: кинематическая вязкость, плотность при 15, расчет)	1848
		Расчетный индекс углеродной ароматизации (ССАИ) - расчет (для расчета необходимо определение следующих показателей: кинематическая вязкость, плотность)	115
		Содержание воды методом дистилляции (методом Дина Старка)	693
		Содержание воды методом кулонометрии (методом Карла Фишера)	1210
		Содержание сероводородной серы	1039
		Температура вспышки, определяемая в закрытом тигле методом Пенски-Мартенса	1039
		Температура вспышки, определяемая в открытом тигле методом Кливленда	1039
		Температура помутнения, кристаллизации и начала кристаллизации выше минус 40 °С	1617
		Температура помутнения, кристаллизации и начала кристаллизации ниже минус 40 °С	4620
		Температура текучести выше минус 40 °С	1155
		Температура застывания выше минус 40 °С	1155
		Температура текучести ниже минус 40 °С	4620
		Температура застывания ниже минус 40 °С	4620

		Удельная теплота сгорания (в стоимость входит: плотность, вода, зола, сера, расчет)	4158		
		Удельная теплота сгорания - расчет (для расчета необходимо определение следующих показателей: плотность, вода, зола, сера, расчет)	115		
		Фракционный состав	1386		
		Цетановый индекс (в стоимость входят: фракционный состав, плотность, расчет)	2079		
		Цетановый индекс - расчет (для расчета необходимо определение следующих показателей: фракционный состав, плотность)	115		
4.5	Керосин, топлива для реактивных двигателей	Взаимодействие с водой, баллы (вне области аккредитации)	693		
		Внешний вид	286		
		Высота некоптящего пламени *	1320		
		Вязкость кинематическая	1155		
		Вязкость кинематическая при отрицательных температурах	2887		
		Давление насыщенных паров	1210		
		Докторская проба (вне области аккредитации)	1155		
		Зольность	1617		
		Испытание на медной пластине при температуре 100°C	693		
		Йодное число (вне области аккредитации)	808		
		Кислотность и кислотное число	1155		
		Массовая доля меркаптановой серы	1155		
		Массовая доля нафталиновых углеводородов	1963		
		Массовая доля серы спектрометрическим методом	1155		
		Массовая доля непредельных углеводородов	1732		
		Наличие водорастворимых кислот и щелочей	693		
		Объемная (массовая) доля ароматических углеводородов *	3080		
		Плотность, относительная плотность, плотность в градусах API	577		
		Содержание водорастворимых кислот (вне области аккредитации)	693		
		Содержание воды методом кулонометрии (методом Карла Фишера)	1210		
		Содержание механических примесей и воды	275		
		Содержание сероводородной серы	1039		
		Содержание суммы водорастворимых щелочных соединений (вне области аккредитации)	693		
		Содержание фактических смол (смол, промытых растворителем)	1155		
		Содержания воды методом дистилляции (методом Дина Старка)	693		
		Температура вспышки, определяемая в закрытом тигле методом Пенски-Мартенса	1039		
		Температура замерзания	4620		
		Температура начала кристаллизации ниже минус 40 °C	4620		
		Удельная электрическая проводимость *	2310		
				Фракционный состав	1386
4.6	Масла различного назначения, присадки	Внешний вид (вне области аккредитации)	286		
		Вязкость динамическая (в стоимость входит: кинематическая вязкость, плотность, расчет)	1848		
		Вязкость динамическая - расчет (для расчета необходимо определение следующих показателей: кинематическая вязкость, плотность)	115		
		Вязкость кинематическая	1155		
		Вязкость условная (вне области аккредитации)	1155		
		Зольность	1617		
		Зольность сульфатная	1617		
		Индекс вязкости (в стоимость входит: расчет+определение вязкости при 100 °C+определение вязкости при 40 °C)	2420		
		Индекс вязкости (расчет)	115		
		Испытания на коррозию	693		
		Кислотность и кислотное число	1155		
		Массовая доля (содержание) серы методом спектрометрии	1155		
		Содержание бария (вне области аккредитации)	1848		
		Содержание кальция (вне области аккредитации)	1848		
		Массовая доля механических примесей	1270		
		Массовая доля нерастворимого осадка (вне области аккредитации)	1270		
				Наличие водорастворимых кислот и щелочей	693

		Наличие воды	693
		Общее щелочное число	1270
		Плотность, относительная плотность, плотность в градусах API	577
		Прозрачность (вне области аккредитации)	275
		Содержание воды методом дистилляции (методом Дина Старка)	693
		Содержание воды методом кулонометрии (методом Карла Фишера)	1210
		Содержание цинка (вне области аккредитации)	1848
		Температура воспламенения	1039
		Температура вспышки, определяемая в закрытом тигле методом Пенски-Мартенса	1039
		Температура вспышки, определяемая в открытом тигле методом Кливленда	1039
		Температура каплепадения (вне области аккредитации)	693
		Температура самовоспламенения	6468
		Температура текучести	1155
		Температура застывания	1155
		<b>Чистота*</b>	
		<b>Класс чистоты*</b>	3300
		<b>Степень чистоты*</b>	2860
		Фурфурол	1386
		Эмульгируемость (вне области аккредитации)	1039
4.7	Нефть	Выход фракций	1732
		Вязкость кинематическая	1155
		Давление насыщенных паров	1210
		Зольность сульфатная	1617
		Кислотность и кислотное число	1155
		Массовая доля меркаптановой серы	1155
		Массовая доля механических примесей	1270
		Массовая доля сероводородной серы	1039
		Массовая доля серы методом спектрометрии	1155
		Наличие водорастворимых кислот и щелочей	693
		Плотность, относительная плотность, плотность в градусах API	577
		Содержание воды методом дистилляции (методом Дина Старка)	693
		Содержание воды методом кулонометрии (методом Карла Фишера) (вне области аккредитации)	1210
		Температура текучести	1155
		Температура застывания	1155
4.8	Специальные жидкости (охлаждающие низкотемпературные (тосол, антифриз), стеклоомывающие, тормозные, гидравлические, противокоррозионные и т.д)	Внешний вид	286
		Водородный показатель (реакция среды PH)	462
		Вязкость кинематическая	1155
		Массовая доля механических примесей	1270
		Массовая доля метилового спирта (метанол) - (охлаждающие низкотемпературные (тосол, антифриз)	1732
		<b>Пробоподготовка</b>	1386
		<b>Метанол, изопропанол, пропанол-1, этанол в жидкостях низкотемпературных, стеклоочистителях, стеклоомывателях, косметической продукции (1 показатель) (вне области аккредитации) (добавить стоимость пробоподготовки)</b>	1732
		Каждый последующий показатель	462
		<b>Пенетрация при 25<sup>0</sup>С*</b>	2530
		Плотность, относительная плотность, плотность в градусах API	577
		Содержание воды методом дистилляции (методом Дина Старка)	693
		Содержание золы	1617
		Температура вспышки, определяемая в закрытом тигле методом Пенски-Мартенса	1039
		Температура вспышки, определяемая в открытом тигле методом Кливленда	1039
		Температура кипения	1386
		Температура помутнения, кристаллизации и начала кристаллизации выше минус 40 °С	1617
		Температура помутнения, кристаллизации и начала кристаллизации ниже минус 40 °С	4620
		Устойчивость в жесткой воде	577
		Фракционные данные	1386

		Цвет	275
		Число деэмульсации*	1897
		Щелочность	748
		<b>ПГВ (вне области аккредитации):</b>	
		Внешний вид	286
		Водородный показатель (рН)	462
		Вспениваемость	1375
		Вязкость кинематическая	1155
		Испытания на коррозию в течение 3-х часов при 100°C	693
		Массовая доля воды - расчет (необходимо добавить стоимость показателей "плотность" и "вязкость кинематическая")	115
		Массовая доля механических примесей	1270
		Массовая доля хлор-иона	1270
		Плотность	577
		Температура застывания (ниже 40°C)	4620
4.9	Жидкости смазочно-охлаждающие эмульгируемые (вне области аккредитации)	Внешний вид	286
		Влияние жесткой воды на качество эмульсола	1039
		Вязкость кинематическая	1155
		Коррозионная агрессивность	748
		Массовая доля механических примесей	1270
		Плотность, относительная плотность, плотность в градусах API	577
		Реакция среды (рН)	462
		Содержание воды методом дистилляции (методом Дина Старка)	693
		Стабильность эмульсии	577
		Стабильность эмульсола при хранении (ускоренный метод) - вне области аккредитации	1100
4.10	Жидкость для розжига (вне области аккредитации)	<b>Детальный углеводородный анализ</b> (объемная (массовая) доля ароматических углеводородов, объемная (массовая) доля олефиновых углеводородов, объемная (массовая) доля парафиновых углеводородов, объемная (массовая) доля нафтеновых углеводородов) <b>(добавить стоимость пробоподготовки)</b>	4620
		<b>Пробоподготовка</b>	1386
		Испытание на медной пластине	401
		Массовая доля серы методом спектрометрии	1155
		Объемная (массовая) доля бензола	1270
		Объемная доля оксигенатов (в т.ч. метанола, этанола, изопропилового спирта и др. спиртов) <b>(добавить стоимость пробоподготовки)</b>	4042
		Плотность, относительная плотность, плотность в градусах API	577
		Содержание фактических смол (смола, промытых растворителем)	1155
		Фракционный состав	1386
4.11	Нефтяные растворители (бензин - растворитель, бензин для химической и нефтехимической промышленности, нефрас, уайт-спирит, прочие)	Давление насыщенных паров	1210
		<b>Детальный углеводородный анализ</b> (объемная (массовая) доля ароматических углеводородов, объемная (массовая) доля олефиновых углеводородов, объемная (массовая) доля парафиновых углеводородов, объемная (массовая) доля нафтеновых углеводородов) <b>(вне области аккредитации)</b>	4620
		Докторская проба (вне области аккредитации)	1155
		Испытание на медной пластине	401
		Испытание на образование масляного пятна (вне области аккредитации)	1732
		Йодное число (вне области аккредитации)	808
		Кислотность и кислотное число	1155
		Летучесть по ксилолу (вне области аккредитации)	577
		Массовая доля непредельных углеводородов (вне области аккредитации)	1732
		Массовая доля серы спектрометрическим методом	1155
		Наличие водорастворимых кислот и щелочей (рН)	462
		Объемная доля бензола (вне области аккредитации)	1270
		Объемная доля оксигенатов (в т.ч. метанола, этанола, изопропилового спирта и др. оксигенатов) (вне области аккредитации)	4042
		Плотность, относительная плотность, плотность в градусах API	577
		Прозрачность (вне области аккредитации)	275
		Содержание механических примесей и воды (внешний вид) (вне области аккредитации)	286
		Содержание тетраэтилсвинца (вне области аккредитации)	3465
		Содержание фактических смол (смола, промытых растворителем)	1155

		Фракционный состав	1386
		Цвет (вне области аккредитации)	275
4.12	Продукты химические органические	Интервал температуры плавления (вне области аккредитации)	924
		Концентрация красителя (вне области аккредитации)	3349
		Плотность, относительная плотность	577
		Показатель преломления (вне области аккредитации)	577
		Спектрофотометрическая характеристика (вне области аккредитации)	3349
		Температура кипения (вне области аккредитации)	1386
		Температура кристаллизации ниже минус 40 °С	4620
		Температура кристаллизации выше минус 40 °С	1617
		Фракционный состав	1386
		Цветность в мг J <sub>2</sub> (вне области аккредитации)	577
4.13	Лигносульфонаты (вне области аккредитации)	Концентрация водородных ионов (рН)	462
		Массовая доля волокна	1386
		Массовая доля золы	1617
		Массовая доля кальция	1848
		Массовая доля общей серы в лигносульфонатах	2194
		Массовая доля сухих веществ	808
		Плотность, относительная плотность	577
4.14	Глицерин	Содержание аммонийного азота	1039
		Акролеин и другие восстанавливающие вещества (качественная реакция) (вне области аккредитации)	462
		Белковые вещества (качественная реакция)	462
		Железо (качественная реакция)	462
		Жирные кислоты и смолы (качественная реакция) (вне области аккредитации)	462
		Запах (вне области аккредитации)	346
		Коэффициент омыления (вне области аккредитации)	693
		Массовая доля золы (вне области аккредитации)	1617
		Массовая доля нелетучего органического остатка, % (вне области аккредитации)	808
		Массовая доля чистого глицерина	693
		Мышьяк (качественная реакция)	462
		Плотность, относительная плотность	577
		Прозрачность глицерина (вне области аккредитации)	346
		Реакция глицерина (вне области аккредитации)	693
		Реакция на поверхностно-активные вещества, см <sup>3</sup> (вне области аккредитации)	1155
		Сернокислые соединения (сульфаты) (качественная реакция)	462
		Углеводы (качественная реакция) (вне области аккредитации)	462
		Хлориды (качественная реакция) (вне области аккредитации)	462
		Цвет глицерина (вне области аккредитации)	346
		Цветное число глицерина (вне области аккредитации)	577
4.15	Вазелин, парафин, церезин, воск и т.п (вне области аккредитации)	Внешний вид	286
		Вязкость кинематическая	1155
		Зольность	1617
		Кислотное число	1155
		Массовая доля механических примесей	1270
		Наличие воды	693
		Наличие фурфурола	1386
		Плотность, относительная плотность	577
		Проба на отсутствие жиров и смол	693
		Проба на отсутствие запаха керосина	693
		Проба на отсутствие сернистых соединений	693
		Проба на присутствие органических примесей	693
		Проба на присутствие щелочей и кислот	693
		Растворимость в эфире, хлороформе и бензине	693
		Содержание водорастворимых кислот и щелочей	693
		Содержание воды и парафина	693
		Содержание воды методом дистилляции (методом Дина Старка)	693
		Содержание восстанавливающих веществ	693
		Содержание легкокипящих фракций до 360°С	1386
		Температура вспышки в закрытом тигле	1039

		Температура застывания	1155
		Температура каплепадения	924
		Температура плавления (каплепадения) воска	924
		Температура плавления парафина	924
4.16	Отработанная продукция	Кинематическая вязкость при 50°C	1155
		Массовая доля воды	693
		Массовая доля механических примесей	1270
		Содержание загрязнений	1617
		Температура вспышки, определяемая в открытом тигле	1039
		<b>РАЗДЕЛ 5</b>	
		<b>ТОВАРЫ НАРОДНОГО ПОТРЕБЛЕНИЯ, ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО НАЗНАЧЕНИЯ И МЕДИЦИНСКОЙ ТЕХНИКИ</b>	
№№ пп		Наименование услуги:	цена, руб (без учета НДС)
1	2	3	4
5.1.	Услуги, предоставляемые лабораторией	Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний	200
		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
		Прожекторы 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 кино съемки	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
		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 газозлектрических плит	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	Весы бытовые электромеханические (электронные) с питанием от сети	17600

<b>автоматизации общепромышленного назначения</b>	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 пилющие 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
	Электрические чертежные машины (графопостроители) с питанием от сети	18585
	<b>5.6. Машины ручные электрические</b>	Краскопульты и разбрызгиватели ручные электрические
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 резьбонарезные	23550	
Машины ручные электрические сверлильные	23550	
Машины ручные электрические скобозабивные	23650	
Машины ручные электрические фрезерные и обрезающие	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
				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				
- радиокомплексы;	20400				
- радиоприемники;	20400				
- тюнеры;	20400				
- устройства радиоприемные комбинированные	20400				
				Аппаратура видеозаписи и воспроизведения бытовая (видеомагнитофоны бытовые, видеопроигрыватели 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 электропроигрыватели	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
<b>5.10.</b>	<b>Изделия культурно-бытового назначения</b>	Инструменты электромузыкальные	21100
		Видеоигры и устройства для них	21300
		<b>5.11. Игрушки</b>	
<b>5.11.1</b>	<b>Игрушки с электропитанием</b>	Электромагнитная совместимость	15 750
<b>5.11.2</b>	<b>Игрушки, работающие от батареек</b>	Электромагнитная совместимость	3150
		<b>5.12. Мебельная продукция</b>	
		Подготовка образца к проведению испытаний (сборка-разборка), доставка к месту проведения испытания	цена определяется соглашением сторон (договорная цена)
<b>5.12.1</b>	<b>Мебель бытовая</b>	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
		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
<b>5.12.2</b>	<b>Мебель для общественных помещений</b>	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
		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
		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	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)
Контакты и пускатели электромагнитные бытового и промышленного назначения	Цена определяется соглашением сторон (договорная цена)
Соединители электрические промышленного назначения	Цена определяется соглашением сторон (договорная цена)
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 по соглашению 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

Главный бухгалтер

Начальник ПЭО

Е.Л. Поликтова

А.А. Среднева

В.Н. Клетченко