



## СОДЕРЖАНИЕ

№№	Наименование	№№ страниц
<b>РАЗДЕЛ 1</b>	<b>УСЛУГИ, ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫЕ ЛАБОРАТОРИЕЙ</b>	9
<b>РАЗДЕЛ 2</b>	<b>ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ</b>	10
<b>2.1.</b>	<b>ОБЩИЕ ПОКАЗАТЕЛИ В ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ</b>	10
<b>2.2.</b>	<b>ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ В МЯСЕ И МЯСОПРОДУКТАХ: ПТИЦЕ, ЯЙЦАХ И ПРОДУКТАХ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ</b>	15
<b>2.2.1.</b>	Общие показатели	15
<b>2.2.2.</b>	Мясо, в том числе полуфабрикаты, парные, охлажденные, подмороженные, замороженные (кроме всех видов промысловых и диких животных)	15
<b>2.2.3.</b>	Полуфабрикаты в тесте замороженные (пельмени и др.)	16
<b>2.2.4.</b>	Субпродукты убойных животных охлажденные, замороженные (печень, почки, язык, мозги, сердце), шкурка свиная, кровь пищевая и продукты ее переработки	16
<b>2.2.5.</b>	Жир-сырец говяжий, свиной, бараний и др. убойных животных (охлажденный, замороженный), шпик свиной и продукты из него	16
<b>2.2.6.</b>	Колбасные изделия, продукты из мяса всех видов убойных животных, кулинарные изделия из мяса	17
<b>2.2.7.</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)	18
<b>2.2.8.</b>	Консервы из мяса, мясорастительные, из субпродуктов, в том числе паштетные (все виды убойных животных)	18
<b>2.2.9.</b>	Мясо сублимационной и тепловой сушки	19
<b>2.2.10.</b>	Мясо птицы, в том числе полуфабрикаты, охлажденные, замороженные (все виды птицы для убоя, пернатой дичи)	19
<b>2.2.11.</b>	Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы	19
<b>2.2.12.</b>	Колбасные изделия, копчености, кулинарные изделия с использованием мяса птицы	19
<b>2.2.13.</b>	Мясопродукты с использованием субпродуктов птицы, шкурки (паштеты, ливерные колбасы и др.)	20
<b>2.2.14.</b>	Консервы птичьи (из мяса птицы и мясорастительные, в т.ч. паштетные и фаршевые)	20
<b>2.2.15.</b>	Продукты из мяса птицы сублимационной и тепловой сушки	21
<b>2.2.16.</b>	Яйца и жидкие яичные продукты (меланж, белок, желток)	21
<b>2.2.17.</b>	Яичные продукты сублимационной сушки, яичный белок (альбумин) сухой	21
<b>2.3.</b>	<b>МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ</b>	21
<b>2.3.1.</b>	Общие показатели	21
<b>2.3.2.</b>	Молоко, сливки сырые и термически обработанные, пахта, сыворотка молочная, жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт, сметана, напитки на молочной основе	22
<b>2.3.3.</b>	Творог и творожные изделия, продукты пастообразные молочные белковые	23
<b>2.3.4.</b>	Консервы молочные (молоко, сливки, пахта, сыворотка, сгущенные с сахаром; молоко сгущенное стерилизованное)	24
<b>2.3.5.</b>	Продукты молочные сухие: молоко, сливки, кисломолочные продукты, напитки, смеси для мороженого, сыворотка и пахта	25
<b>2.3.6.</b>	Концентраты молочных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков	26
<b>2.3.7.</b>	Сыры (твердые, полутвёрдые, мягкие, рассольные и плавленые)	26
<b>2.3.8.</b>	Мороженое на молочной основе	27
<b>2.3.9.</b>	Масло коровье, масло топленое, паста масляная, молочный жир	27
<b>2.3.10.</b>	Заквасочные бактериальные культуры для производства кисломолочных продуктов, кисломолочного масла и сыров, пробиотических продуктов	28
<b>2.3.11.</b>	Питательные среды сухие на молочной основе для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры	28
<b>2.4.</b>	<b>РЫБА, НЕРЫБНЫЕ ОБЪЕКТЫ ПРОМЫСЛА И ПРОДУКТЫ, ВЫРАБАТЫВАЕМЫЕ ИЗ НИХ</b>	28
<b>2.4.1.</b>	Общие показатели	28
<b>2.4.2.</b>	Рыба живая, рыба-сырец, охлажденная, мороженая, фарш, филе, мясо морских млекопитающих	29
<b>2.4.3.</b>	Консервы и пресервы рыбные	30
<b>2.4.4.</b>	Рыба сушеная, вяленая, копченая, соленая, пряная, маринованная, рыбная кулинария и другая рыбная продукция, готовая к употреблению	31
<b>2.4.5.</b>	Икра и молоки рыб и продукты из них; аналоги икры	31
<b>2.4.6.</b>	Печень рыб и продукты из нее	32
<b>2.4.7.</b>	Рыбный жир	32
<b>2.4.8.</b>	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	32
<b>2.4.9.</b>	Нерыбные объекты промысла: водоросли морские	33

	<b>2.5.</b>	<b><i>ЗЕРНО (СЕМЕНА), МУКОМЛЬНО-КРУПЯНЫЕ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ</i></b>	33
	<b>2.5.1.</b>	Общие показатели	33
	<b>2.5.2.</b>	Зерно продовольственное, в т.ч. пшеница, рожь, тритикале, овес, ячмень, просо, гречиха, рис, кукуруза, сорго	34
	<b>2.5.3.</b>	Семена зернобобовых, горох, люпин, кормовые бобы, вика, нут, чечевица, чина (ТР ТС 015/2011)	36
	<b>2.5.4.</b>	Масличные (соя, рапс, подсолнечник) ТР ТС 015/2011	36
	<b>2.5.5.</b>	Крупа, толокно, хлопья	37
	<b>2.5.6.</b>	Мука пшеничная, в т.ч. для макаронных изделий, ржаная, тритикалевая, кукурузная, ячменная, просынная (пшенная), рисовая, гречневая, сорговая	40
	<b>2.5.7.</b>	Макаронные изделия	40
	<b>2.5.8.</b>	Отруби пищевые (пшеничные, ржаные)	41
	<b>2.5.9.</b>	Хлеб, булочные изделия и сдобные изделия	41
	<b>2.5.10.</b>	Бараночные, сухарные изделия, хлебные палочки, соломка и др.	42
	<b>2.5.11.</b>	Корма. Комбикорма. Комбикормовое сырье. Премиксы, мука кормовая.	42
	<b>2.6.</b>	<b><i>САХАР И КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ</i></b>	43
	<b>2.6.1.</b>	Общие показатели	43
	<b>2.6.2.</b>	Сахар	43
	<b>2.6.3.</b>	Сахаристые, кондитерские изделия: карамель, конфеты глазированные и неглазированные, помадные, сбивные, грильяжные, пралине, марципановые, фруктово-ягодные, ирис, халва, пастила, зефир, мармелад, железные изделия	44
	<b>2.6.4.</b>	Сахаристые кондитерские изделия: шоколад и изделия из него	45
	<b>2.6.5.</b>	Какао-бобы	45
	<b>2.6.6.</b>	Какао-порошок	45
	<b>2.6.7.</b>	Мучные кондитерские изделия	46
	<b>2.6.8.</b>	Мёд и продукты пчеловодства	46
	<b>2.7.</b>	<b><i>ПЛОДОВООЩНАЯ ПРОДУКЦИЯ</i></b>	47
	<b>2.7.1.</b>	Общие показатели	47
	<b>2.7.2.</b>	Свежие овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды, грибы	48
	<b>2.7.3.</b>	Свежемороженные овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды, грибы	56
	<b>2.7.4.</b>	Сухие овощи, картофель, фрукты, ягоды, грибы	57
	<b>2.7.5.</b>	Консервы овощные, фруктовые, ягодные	58
	<b>2.7.6.</b>	Консервы грибные	60
	<b>2.7.7.</b>	Соки, нектары, напитки, концентраты, полуфабрикаты овощные; мороженое фруктовое, плодово-ягодное, ароматизированное и пищевой лед	61
	<b>2.7.8.</b>	Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды, протертые с сахаром, и др. плодово-ягодные концентраты с сахаром, и др. плодово-ягодные концентраты с сахаром	63
	<b>2.7.9.</b>	Овощи и фрукты, грибы соленые, маринованные, квашенные, моченые	64
	<b>2.7.10.</b>	Специи и пряности сухие	64
	<b>2.7.11.</b>	Орехи	65
	<b>2.7.12.</b>	Чай, кофе	68
	<b>2.8.</b>	<b><i>МАСЛИЧНОЕ СЫРЬЕ И ЖИРОВЫЕ ПРОДУКТЫ</i></b>	70
	<b>2.8.1.</b>	Общие показатели	70
	<b>2.8.2.</b>	Семена масличных культур (подсолнечника, сон, хлопчатника, кукурузы, льна, горчицы, рапс, арахис, мак пищевой и другие)	70
	<b>2.8.3.</b>	Масло растительное (все виды)	71
	<b>2.8.4.</b>	Продукты переработки растительных масел и животных жиров, маргарины, кулинарные жиры, кондитерские жиры, майонезы, фосфатидные концентраты	71
	<b>2.8.5.</b>	Жиры животные топленые	72
	<b>2.8.6.</b>	Жиры и масла животные	73
	<b>2.9.</b>	<b><i>ВОДА БУТИЛИРОВАННАЯ, НАПИТКИ, АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ</i></b>	73
	<b>2.9.1.</b>	Общие показатели	73
	<b>2.9.2.</b>	Питьевая вода бутилированная (газированная и негазированная). Воды питьевые минеральные природные столовые, лечебно-столовые, лечебные	74
	<b>2.9.3.</b>	Напитки безалкогольные в том числе сиропы, тонизирующие напитки	75
	<b>2.9.4.</b>	Напитки брожения (безалкогольные)	76
	<b>2.9.5.</b>	Пиво. Напитки пивные. Напитки солодовые.	76
	<b>2.9.6.</b>	Вина. Вина наливом (виноматериалы)	76
	<b>2.9.7.</b>	Вина ликерные, вина ликерные с защищенным географическим указанием, вина ликерные с защищенным наименованием места происхождения товара	77
	<b>2.9.8.</b>	Вина игристые. Вина газированные и вина газированные жемчужные. Напитки винные. Напитки алкогольные плодовые. Продукция плодовая алкогольная. Сидры. Пуаре. Материалы плодовые сброженные.	78
	<b>2.9.9.</b>	Коктейли винные	78
	<b>2.9.10.</b>	Коньяки. Бренди.	78
	<b>2.9.11.</b>	Дистилляты коньячные	79
	<b>2.9.12.</b>	Кальвадосы	79
	<b>2.9.13.</b>	Дистиллят винный	80
	<b>2.9.14.</b>	Спирт винный	80
	<b>2.9.15.</b>	Экстракты дубовые	80
	<b>2.9.16.</b>	Плодовые водки. Виноградная водка.	80
	<b>2.9.17.</b>	Дистиллят фруктовый (плодовый)	81

	<b>2.9.18.</b>	Изделия ликероводочные. Ликеры.	81
	<b>2.9.19.</b>	Виски. Ром. Дистиллят зерновой. Напитки спиртные зерновые дистиллированные.	81
	<b>2.9.20.</b>	Напитки спиртные русские традиционные на натуральном сырье.	82
	<b>2.9.21.</b>	Водки и водки особые. Русская водка.	82
	<b>2.9.22.</b>	Спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья. Спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья "классический". Спирт этиловый питьевой 95 %-ный.	82
	<b>2.9.23.</b>	Фракция головная этилового спирта. Отходы ликероводочного производства.	83
	<b>2.9.24.</b>	Напитки слабоалкогольные. Напитки слабоалкогольные тонирующие.	83
	<b>2.10.</b>	<b><i>ДРУГИЕ ПРОДУКТЫ</i></b>	83
	<b>2.10.1.</b>	Общие показатели	83
	<b>2.10.2.</b>	Изоляты, концентраты, гидролизаты и текстуранты растительных белков; пищевой шрот и мука с различным содержанием жира из семян бобовых, масличных и нетрадиционных культур	84
	<b>2.10.3.</b>	Концентраты молочных сывороточных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков	84
	<b>2.10.4.</b>	Концентраты белков крови (сухой концентрат плазмы, сыворотки, альбумин пищевой)	84
	<b>2.10.5.</b>	Зародыши семян зерновых, зернобобовых и других культур, хлопья и шрот из них, отруби	84
	<b>2.10.6.</b>	Продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур: напитки, в том числе сквашенные; тофу и окара	85
	<b>2.10.7.</b>	Продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур: напитки, концентрированные, сгущенные и сухие; тофу и окара сухие	85
	<b>2.10.8.</b>	Загустители, стабилизаторы, желеобразующие агенты (пектин, агар, альгинаты, каррагинан, камеди и др.)	85
	<b>2.10.9.</b>	Желатин, концентраты соединительнотканых белков	85
	<b>2.10.10.</b>	Крахмалы, патока и продукты их переработки	86
	<b>2.10.11.</b>	Дрожжи пищевые, биомасса одноклеточных растений, бактериальные стартовые культуры	86
	<b>2.10.12.</b>	Ксилит, сорбит, маннит и др. сахароспирты	86
	<b>2.10.13.</b>	Бульоны пищевые сухие	87
	<b>2.10.14.</b>	Соль поваренная и лечебно-профилактическая	87
	<b>2.10.15.</b>	Аминокислоты кристаллические и смеси из них	87
	<b>2.10.16.</b>	Концентраты пищевые • Первые и вторые блюда • Сладкие блюда • П/ф мучных изделий • Соусы порошкообразные • Блюда для спецпотребителя • Концентраты для детского питания	87
	<b>2.10.17.</b>	Готовые кулинарные изделия, в том числе продукция общественного питания	88
	<b>2.10.18.</b>	Уксусы из пищевого сырья	88
	<b>2.10.19.</b>	Кислоты пищевые: • Кислота лимонная моногидрат пищевая • Кислота винная	89
	<b>2.11.</b>	<b><i>БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ДОБАВКИ (БАД) К ПИЩЕ</i></b>	89
	<b>2.11.1.</b>	Общие показатели	89
	<b>2.11.2.</b>	БАД на основе преимущественно пищевых волокон (целлюлоза, камеди, пектин, гумми, микрокристаллическая целлюлоза, отруби, фруктоолигосахара, хитозан и др. полисахариды)	89
	<b>2.11.3.</b>	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	89
	<b>2.11.4.</b>	БАД на основе природных минералов (цеолиты и др.), в т.ч. мумие	89
	<b>2.11.5.</b>	БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: таблетированные, капсулированные, порошкообразные	89
	<b>2.11.6.</b>	БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: таблетированные, капсулированные, порошкообразные с добавлением микроорганизмов-пробиотиков	90
	<b>2.11.7.</b>	БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: жидкие в виде сиропов, эликсиров, настоев, бальзамов и др	90
	<b>2.11.8.</b>	БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: смеси высушенных лекарственных растений (чай)	90
	<b>2.11.9.</b>	БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: БАД-чай (детские сухие)	90
	<b>2.11.10.</b>	БАД на основе переработки мясо-молочного сырья, в т.ч. субпродуктов, птицы; членистоногих, земноводных - сухие	90
	<b>2.11.11.</b>	БАД на основе продуктов пчеловодства (маточное молочко, прополис и др.) - сухие	90
	<b>2.11.12.</b>	БАД на основе мясного сырья, в т.ч. субпродуктов птицы, БАД на основе молочного сырья	90
	<b>2.11.13.</b>	БАД на основе рыбы, морских беспозвоночных, ракообразных, моллюсков и др. морепродуктов - сухие	91
	<b>2.11.14.</b>	БАД на основе растительных морских организмов (водоросли и др.) - сухие	91
	<b>2.11.15.</b>	БАД - на основе пробиотических микроорганизмов: БАД - сухие на основе чистых культур пробиотических микроорганизмов	91
	<b>2.11.16.</b>	БАД - сухие на основе чистых культур микроорганизмов с добавлением аминокислот, микроэлементов, моно-, ди- и олигосахаридов и т.д.	91
	<b>2.11.17.</b>	БАД - жидкие на основе чистых культур пробиотических микроорганизмов концентрированные и неконцентрированные	91
	<b>2.11.18.</b>	БАД на основе одноклеточных водорослей (спирулина, хлорелла и др.)	92
	<b>2.11.19.</b>	БАД на основе дрожжей и их лизатов	92

	<b>2.12.</b>	<b>ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА</b>	92
	<b>2.12.1.</b>	Общие показатели	92
	<b>2.12.2.</b>	Продукты на молочной основе: адаптированные и частично адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные)	92
	<b>2.12.3.</b>	Молоко стерилизованное (в т.ч. витаминизированное)	93
	<b>2.12.4.</b>	Жидкие кисломолочные продукты (в т.ч. с плодоовощными наполнителями)	93
	<b>2.12.5.</b>	Творог и творожные изделия (в т.ч. с фруктовыми или овощными наполнителями)	93
	<b>2.12.6.</b>	Молоко сухое для детского питания	94
	<b>2.12.7.</b>	Сухие и жидкие молочные напитки (для детей от 6 месяцев до 3 лет)	94
	<b>2.12.8.</b>	Продукты прикорма на зерновой основе: мука и крупа, требующая варки	94
	<b>2.12.9.</b>	Каши сухие безмолочные быстрорастворимые (инстантного приготовления)	94
	<b>2.12.10.</b>	Каши сухие молочные, требующие варки	95
	<b>2.12.11.</b>	Каши сухие молочные быстрорастворимые (инстантного приготовления)	95
	<b>2.12.12.</b>	Каши молочные, готовые к употреблению, стерилизованные; каши молочные, готовые к употреблению, произведенные на молочных кухнях	95
	<b>2.12.13.</b>	Растворимое печенье	96
	<b>2.12.14.</b>	Продукты прикорма на плодоовощной основе, плодоовощные консервы (фруктовые, овощные и фруктово-овощные соки, нектары и напитки; пюре; фруктово-молочные и фруктово-зерновые пюре)	96
	<b>2.12.15.</b>	Консервы из мяса (говядины, свинины, баранины, птицы и др.), в т.ч. с добавлением субпродуктов	97
	<b>2.12.16.</b>	Пастеризованные колбаски на мясной основе (с 1,5 лет жизни и старше)	97
	<b>2.12.17.</b>	Мясорастительные консервы	98
	<b>2.12.18.</b>	Рыбные консервы	98
	<b>2.12.19.</b>	Рыборастительные консервы	99
	<b>2.12.20.</b>	Детские травяные инстантные чаи	99
	<b>2.13.</b>	<b>СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ ДЛЯ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ</b>	99
	<b>2.13.1.</b>	Общие показатели	99
	<b>2.13.2.</b>	Низколактозные и безлактозные продукты	100
	<b>2.13.3.</b>	Продукты на основе изолята соевого белка	100
	<b>2.13.4.</b>	Сухие молочные высокобелковые продукты	100
	<b>2.13.5.</b>	Низкобелковые продукты (крахмалы, крупы и макаронные изделия)	100
	<b>2.13.6.</b>	Продукты на основе полных или частичных гидролизатов белка	101
	<b>2.13.7.</b>	Продукты без фенилаланина или с низким его содержанием для детей 1-го года жизни	101
	<b>РАЗДЕЛ 3</b>	<b>ПРОЧЕЕ</b>	101
	<b>3.1.</b>	<b>МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ МОНИТОРИНГ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ СРЕДЫ</b>	101
	<b>3.2.</b>	<b>МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ В ПАРФЮМЕРНО-КОСМЕТИЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ, ИГРУШКАХ И САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИХ ИЗДЕЛИЯХ</b>	103
	<b>3.3.</b>	<b>МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ В РАЗЛИЧНЫХ ВИДАХ ВОД</b>	103
	<b>3.4.</b>	<b>ТОКСИЧНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ И МИНЕРАЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА В НЕПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ</b>	103
	<b>3.5.</b>	<b>ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ХИМИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ТР ТС</b>	104
	<b>3.6.</b>	<b>РАЗЛИЧНЫЕ ТИПЫ ВОД</b>	105
	<b>3.6.1.</b>	Вода питьевая: водопроводная, до и после очистки, из скважин, колодцев, расфасованная в емкости, вода плавательных бассейнов, вода для бетонов, техническая вода	105
	<b>3.6.2.</b>	Вода дистиллированная, вода для лабораторного анализа	106
	<b>3.6.3.</b>	Вода очищенная сточная, сточная	107
	<b>3.7.</b>	<b>ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, АРОМАТИЗАТОРЫ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА</b>	107
	<b>3.7.1.</b>	Ферментные препараты	107
	<b>3.7.2.</b>	Ферментные препараты (на основе дрожжей и их лизатов)	107
	<b>3.7.3.</b>	Ароматизаторы на водной основе жидкие и пастообразные (кроме водных растворов с содержанием этилового спирта или пропиленгликоля более 15%)	108
	<b>3.7.4.</b>	Ароматизаторы сухие на основе сахаров, камедей, соли и других продуктов	108
	<b>3.7.5.</b>	Ароматизаторы сухие на основе крахмала	108
	<b>3.7.6.</b>	Ароматизаторы сухие на основе пряностей	108
	<b>3.7.7.</b>	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, 1E160a (ii)	109
	<b>3.7.8.</b>	E 160 (b,c,d,e,f), E 161 (b,g), E 162, E 163, E 170-172	109
	<b>3.7.9.</b>	E 174, E 175, E 181, E 200-203, E 210-215, E 218-228, E 230-232, E 234, E 235	109

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	109
3.7.11.	E 322 лецитин	109
3.7.12.	E 338-343, E400	110
3.7.13.	E 350-357, E 359, E 363, E 365, E 380, E 381, E 384-387	110
3.7.14.	E 401, E 402, E 403, E 404, E 405, E 406, E 407, E 407 а	110
3.7.15.	E 409, E 410, E 412, E 413, E 416	110
3.7.16.	E414-415	111
3.7.17.	E 417-418	111
3.7.18.	E 420-422, E425	111
3.7.19.	E 426	111
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	111
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	112
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	112
3.7.23.	E 555, E 579, E 585, E 650	112
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	112
3.7.25.	E 959-960, E 999	112
3.7.26.	E 961-962, E 965-968, E 1200-1204	112
3.7.27.	E 1400-1403, E 1405, E 1519-1521	113
3.7.28.	E 1414	113
3.7.29.	E 1410, E 1412-1413, E 1420, E 1422, E 1440, E 1442, E 1450-1452	113
3.7.30.	E 1503, E 1505, E 1517-1518	113
3.7.31.	E 1519-1520	113
3.8.	<b>ПОСУДА И ПОЛИМЕРНЫЕ МАТЕРИАЛЫ</b>	113
3.8.1.	Посуда всех видов	113
3.8.2.	Посуда фарфоровая, фаянсовая, керамическая, стеклянная. Посуда хозяйственная из специального бытового стекла	115
3.8.3.	Посуда металлическая	115
3.8.4.	Изделия из пластмасс хозяйственного назначения, в т.ч. посуда	115
3.8.5.	Приборы столовые	115
3.9.	<b>УГОЛЬ АКТИВНЫЙ ДРЕВЕСНЫЙ</b>	115
3.10.	<b>ИГРУШКИ</b>	115
3.11.	<b>ПАРФЮМЕРНО-КОСМЕТИЧЕСКАЯ ПРОДУКЦИЯ</b>	119
3.11.1.	Общие показатели	119
3.11.2.	Эмульсионные кремы, кремы-гели (кремы, скрабы, средства для депиляции, маски, молочко, бальзам для волос и т.д.)	120
3.11.3.	Изделия косметические гигиенические моющие (шампунь, гель для душа, пена для ванн, жидкое мыло и т.д.)	120
3.11.4.	Средства очищающие для ухода за кожей (пенки, гели, муссы и т.д.)	120
3.11.5.	Гели косметические (водные и безводные для кожи, для ресниц, для бровей, для волос (в т.ч. для укладки), для макияжа и т.д.)	120
3.11.6.	Красящий состав на основе синтетических или природного происхождения красителей (краски для волос, ресниц, бровей)	120
3.11.7.	Продукция косметическая на основе красителей растительного происхождения (краска, хна, басма)	120
3.11.8.	Окислительный состав красок для волос (перекись водорода). Готовая композиция для окрашивания волос и для осветления волос, приготовленная согласно инструкции по применению; оттеночные средства для окрашивания волос.	120
3.11.9.	Активирующий состав красок для волос, средства для удаления краски с волос	120
3.11.10.	Продукция косметическая для химической завивки и распрямления волос на основе тиоловых соединений	120
3.11.11.	Продукция парфюмерно-косметическая в аэрозольной упаковке для ухода за кожей (кремы, пена, мусс, гель, лосьон, тоник, спрей, масло)	120
3.11.12.	Продукция гигиеническая моющая в аэрозольной упаковке	121
3.11.13.	Дезодорирующие средства в аэрозольной упаковке	121
3.11.14.	Лак, спрей, мусс, пена, ополаскиватель, кондиционер для волос в аэрозольной упаковке	121
3.11.15.	Гель, лосьон, масло для волос в аэрозольной упаковке	121
3.11.16.	Гель и пена для бритья в аэрозольной упаковке	121
3.11.17.	Лосьон и масло для бритья в аэрозольной упаковке	121
3.11.18.	Кремы для бритья, твердая и порошкообразная продукция для бритья	121
3.11.19.	Гели для бритья	121
3.11.20.	Жидкая косметическая продукция для бритья	122
3.11.21.	Масла для бритья	122
3.11.22.	Соль для ванн	122
3.11.23.	Кремообразная; твердая продукция для принятия ванн на основе фрагментов растений	122
3.11.24.	Жидкая продукция для принятия ванн	122
3.11.25.	Гелеобразная продукция для принятия ванн	122
3.11.26.	Маслообразная продукция для принятия ванн	122
3.11.27.	Продукция парфюмерная твердая (духи, дезодоранты)	122

	3.11.28.	Продукция парфюмерная сухая	122
	3.11.29.	Продукция парфюмерная жидкая (спиртосодержащие туалетные, парфюмерные воды, духи и т.д.)	122
	3.11.30.	Продукция косметическая жидкая (тоники, лосьоны, дезодоранты, средства для завивки и укладки волос и т.д.)	122
	3.11.31.	Продукция косметическая для полирования ногтей (пудра, паста для полирования ногтей)	122
	3.11.32.	Продукция декоративной косметики на жировосковой основе (губная помада, контурные карандаши, театральные грим, твердая тушь и т.д.)	122
	3.11.33.	Мыло туалетное твердое	123
	3.11.34.	Мыло хозяйственное твердое	123
	3.11.35.	Жидкие средства гигиены полости рта	123
	3.11.36.	Пасты зубные	123
	3.11.37.	Порошок зубной	123
	3.11.38.	Щетки зубные, массажеры для десен и аналогичные изделия для ухода за полостью рта	123
	3.11.39.	Лаки для ногтей	124
	3.11.40.	Жидкая продукция для ухода за ногтями; масла для ухода за ногтями; порошок для отбеливания ногтей; соль для ухода за ногтями	124
	3.11.41.	Гелеобразная продукция для ухода за ногтями	124
	3.11.42.	Продукция косметическая порошкообразная и компактная	124
	3.11.43.	Продукция косметическая пастообразная	124
	3.11.44.	Продукция косметическая на носителях (влажные салфетки, тканевые маски и т.д.)	124
	3.11.45.	Продукция декоративной косметики на эмульсионной основе (тональные средства, румяна, тени для век, блеск для губ, тушь для волос и т. д.)	124
	3.11.46.	Продукция декоративной косметики на эмульсионной основе ( тушь для ресниц )	125
	3.11.47.	Масла эфирные, вещества душистые и полупродукты их синтеза	125
	3.11.48.	Масла косметические	125
	3.12.	<b>ТОВАРЫ БЫТОВОЙ ХИМИИ И СИНТЕТИЧЕСКИЕ МОЮЩИЕ СРЕДСТВА</b>	125
	3.12.1.	Общие показатели	125
	3.12.2.	Дезинфицирующие средства	125
	3.12.3.	Чистящие средства для сантехнических изделий (унитазы, раковины, ванны, кафель)	125
	3.12.4.	Чистящие средства для кухни	125
	3.12.5.	Чистящие средства для пола	126
	3.12.6.	Чистящие средства для посуды жидкие	126
	3.12.7.	Чистящие средства для посуды порошкообразные	126
	3.12.8.	Средства для прочистки труб	126
	3.12.9.	Товары бытовой химии в аэрозольной упаковке	126
	3.12.10.	Стеклоочистители	126
	3.12.11.	Пятновыводные средства	126
	3.12.12.	Отбеливающие средства	126
	3.12.13.	Средства для посудомоечных машин	127
	3.12.14.	Обезжириватели (на основе кислот и щелочей)	127
	3.12.15.	Средства для унитаза (таблетки, стикеры, подвески и т.д.)	127
	3.12.16.	Кондиционеры для белья	127
	3.12.17.	Средства моющие синтетические порошкообразные и жидкие	127
	3.13.	<b>ПРОДУКЦИЯ ТЕКСТИЛЬНОЙ И ШВЕЙНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ</b>	127
	3.13.1.	Общие показатели	127
	3.13.2.	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	128
	3.13.3.	Текстильные изделия медицинского назначения: вата, марля, бинты	129
	3.13.4.	Полотна и изделия трикотажные	129
	3.13.5.	Мех трикотажный	129
	3.13.6.	Полотна нетканые	130
	3.13.7.	Полотна декоративные и мебельные	130
	3.13.8.	Изделия текстильно-галантерейные	130
	3.13.9.	Сумка, чемоданы, портфели, ранцы, папки, изделия мелкой кожгалантереи	130
	3.13.10.	Покрытия и изделия ковровые машинного способа производства	131
	3.13.11.	Меха, меховые, овчинно-шубные и кожаные изделия. Шкурки меховые, овчина, кожа, меховые: одежда, головные уборы, воротники, перчатки; кожаная и комбинированная: одежда, головные уборы, перчатки	131
	3.14.	<b>ОБУВЬ</b>	131
	3.15.	<b>МЕБЕЛЬ, ДРЕВЕСНЫЕ КОМПОЗИЦИОННЫЕ И ПОЛИМЕРСОДЕРЖАЩИЕ МАТЕРИАЛЫ</b>	132
	3.16.	<b>ЦЕЛЛЮЛОЗНО-БУМАЖНАЯ ПРОДУКЦИЯ</b>	132
	3.16.1.	Бумага	132
	3.16.2.	Картон	133
	3.16.3.	Подпергамент. Пергамент	134

	<b>3.17.</b>	<b>ИЗДЕЛИЯ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОГО НАЗНАЧЕНИЯ</b>	135
	<b>3.17.1.</b>	Общие показатели	135
	<b>3.17.2.</b>	Изделия из бумаги бытового и санитарно гигиенического назначения	135
	<b>3.17.3.</b>	Подгузники детские	136
	<b>3.17.4.</b>	Подгузники для взрослых	136
	<b>3.17.5.</b>	Пеленки впитывающие	137
	<b>3.17.6.</b>	Прокладки женские гигиенические, тампоны, лактационные вкладыши	137
	<b>3.17.7.</b>	Соски молочные, соски-пустышки и изделия санитарно-гигиенические силиконовые, латексные и резиновые	138
	<b>3.18.</b>	<b>УПАКОВКА (УКУПОРЧНЫЕ СРЕДСТВА)</b>	138
	<b>3.18.1.</b>	Общие показатели	138
	<b>3.18.2.</b>	Упаковка (укупорочные средства) металлическая	138
	<b>3.18.3.</b>	Упаковка (укупорочные средства) стеклянная	139
	<b>3.18.4.</b>	Упаковка (укупорочные средства) полимерная и из комбинированных материалов	139
	<b>3.18.5.</b>	Текстильные упаковочные материалы	141
	<b>3.18.6.</b>	Бумажная упаковка (укупорочные средства)	141
	<b>РАЗДЕЛ 4</b>	<b>НЕФТЕПРОДУКТЫ</b>	143
	<b>4.1.</b>	Бензины автомобильные и авиационные	143
	<b>4.2.</b>	Топливо дизельное	144
	<b>4.3.</b>	Топливо нефтяное, печное, мазут	144
	<b>4.4.</b>	Топливо моторное, судовое	145
	<b>4.5.</b>	Керосин, топлива для реактивных двигателей	145
	<b>4.6.</b>	Масла различного назначения, смазки, присадки	146
	<b>4.7.</b>	Нефть	146
	<b>4.8.</b>	Специальные жидкости (охлаждающие низкотемпературные (тосол, антифриз), стеклоомывающие, тормозные, гидравлические, противокоррозионные и т.д)	146
	<b>4.9.</b>	Жидкости смазочно-охлаждающие эмульгируемые (вне области аккредитации)	147
	<b>4.10.</b>	Жидкость для розжига (вне области аккредитации)	147
	<b>4.11.</b>	Нефтяные растворители (бензин - растворитель, бензин для химической и нефтехимической промышленности, нефрас, уайт-спирит, прочие)	147
	<b>4.12.</b>	Продукты химические органические	147
	<b>4.13.</b>	Лигносульфонаты (вне области аккредитации)	148
	<b>4.14.</b>	Глицерин	148
	<b>4.15.</b>	Вазелин, парафин, церезин, воск и т.п (вне области аккредитации)	148
	<b>4.16.</b>	Отработанная продукция	148
		<b>Примечания</b>	
	<b>1</b>	* работы, по договоренности с заказчиком, выполняются в субподрядной организации (аккредитованной лаборатории) на основании заключенных договоров	
	<b>2</b>	При участии в межлабораторных сличительных испытаниях (МСИ) применяется повышающий коэффициент - 1,5	
	<b>3</b>	При необходимости срочного получения результатов (1-3 дня) применяется повышающий коэффициент - 2	
	<b>4</b>	При заключении долгосрочных договоров стоимость услуг регулируется протоколом согласования договорной цены	
	<b>5</b>	При отсутствии норм и критериев в НД (фактические микробиологические показатели) и отсутствия указания конкретного разведения навески, стоимость показателя увеличивается в 2 раза	
	<b>6</b>	Количественный микробиологический анализ проводится - для спецификаций, ТУ, фактических показателей, проводится по требованию заказчика	
	<b>7</b>	Стоимость промышленной стерильности консервов указана в группах пищевых продуктов	
	<b>8</b>	На испытания, проводимые вне области аккредитации испытательной лаборатории, может устанавливаться договорная цена.	



<b>РАЗДЕЛ 1</b>			
<b>УСЛУГИ, ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫЕ ЛАБОРАТОРИЕЙ</b>			
		<b>Наименование услуги</b>	<b>цена, руб. (без учета НДС)</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
		Выезд специалиста на предприятие и отбор проб для проведения испытаний (руб./час) автотранспортом Заказчика	635
		Выезд специалиста на предприятие и отбор проб для проведения испытаний (руб./час) автотранспортом ФБУ "Тест-С.-Петербург"	888
		Дегустационная или потребительская оценка образца продукции	762
		Доставка образцов на испытания от Заказчика в пределах КАД	2 420
		Доставка образцов на испытания от Заказчика в пределах до 30 км от КАД	3 630
		Заключение о соответствии требованиям нормативных документов и техническому заданию государственного контракта	7 865
		Исследовательская работа	Цена определяется соглашением сторон (договорная цена)
		Консультация специалиста по оформлению заявок и программе испытаний (за 1 вид продукции)	726
		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	220
		Оформление дубликата протокола (по запросу Заказчика)	220
		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	1 650
		Проведение оценки состояния измерений и компетентности испытательных лабораторий	Цена определяется соглашением сторон (договорная цена)
		Оценка полноты и правильности информации, указанной на этикетке (маркировки) с выдачей заключения (только для пищевой продукции)	3 630
		Перевод протокола лабораторных испытаний на английский язык	568
		Стажировка на рабочем месте (руб./день) за 1 человека	2 159
		Экспертиза ТУ на продукцию по построению, оформлению и обозначению с выдачей экспертного заключения	Цена определяется соглашением сторон (договорная цена)

РАЗДЕЛ 2			
ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ			
№№ пп	Наименование услуги		цена, руб. (без учета НДС)
1	2	3	4
		<b>2.1. ОБЩИЕ ПОКАЗАТЕЛИ В ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ</b>	
		<b>ТОКСИЧНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ И МИНЕРАЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА (в пищевой продукции)</b>	
		Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
		<b>Стоимость каждого элементопределения (без учета стоимости минерализации):</b>	
		алюминий (только в водах, остальное - вне области аккредитации)	1 016
		Железо	453
		Кадмий	453
		Калий	605
		Кальций (не выполняем на соответствие ТР ТС 033, ТР ТС 021. В области аккредитации на соответствие ГОСТ, ТУ, СТО, по факту и т.п.)	798
		Кобальт (только в водах, остальное - вне области аккредитации)	453
		Магний	798
		Марганец (только в водах, остальное - вне области аккредитации)	453
		Медь	453
		Мышьяк	453
		Натрий	605
		Никель	453
		Олово (только в водах, остальное - вне области аккредитации)	665
		ртуть	453
		свинец	453
		селен (только в водах, остальное вне области аккредитации)	1 016
		серебро (только в водах, остальное вне области аккредитации)	665
		сурьма (только в водах, остальное вне области аккредитации)	665
		хром	665
		цинк	453
		Атомно-абсорбционный спектрофотометрический анализ пищевых продуктов на содержание кадмия и свинца (с применением электротермической атомизации), мышьяка (с применением метода генерации гидридов) и ртути (с использованием метода холодного пара) с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении	3 500
		Атомно-абсорбционный спектрофотометрический анализ пищевых продуктов на содержание кадмия, свинца и хрома (с применением электротермической атомизации), мышьяка (с применением метода генерации гидридов) и ртути (с использованием метода холодного пара) и железа, никеля и меди (с применением метода пламенной атомизации) с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении	3 800
		<b>МИКОТОКСИНЫ</b>	
		афлатоксин В1 методом ВЭЖХ	1 595
		афлатоксин М1 методом ВЭЖХ	1 595
		Ф2 токсин (зеараленон) методом иммуноферментного анализа	1 672
		Вомитоксин (дезоксиниваленол) методом иммуноферментного анализа	1 595
		патулин	1 524
		Охратоксин А	1 524
		Т-2 токсин методом иммуноферментного анализа	3 465
		<b>ПЕСТИЦИДЫ</b>	
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол), линдан	1 905
		Пестициды в воде (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол)	1 585
		Ртутьорганические пестициды: метилртуть, этилртуть, фенилртуть	1 077
		2,4-Д кислота	1 077
		<b>Нитрозамины*</b> (в мясной, рыбной продукции; в солоде, в пиве)	5 533
		<b>Протокол испытаний*</b>	355
		<b>Полхлорированные бифенилы</b>	2 032
		<b>Бенз(а)пирен</b> (в воде)	2 159
		<b>Бенз(а)пирен</b>	1 711
		<b>Биогенный амин (гистамин)</b>	1 529
		<b>Меламин (в молочной продукции) (вне области аккредитации)</b>	1 711
		<b>АНТИБИОТИКИ (для сырого, пастеризованного, стерилизованного и предварительно восстановленного сухого молока; в сыворотке, в т.ч. сухой - не определяем)</b>	
		Антибиотики бета-лактаманного типа (пенициллин) - (кроме кисломолочных продуктов, йогуртов, сметаны, молочных напитков).	1 210
		Антибиотики тетрациклиновой группы	1 210
		Левомецетин (Хлорамфеникол)	3 047

	Стрептомицин (кроме кисломолочных продуктов, йогуртов, сметаны, молочных напитков)	1 210
	<b>АНТИБИОТИКИ</b>	
	Группа пенициллинов (сумма массовых концентраций антибиотиков группы пенициллинов: бензилпенициллина, ампициллина, амоксициллина, оксациллина, пиперациллина в пересчете на бензилпенициллин) методом иммуноферментного анализа	3 322
	Бацитрацин методом иммуноферментного анализа	3 322
	Группа тетрациклинов (Сумма массовых концентраций антибиотиков группы тетрациклинов: тетрациклина, хлортетрациклина, окситетрациклина, доксициклина) методом иммуноферментного анализа	3 883
	Левомецетин (Хлорамфеникол, хлоромецетин) (ИФА метод)	3 047
	Стрептомицин (ИФА метод)	3 047
	<b>ПОКАЗАТЕЛИ ХРОМАТОГРАФИИ</b>	
	Аскорбиновая кислота (витамин С) в пищевых продуктах с учётом пробоподготовки и подбором условий анализа	2 750
	<b>Бутилгидроксанизол (анизол) (в кормах) - вне области аккредитации</b>	2 090
	<b>Бутилгидрокситолуол (ионол) (в кормах) - вне области аккредитации</b>	2 090
	<b>Жирнокислотный состав (в яйцах и рыбных продуктах, включая омега-3, омега-6 жирные кислоты) с распечаткой по отдельным группам кислот</b>	2 750
	<b>Жирнокислотный состав (в яйцах и рыбных продуктах, включая омега-3, омега-6 жирные кислоты, полиненасыщенные и насыщенные жирные кислоты)</b>	2 530
	<b>Жирнокислотный состав (ЖКС) (в продукции с содержанием жира не менее 4%) с расчётом содержания отдельных кислот: Линолевая кислота, Эруковая кислота, Линоленовая, Олеиновая и другие жирные кислоты без распечатки общего ЖКС</b>	2 420
	<b>Жирнокислотный состав (ЖКС) (в продукции с содержанием жира не менее 4%) с расчётом содержания отдельных кислот: Линолевая кислота, Эруковая кислота, Линоленовая, Олеиновая и другие жирные кислоты с распечаткой ЖКС</b>	2 640
	<b>Жирнокислотный состав нежировой продукции (омега-3, омега-6 жирные кислоты, полиненасыщенные, мононенасыщенные и насыщенные жирные кислоты) с отдельной пробоподготовкой</b>	3 080
	<b>Кислоты органические:</b> лимонная, яблочная, янтарная, винная, молочная, уксусная (только в соках и плодовоовощной продукции) - <b>расчет и пробоподготовка</b>	1 760
	Винная кислота	798
	Лимонная кислота	798
	Молочная кислота	798
	Уксусная кислота	798
	Яблочная кислота	798
	Янтарная кислота	798
	<b>Консерванты:</b> бензойная кислота, сорбиновая кислота или их соли (1 показатель) - кроме растительных масел	1 597
	<b>Кофеин</b> (в кофе и кофесодержащих продуктах) с учетом пробоподготовки (дополнительно нужно определение физико-химического показателя: м.д.влаги)	2 200
	<b>Кофеин</b> (в напитках)	1 651
	<b>Лактоза</b> в безлактозных продуктах (хроматографический метод) - <b>вне области аккредитации</b>	2 420
	<b>Массовая доля изолированных трансизомеров жирных кислот методом ГЖХ (для жидких маргаринов добавить стоимость пробоподготовки)</b>	3 938
	Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
	<b>Массовая доля молочного жира</b> в спредах и молокосодержащих продуктах, включая пробоподготовку	2 530
	<b>Массовая доля молочного жира</b> в шоколадных изделиях (дополнительно нужно определение физико-химического показателя: м.д.жира)	2 310
	Массовая доля насыщенных жирных кислот в нежировых продуктах с м.д.жира не менее 4% с пересчётом на готовый продукт, включая пробоподготовку (дополнительно нужно определение физико-химического показателя: м.д.жира)	2 530
	<b>Массовая доля отдельных сахаров (глюкоза, фруктоза, мальтоза, мальтотриоза) в патоке</b>	2 200
	<b>Массовая концентрация отдельных сахаров (глюкоза, фруктоза, сахароза) в мёде, включая пробоподготовку - за 1 показатель/за каждый последующий</b>	1815/605
	<b>Метанол</b> (массовая концентрация метилового спирта или объемная доля метилового спирта) (в спиртосодержащей продукции)	1 905
	<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	3 618
	<b>Основное вещество в самих консервантах</b> бензойная кислота, молочная кислота, сорбиновая кислота (1 показатель) - вне области аккредитации	2 200
	<b>Отношение глюкозы к фруктозе</b> (в соках) - в стоимость входит определение двух показателей и расчёт - <b>вне области аккредитации</b>	2 420

		<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) - вне области аккредитации	3 300
		<b>Подсластители:</b> аспартам	1 760
		<b>Подсластители:</b> ацесульфам К	1 760
		<b>Подсластители:</b> сахарин	1 760
		<b>Подсластители:</b> сорбит (только в соковой продукции)	1 760
		Расчёт соотношения массовых долей отдельных сахаров в мёде	121
		Расчёт суммы глюкозы и фруктозы	121
		<b>Содержание гидроксиметилфурфурола в мёде, с учётом пробоподготовки</b>	1 980
		<b>Содержание гидроксиметилфурфурола в соках</b>	1 760
		<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)	2 145
		<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) - вне области аккредитации	2 413
		<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-бутанола, диацетила), массовая концентрация сивушного масла (2-пропанол, 1-пропанол, изобутиловый спирт, 1-бутанола, изоамиловый спирт), объемная доля метилового спирта) - вне области аккредитации	3 300
		<b>ВИТАМИНЫ</b>	
		<b>А</b> (Ретинол), <b>Е</b> (Альфа-Токоферол) (во всех пищевых продуктах) - 1 показатель	1 651
		<b>В1</b> (Тиамин, Тиамин хлорид, Тиамин гидрохлорид), <b>В2</b> (Рибофлавин) - нативные (флюориметрический метод) (во всех пищевых продуктах) - 1 показатель	1 524
		<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	1 524
		<b>В9</b> (Вс, фолиевая кислота) (иммуноферментный метод) (в обогащенных, специализированных, диетических продуктах) — вне области аккредитации	1 524
		$\beta$ -каротин, каротиноиды (функциональные пищевые продукты растительного и животного происхождения) - 1 показатель	635
		<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	1556 за 1 показатель
		Аминокислота: триптофан	2 474
		<b>ПОКАЗАТЕЛИ РАДИОАКТИВНОСТИ</b>	
		Пробоподготовка	460
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1 386
		Стронций-90 спектрометрическим методом	1 386
		<b>МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ В ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ И СЫРЬЕ</b>	
	<b>Промстерильность</b>	Внешний вид упаковки (оценка перед микробиологическими испытаниями консервированной продукции)	363
		Герметичность упаковки (оценка перед микробиологическими испытаниями консервированной продукции)	484
		После термостатной выдержки при t 37°C в течение 5-7 (для молочных 3-5) суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида)	254
		Подготовка ёмкостей для отбора проб пищевой продукции	165
	<b>Испытания на сроки годности</b>	<i>E. Coli</i> (качественный анализ)	925
		<i>S. Aueus</i> (качественный анализ)	925
		Сульфитредуцирующие клостридии	925
		Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), БГКП (колиформы) (качественный анализ)	629

Бактерии рода Proteus	925
V.cereus; Бактерии V.cereus (для молочной продукции)	593
E. Coli (качественный анализ), Ишерихии E. Coli (для молочной продукции ТР ТС 033), Кишечная палочка (ТР ТС 029)	617
E. Coli (количественный анализ), Ишерихии E. Coli (для молочной продукции ТР ТС 033), Кишечная палочка (ТР ТС 029)	859
Listeria monocytogenes (экспресс-тест Vidas)	4 065
Listeria monocytogenes/Листерии L.monocytogenes в 10 или в 25 г (для молочной продукции)	1 965
за каждые последующие 25 г	1 016
Listeria monocytogenes/Листерии L.monocytogenes в 100 г (для молочной продукции)	4 828
Listeria monocytogenes/Листерии L.monocytogenes в 125 г (для молочной продукции)	5 904
Listeria monocytogenes/Листерии L.monocytogenes в 50 г (для молочной продукции)	2 982
Pseudomonas aeruginosa (синегнойная палочка)	593
S. Aureus (качественный анализ)	617
S. Aureus (количественный анализ)	816
S. Aureus и другие коагулазоположительные стафилококки (вне области аккредитации)	617
V. Parahaemoliticus	556
Активность воды (вне области аккредитации)	1 331
Ацидофильная палочка (вне области аккредитации)	441
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), БГКП (колиформы) (качественный анализ)	417
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), БГКП (колиформы) (количественный анализ)	598
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), БГКП (колиформы) (качественный анализ) в 25 г	629
Бактерии рода Enterococcus (энтерококки)	617
Бактерии рода Listeria (Listeria spp) в 10 или в 25 г	1 965
Бактерии рода Proteus	617
Бактерии семейства Enterobacteriaceae (качественный анализ)	593
Бактерии семейства Enterobacteriaceae (количественный анализ)	968
Бактерии семейства Enterobacteriaceae (количественный анализ, метод НВЧ)	1 210
Бифидобактерии	508
Бифидобактерии и/или другие пробиотические микроорганизмы в сумме, КОЕ/см <sup>3</sup> (г)	508
Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. polymyxa	441
Дрожжи	441
Дрожжи и плесени (сумма)	441
Желатинразжижающие бактерии (желатин)	441
Живые клетки продуцента (только кормовые дрожжи - по ГОСТ 20083-74, остальное - вне области аккредитации)	441
Ингибирующие вещества в молоке	217
Коагулазоположительные стафилококки (качественный анализ)	617
Коагулазоположительные стафилококки (количественный анализ)	816
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	417
Количество мезофильных аэробных микроорганизмов (КМАЭМ)	441
Количество термофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (в молоке и молочных продуктах)	417
Количество спор аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (в молоке и молочных продуктах)	441
Количество спор мезофильных анаэробных лактатсбраживающих бактерий	441
Мезофильные клостридии	617
Мезофильные клостридии (кроме C. botulinum и (или) C. Perfringens)	617
Мезофильные клостридии C. botulinum и (или) C. perfringens	617
Микроскопический препарат	157
Микроскопический препарат с подсчетом количества клеток в счетной камере (вино, пиво и др. напитки)	598
Молочнокислые бактерии (микроскопический препарат)	193
Молочнокислые бактерии/Молочнокислые микроорганизмы	441
Молочнокислые микроорганизмы (консервы) - качественное определение	441
Молочнокислые микроорганизмы (консервы) - количественное определение	617
Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	617
Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	441
Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи/ Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	441
Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы (экспресс-тест Vidas)	3 175
Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы в 10 или в 25г	1 210
за каждые последующие 25 г	441
Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы в 100 г	2 413
Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы в 125 г	2 855
Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы в 50 г	1 651
Плесени	441
Плесени по Говарду (пробоподготовка + микроскопирование) (в томатных консервах) - на этот показатель необходимо 2 уп. продукции	441
Соматические клетки	217

	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп <i>V. cereus</i> и <i>V. vulnificans</i>	617	
	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>V. subtilis</i>	441	
	Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	441	
	Сульфитредуцирующие клостридии	617	
	Энтерогеморрагическая кишечная палочка O157:H7 (продукты детского питания, молочные и мясные продукты на сроки годности)	968	
	<b>Питательные среды:</b>	1 585	
	Дифференцирующие свойства питательной среды (вне области аккредитации)	1 585	
	Ингибирующие свойства питательной среды (вне области аккредитации)	1 585	
	Контроль питательных сред (качественный и количественный) на соответствие прочим нормативным документам, спецификациям и т.д. (вне области аккредитации, с использованием одного тест-штамма микроорганизма)	4 852	
	Контроль стерильности питательной среды (вне области аккредитации)	211	
	Показатель прорастания микроорганизмов (вне области аккредитации)	1 711	
	Производительность питательной среды	1 585	
	Селективность питательной среды	1 711	
	Специфичность питательной среды	1 585	
	Эффективность питательной среды (вне области аккредитации)	1 711	
	Чувствительность среды и скорость роста микроорганизмов (вне области аккредитации)	1 711	
	<b>НАЛИЧИЕ ГМО</b>		
	Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Качественное определение.	3 811	
	Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4 954	
	Дополнительное исследование количества содержания ГМО при их наличии в тестируемом материале	3 047	
	<b>ГИСТОЛОГИЯ, ВИДОВАЯ ПРИНАДЛЕЖНОСТЬ</b>		
	Гистологическая идентификация состава	2 783	
	Качественное определение видовой специфичности ДНК животного происхождения (птица, свинина, баранина, говядина, конина) и растительного происхождения (соя, кукуруза, рапс - 1 тест) - за 1 вид	4 446	
	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)
	Фотография гистологического препарата (по запросу)	500	
	<b>ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ В ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ</b>		
	<b>Массовая доля лактозы</b> (молочное сырье и молочные продукты, не содержащие сахарозу; сухое молоко)	429	
	<b>Дегустация</b> (вне области аккредитации)	762	
	<b>Глютен</b>	2 921	
	<b>Глютен - в продуктах, содержащих танин</b> (шоколаде и какао, и в продуктах, содержащих шоколад и какао) <b>и полифенолы</b> (в продуктах содержащих природный красный, оранжевый краситель: красное вино, красные соки, смородина, свекла, морковь и т. п.)	3 557	
	<b>Определение одного вида примеси (кроме мучки) в зерне и продуктах его переработки (на соответствие ГОСТ)</b>	181	
	<b>Определение одного вида примеси (мучка) в зерне и продуктах его переработки (на соответствие ГОСТ)</b>	484	
	<b>Пищевые волокна - сумма растворимых и нерастворимых (балластных) волокон</b> (определение в функциональных продуктах растительного происхождения (в сухом обезжиренном продукте) (по методике) + пробоподготовка		Цена определяется соглашением сторон (договорная цена)
	<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 - <b>вне области аккредитации</b>		Цена определяется соглашением сторон (договорная цена)
	<b>Пробоподготовка (ко всем продуктам)</b>	63	
	<b>Пробоподготовка</b>	254	
	Расчет углеводов и энергетической ценности (добавить стоимость показателей: массовая доля белка+жира+влаги+зола) - расчет (только для общественного питания)	138	

		Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (добавить стоимость показателей белки + жиры + влага + зола) - расчет	138
		Энергетическая ценность в сахаре (добавить стоимость показателей: редуцирующие вещества + сахароза) - расчет	138
		<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	Общие показатели	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
		Кадмий	453
		Мышьяк	453
		ртуть	453
		свинец	453
		Атомно-абсорбционный спектрофотометрический анализ пищевых продуктов на содержание кадмия и свинца (с применением электротермической атомизации), мышьяка (с применением метода генерации гидридов) и ртути (с использованием метода холодного пара) с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении	3 500
		<b>Антибиотики (кроме - мяса диких животных; крови пищевой и продуктов её переработки):</b>	
		Бацитрацин методом иммуноферментного анализа	3 322
		Группа тетрациклинов (Сумма массовых концентраций антибиотиков группы тетрациклинов: тетрациклина, хлортетрациклина, окситетрациклина, доксициклина) методом иммуноферментного анализа	3 883
		Левомецитин (Хлорамфеникол) (ИФА метод)	3 047
		<b>Пестициды (показатели безопасности):</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1 905
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1 905
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол), линдан	1 905
		Радионуклиды (кроме - Яйца и жидкие яичные продукты (меланж, белок, желток); Яичные продукты сублимационной сушки, яичный белок (альбумин) сухой):	
		Пробоподготовка	460
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1 386
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Качественное определение.	3 811
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4 954
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	3 047
		Гистология, Видовая принадлежность (кроме - Жир-сырец говяжий, свиной, бараний и др. убойных животных (охлажденный, замороженный), шпик свиной и продукты из него; Яйца и жидкие яичные продукты (меланж, белок, желток); Яичные продукты сублимационной сушки, яичный белок (альбумин) сухой):	
		Гистологическая идентификация состава (1 вид)	2 783
		Качественное определение видовой специфичности ДНК животного происхождения (птица, свинина, баранина, говядина, конина) и растительного происхождения (соя, кукуруза, рапс) - за 1 вид	4 446
		Исследование пищевых продуктов и сырья на определение видовой принадлежности тканей животных и птицы. Количественное определение (предзаказ за 1 месяц)	договорная цена
		<b>Физико-химические показатели (кроме продуктов сублимационной сушки, яиц и яичных продуктов):</b>	
		Пробоподготовка	63
		Массовая доля белка	731
		Массовая доля влаги	338
		Массовая доля жира	731
		Массовая доля общей золы	404
		Массовая доля хлоридов	278
		Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (добавить стоимость показателей белки + жиры + влага + зола) - расчет	138
2.2.2	Мясо, в том числе полуфабрикаты, парные, охлажденные, замороженные, подмороженные, замороженные (кроме всех видов промысловых и диких животных)	<b>Жирнокислотный состав нежировой продукции (омега-3, омега-6 жирные кислоты, полиненасыщенные, мононенасыщенные и насыщенные жирные кислоты) с отдельной пробоподготовкой</b>	3 080
		Массовая доля насыщенных жирных кислот в нежировых продуктах с м.д.жира не менее 4% с пересчетом на готовый продукт, включая пробоподготовку (дополнительно нужно определение физико-химического показателя: м.д.жира)	2 530
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417

		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		<i>L. monocytogenes</i>	1 965
		<i>Proteus</i>	617
		Дрожжи	441
		Плесени	441
		Сульфитредуцирующие клостридии	617
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Концентрация водородных ионов (рН)	271
		Количество летучих жирных кислот (баранина, говядина, свинина, кролик) (без маринадов)	465
		Масса порции Мяса (пробоподготовка не требуется)	199
		Масса тушки кролика (пробоподготовка не требуется)	199
		Массовая доля общего фосфора (выраженного в виде массовой доли пентоксида (пятиокиси) фосфора)	665
		Массовая доля общего фосфора (мокрое сжигание уточнить при заказе)	665
		Наличие продуктов первичного распада белков в бульоне (баранина, говядина, свинина, кролик)	259
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, состояние мышц на разрезе, консистенция, запах, прозрачность и аромат бульона) Кролик	568
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах) Кость	460
		Органолептические показатели (внешний вид, консистенция, запах, состояние жира, состояние сухожилий, прозрачность и аромат бульона) (мясо)	568
		Перекисное число (баранина, говядина, свинина)	556
		Посторонние примеси (в костях) (пробоподготовка не требуется)	338
2.2.3	Полуфабрикаты в тесте замороженные (пельмени и др.)	<b>Жирнокислотный состав нежировой продукции</b> (омега-3, омега-6 жирные кислоты, полиненасыщенные, мононенасыщенные и насыщенные жирные кислоты) <b>с отдельной пробоподготовкой</b>	3 080
		Массовая доля насыщенных жирных кислот в нежировых продуктах с м.д.жира не менее 4% с пересчётом на готовый продукт, включая пробоподготовку (дополнительно нужно определение физико-химического показателя: м.д.жира)	2 530
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		<i>L. monocytogenes</i>	1 965
		Плесени	441
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Массовая доля крахмала	441
		Массовая доля начинки или покрытия (пробоподготовка не требуется)	278
		Массовая доля общего фосфора (выраженного в виде массовой доли пентоксида (пятиокиси) фосфора)	665
		Массовая доля общего фосфора (мокрое сжигание)	665
		Наличие крахмала (качественная реакция) (пробоподготовка не требуется)	68
		Органолептические показатели (внешний вид, качество фарша, вкус, запах, степень измельчения, равномерность перемешивания фарша)	568
		Толщина тестовой оболочки (только в пельменях)	199
2.2.4	Субпродукты убойных животных охлажденные, замороженные (печень, почки, язык, мозги, сердце), шкурка свиная, кровь пищевая и продукты её переработки	<b>Жирнокислотный состав нежировой продукции</b> (омега-3, омега-6 жирные кислоты, полиненасыщенные, мононенасыщенные и насыщенные жирные кислоты) <b>с отдельной пробоподготовкой</b>	3 080
		Массовая доля насыщенных жирных кислот в нежировых продуктах с м.д.жира не менее 4% с пересчётом на готовый продукт, включая пробоподготовку (дополнительно нужно определение физико-химического показателя: м.д.жира)	2 530
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		<i>L. monocytogenes</i>	1 965
		<i>Proteus</i>	617
		Сульфитредуцирующие клостридии	617
		<i>S. Aureus</i>	617
		<b>Физико-химические показатели (кроме печени, мозгов, лёгких, селезёнки и почек):</b>	
		Органолептические показатели	568
		Количество летучих жирных кислот	465
2.2.5	Жир-сырец говяжий, свиной, бараний и др. убойных животных (охлажденный, замороженный), шпик свиной и продукты из него	Бенз(а)пирен (шпик копченый)	1 711
		Нитрозамины*:	
		сумма НДМА И НДЭА	5 533
		Протокол испытаний*	355
		<b>Жирнокислотный состав нежировой продукции</b> (омега-3, омега-6 жирные кислоты, полиненасыщенные, мононенасыщенные и насыщенные жирные кислоты) <b>с отдельной пробоподготовкой</b>	3 080
		Массовая доля насыщенных жирных кислот в нежировых продуктах с м.д.жира не менее 4% с пересчётом на готовый продукт, включая пробоподготовку (дополнительно нужно определение физико-химического показателя: м.д.жира)	2 530
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417



		БГКП	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		<i>L. monocytogenes</i>	1 965
		<i>S. Aureus</i>	617
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Массовая доля общего фосфора (выраженного в виде массовой доли пентоксида (пятиокси) фосфора )	665
		Массовая доля общего фосфора (мокрое сжигание уточнить при заказе)	665
		Органолептические показатели (внешний вид, консистенция, запах, состояние жира)	568
		Перекисное число	556
2.2.6	Колбасные изделия, продукты из мяса всех видов убойных животных, кулинарные изделия из мяса	Бенз(а)пирен (для копченых продуктов)	1 711
		Нитрозамины*	
		сумма НДМА И НДЭА	5 533
		Протокол испытаний*	355
		<b>Жиринокислотный состав нежировой продукции (омега-3, омега-6 жирные кислоты, полиненасыщенные, мононенасыщенные и насыщенные жирные кислоты) с отдельной пробоподготовкой</b>	3 080
		Массовая доля насыщенных жирных кислот в нежировых продуктах с м.д.жира не менее 4% с пересчётом на готовый продукт, включая пробоподготовку (дополнительно нужно определение физико-химического показателя: м.д.жира)	2 530
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		<i>L. monocytogenes</i>	1 965
		Сульфитредуцирующие клостридии	617
		<i>S. Aureus</i>	617
		<i>E. coli</i>	617
		<i>B. cereus</i>	593
		Дрожжи	441
		Плесени	441
		<b>Физико-химические показатели (колбасы):</b>	
		Водородный показатель (рН)	271
		Массовая доля крахмала	441
		Массовая доза лактозы в пересчёте на крахмал (для колбасных изделий с добавлением молока)	429
		Массовая доля нитрита натрия	423
		Массовая доля общего фосфора (выраженного в виде массовой доли пентоксида (пятиокси) фосфора )	665
		Массовая доля общего фосфора (мокрое сжигание)	665
		Наличие крахмала (качественная реакция) (пробоподготовка не требуется)	68
		Органолептические показатели (внешний вид, качество фарша, вкус, запах, степень измельчения, равномерность перемешивания фарша, правильность тепловой обработки)	568
		<b>Физико-химические (готовые кулинарные изделия):</b>	
		Кислотность полуфабриката	242
		Масса полуфабриката	199
		Массовая доля крахмала (в продукте с добавлением молока необходимо добавить стоимость показателя м.д. лактозы)	441
		Массовая доза лактозы в пересчёте на крахмал (для колбасных изделий с добавлением молока)	429
		Массовая доля нитрита натрия	423
		Массовая доля общего фосфора (выраженного в виде массовой доли пентоксида (пятиокси) фосфора )	665
		Массовая доля общего фосфора (мокрое сжигание уточнить при заказе)	665
		Массовая доля панировки или начинки или мясного покрытия полуфабриката (пробоподготовка не требуется)	278
		Массовая доля хлеба полуфабриката	351
		Наличие крахмала (качественная реакция) (пробоподготовка не требуется)	68
		Наличие хлеба (качественная реакция) полуфабриката (пробоподготовка не требуется)	68
		Органолептические показатели (внешний вид, качество фарша, вкус, запах, степень измельчения, равномерность перемешивания фарша, правильность тепловой обработки)	568
		Тест на добавленные компоненты, содержащие углеводы (качественный тест на углеводы) Качественное определение наполнителя полуфабриката (пробоподготовка не требуется)	68

2.2.7	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)	Бенз(а)пирен (для копченых продуктов)	1 711		
		Нитрозамины* (мясные полуфабрикаты, паштеты и кулинарные изделия детской продукции):			
		сумма НДМА И НДЭА	5 533		
		Протокол испытаний*	355		
		Жиринокислотный состав нежировой продукции (омега-3, омега-6 жирные кислоты, полиненасыщенные, мононенасыщенные и насыщенные жирные кислоты) с отдельной пробоподготовкой	3 080		
		Массовая доля насыщенных жирных кислот в нежировых продуктах с м.д.жира не менее 4% с пересчётом на готовый продукт, включая пробоподготовку (дополнительно нужно определение физико-химического показателя: м.д.жира)	2 530		
		<b>Микробиологические показатели:</b>			
		КМАФАнМ	417		
		БГКП	417		
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210		
		<i>L. monocytogenes</i>	1 965		
		Сульфитредуцирующие клостридии	617		
		<i>S. Aureus</i>	617		
		<i>E. coli</i>	617		
		Дрожжи	441		
		Плесени	441		
		<b>Физико-химические показатели (готовые кулинарные изделия):</b>			
		Массовая доля крахмала	441		
		Массовая доля нитрита натрия	423		
		Массовая доля общего фосфора (выраженного в виде массовой доли пентоксида (пятиокси) фосфора )	665		
		Массовая доля общего фосфора (мокрое сжигание)	665		
		Наличие крахмала (качественная реакция) (пробоподготовка не требуется)	68		
		Органолептические показатели (внешний вид, качество фарша, вкус, запах, степень измельчения, равномерность перемешивания фарша, правильность тепловой обработки)	568		
		2.2.8	Консервы из мяса, мясорастительные, из субпродуктов, в том числе паштетные (все виды убойных животных)	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
				Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
				свинец	453
Кадмий	453				
Мышьяк	453				
ртуть	453				
Олово (вне области аккредитации)	665				
хром	665				
Атомно-абсорбционный спектрофотометрический анализ пищевых продуктов на содержание кадмия, свинца и хрома (с применением электротермической атомизации), мышьяка (с применением метода генерации гидридов) и ртути (с использованием метода холодного пара) и железа, никеля и меди (с применением метода пламенной атомизации) с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении	3 800				
Нитрозамины*:					
сумма НДМА И НДЭА (для консервов с добавлением нитрита натрия)	5 533				
Протокол испытаний*	355				
<b>Микробиологические показатели (консервы пастеризованные):</b>					
КМАФАнМ	417				
БГКП	417				
Сульфитредуцирующие клостридии	617				
<i>S. Aureus</i> и другие коагулазоположительные стафилококки	617				
<i>B. cereus</i>	593				
Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210				
<b>Микробиологические показатели (консервы стерилизованные):</b>					
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>	441				
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: <i>B. cereus</i> , <i>B. polytuxa</i>	617				
Мезофильные клостридии <i>C. botulinum</i> и(или) <i>C. perfringens</i>	617				
Мезофильные клостридии (кроме <i>C. botulinum</i> и(или) <i>C. perfringens</i> )	617				
Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	441				
Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	441				
<b>Микробиологические показатели (консервы для детского питания):</b>					
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>	441				
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: <i>B. cereus</i> , <i>B. polytuxa</i>	617				
Мезофильные клостридии	617				
Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	441				
Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	441				
<b>Физико-химические показатели:</b>					

		Водородный показатель (рН)	271
		Масса нетто (пробоподготовка не требуется)	199
		Массовая доля общего фосфора (выраженного в виде массовой доли пентоксида (пятиокси) фосфора )	665
		Массовая доля общего фосфора (мокрое сжигание уточнить при заказе)	665
		Массовая доля составных частей (пробоподготовка не требуется) - массовая доля твердой части консервов	278
		Массовая доля составных частей: массовая доля выплавленного жира и массовая доля твердой части консервов (только для тушенки) (пробоподготовка не требуется)	556
		Массовая доля составных частей: - массовая доля бульона, рассола или соуса (пробоподготовка не требуется)	278
		Массовая доля составных частей: - массовая доля желе (пробоподготовка не требуется)	278
		Массовая доля составных частей: -массовая доля выплавленного жира (пробоподготовка не требуется)	278
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус, прозрачность бульона)	460
		Органолептические показатели с 5-ти балльной оценкой (внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус, прозрачность бульона)	532
2.2.9	Мясо сублимационной и тепловой сушки	<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		Плесени	441
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		L. monocytogenes	1 965
2.2.10	Мясо птицы, в том числе полуфабрикаты, охлажденные, замороженные (все виды птицы для убоя, пернатой дичи)	<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		L. monocytogenes	1 965
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		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	568
		Кислотное число жира (Мясо птицы мех. Обвалки. Мясо и мясные продукты )	556
		Кислотность (полуфабрикаты)	242
		Количество летучих жирных кислот	465
		Концентрация водородных ионов (рН)	271
		Масса мяса птицы (пробоподготовка не требуется)	199
		Масса полуфабриката (пробоподготовка не требуется)	199
		Массовая доля влаги и мясного сока, выделившихся после размораживания (Мясо птицы замороженное) (пробоподготовка не требуется)	338
		Массовая доля костных включений (фарш, мясо мех.обвалки) (пробоподготовка не требуется)	375
		Массовая доля крахмала П/Ф	441
		Массовая доля нитрита натрия	423
		Массовая доля общего фосфора (выраженного в виде массовой доли пентоксида (пятиокси) фосфора )	665
		Массовая доля общего фосфора (мокрое сжигание уточнить при заказе)	665
		Массовая доля панировки или начинки или мясного покрытия П/ф (пробоподготовка не требуется)	278
		Органолептические показатели (внешний вид, качество фарша, вкус, запах, степень измельчения, равномерность перемешивания фарша, правильность тепловой обработки) П/ф	568
		Органолептические показатели (цвет, запах) Мех. Обвалки	460
		Перекисное число жира Мясо птицы механической обвалки, Мясо и мясные продукты	617
		Свежесть мяса (качественный тест с реактивом Нessler) Мясо птицы (пробоподготовка не требуется)	126
		Тест на добавленные компоненты, содержащие углеводы (качественный тест на углеводы) Качественное определение наполнителя полуфабриката (пробоподготовка не требуется)	68
2.2.11	Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы	<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		L. monocytogenes	1 965
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Органолептические показатели	568
2.2.12	Колбасные изделия, копчености, кулинарные изделия с использованием мяса птицы	Бенз(а)пирен (для копченых продуктов)	1 711
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		L. monocytogenes	1 965
		Сульфитредуцирующие клостридии	617

		S. Aureus	617
		E. coli	617
		Proteus	617
		Enterococcus	593
		<b>Физико-химические показатели (колбасы):</b>	
		Массовая доля крахмала	441
		Массовая доля нитрита натрия	423
		Массовая доля общего фосфора (выраженного в виде массовой доли пентоксида (пятиокси) фосфора )	665
		Массовая доля общего фосфора (мокрое сжигание уточнить при заказе)	665
		Наличие крахмала (качественная реакция) (пробоподготовка не требуется)	68
		Органолептические показатели	460
2.2.13	Мясопродукты с использованием субпродуктов птицы, шкурки (паштеты, ливерные колбасы и др.)	Бенз(а)пирен (для копченых продуктов)	1 711
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		L. monocytogenes	1 965
		Сульфитредуцирующие клостридии	617
		S. Aureus	617
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Массовая доля костных включений (для птиц) (пробоподготовка не требуется)	375
		Массовая доля крахмала	441
		Массовая доля общего фосфора (выраженного в виде массовой доли пентоксида (пятиокси) фосфора )	665
		Массовая доля общего фосфора (мокрое сжигание уточнить при заказе)	665
		Наличие крахмала (качественная реакция) (пробоподготовка не требуется)	68
		Органолептические показатели	568
2.2.14	Консервы птицы (из мяса птицы и мясорастительные, в т.ч. паштетные и фаршевые)	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
		свинец	453
		Кадмий	453
		Мышьяк	453
		ртуть	453
		Олово (вне области аккредитации)	665
		хром	665
		Атомно-абсорбционный спектрофотометрический анализ пищевых продуктов на содержание кадмия, свинца и хрома (с применением электротермической атомизации), мышьяка (с применением метода генерации гидридов) и ртути (с использованием метода холодного пара) и железа, никеля и меди (с применением метода пламенной атомизации) с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении	3 800
		<b>Нитрозамины*:</b>	
		сумма НДМА И НДЭА	5 533
		Протокол испытаний*	355
		<b>Микробиологические показатели (консервы пастеризованные из мяса птицы (полуконсервы группы Д):</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		Сульфитредуцирующие клостридии	617
		S. Aureus и другие коагулазоположительные стафилококки	617
		V. cereus	593
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		<b>Микробиологические показатели (Консервы стерилизованные из мяса птицы и мясорастительные, в т.ч. паштетные и фаршевые):</b>	
		Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы V. subtilis	441
		Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: V. cereus, V. polymyxa	617
		Мезофильные клостридии C. botulinum и(или) C. perfringens	617
		Мезофильные клостридии (кроме C. botulinum и(или) C. perfringens)	617
		Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	441
	Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	441	
	<b>Физико-химические показатели:</b>		
	Водородный показатель (рН)	271	
	Масса нетто (пробоподготовка не требуется)	199	
	Массовая доля общего фосфора (выраженного в виде массовой доли пентоксида (пятиокси) фосфора )	665	
	Массовая доля общего фосфора (мокрое сжигание уточнить при заказе)	665	
	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)	278/за каждую часть	
	Органолептические показатели	460	

2.2.15	Продукты из мяса птицы сублимационной и тепловой сушки	<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		S. Aureus	617
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		Proteus	617
2.2.16	Яйца и жидкие яичные продукты (меланж, белок, желток)	<b>Жирнокислотный состав (в яйцах и рыбных продуктах, включая омега-3, омега-6 жирные кислоты) с распечаткой по отдельным группам кислот</b>	2 750
		<b>Жирнокислотный состав (в яйцах и рыбных продуктах, включая омега-3, омега-6 жирные кислоты, полиненасыщенные и насыщенные жирные кислоты)</b>	2 530
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		S. Aureus	617
		Патогенные микроорганизмы (Salmonella) в 125 г	2 855
		Proteus	617
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Органолептические показатели (внешний вид, текстура, цвет, консистенция, запах)	460
		Концентрация водородных ионов (жидкие продукты)	271
		Масса 10 яиц	199
		Масса одного яйца	199
		Массовая доля белковых веществ	731
		Массовая доля жира	731
		Массовая доля йода	1 089
		Массовая доля свободных жирных кислот (в пересчете на олеиновую кислоту) (добавить стоимость показателя м.д.жира)	290
		Массовая доля сухого вещества	338
		Массовая доля хлористого натрия (Метод сжигания)	538
		Посторонние примеси	338
		Эффективность пастеризации (тест на альфа-амилазу) (жидкие продуктов)	635
		2.2.17	Яичные продукты сублимационной сушки, яичный белок (альбумин) сухой
<b>Микробиологические показатели:</b>			
КМАФАнМ	417		
БГКП	417		
S. Aureus	617		
Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210		
Proteus	617		
<b>Физико-химические показатели (сухие яичные продукты):</b>			
Концентрация водородных ионов (сухой белок)	271		
Массовая доля белковых веществ	731		
Массовая доля белковых веществ пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателя м.д.сухого вещества)	731		
Массовая доля жира	731		
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателя м.д.сухого вещества)	731		
Массовая доля общих углеводов в пересчете на глюкозу	417		
Массовая доля редуцирующих веществ	392		
Массовая доля редуцирующих веществ в пересчете на сахарозу	392		
Массовая доля сахара	429		
Массовая доля свободных жирных кислот (в пересчете на олеиновую кислоту) (добавить стоимость показателя м.д.жира)	290		
Массовая доля сухого вещества	338		
Массовая доля хлористого натрия (Метод сжигания)	538		
Органолептические показатели (внешний вид, текстура, цвет, консистенция, запах) Продукты переработки яиц	568		
Посторонние примеси	338		
Растворимость яичного порошка в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателя м.д.сухого вещества)	392		
<b>2.3. МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ</b>			
<b>№№ пп</b>	<b>Наименование группы</b>	<b>Наименование услуги</b>	<b>цена, руб. (без учета НДС)</b>
2.3.1	Общие показатели	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
		Кадмий	453
		Мышьяк	453
		ртуть	453
		свинец	453
		Атомно-абсорбционный спектрофотометрический анализ пищевых продуктов на содержание кадмия и свинца (с применением электротермической атомизации), мышьяка (с применением метода генерации гидридов) и ртути (с использованием метода холодного пара) с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении	3 500

		<b>Микотоксины (кроме - Заквасочные бактериальные культуры для производства кисломолочных продуктов, кисломолочного масла и сыров, пробиотических продуктов):</b>	
		афлатоксин М1 методом ВЭЖХ	1 595
		<b>Пестициды (кроме - Заквасочные бактериальные культуры для производства кисломолочных продуктов, кисломолочного масла и сыров, пробиотических продуктов, Питательные среды сухие на молочной основе для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры):</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1 905
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1 905
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол), линдан	1 905
		<b>Радионуклиды (кроме - Заквасочные бактериальные культуры для производства кисломолочных продуктов, кисломолочного масла и сыров, пробиотических продуктов):</b>	
		Пробоподготовка	460
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1 386
		Стронций-90 спектрометрическим методом	1 386
		Меламин (вне области аккредитации)	1 711
		<b>Консерванты:</b>	
		Бензойная кислота и ее соли	1 597
		Сорбиновая кислота и ее соли	1 597
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Качественное определение.	3 811
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4 954
		Дополнительное исследование количества содержания ГМО при их наличии в тестируемом материале	3 047
		<b>Жирнокислотный состав (ЖКС) (в продукции с содержанием жира не менее 4%) с расчётом содержания отдельных кислот: Линолевая кислота, Эруковая кислота, Линоленовая, Олеиновая и другие жирные кислоты с распечаткой ЖКС</b>	2 640
		<b>Физико-химические показатели (кроме - Заквасочные бактериальные культуры для производства кисломолочных продуктов, кисломолочного масла и сыров, пробиотических продуктов; Питательные среды сухие на молочной основе для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры) :</b>	
		Кислотность, град. Т	242
		Массовая доля белка	731
		Массовая доля влаги	338
		Массовая доля жира	731
		Массовая доля сухого вещества	338
		Органолептические показатели	460
		Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (добавить стоимость показателей белки + жиры + влага + зола) - расчет	138
		Энергетическая ценность (в стоимость входят показатели белки+жиры+влага+зола+расчет углеводов) ЙОГУРТ	2 347
2.3.2	Молоко, сливки сырые и термически обработанные, пахта, сыворотка молочная, жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт, сметана, напитки на молочной основе	<b>АНТИБИОТИКИ (для сырого, пастеризованного, стерилизованного и предварительно восстановленного сухого молока; в сыворотке, в т.ч. сухой - не определяем)</b>	
		пенициллин (кроме кисломолочных продуктов, йогуртов, сметаны, молочных напитков, сыворотки)	1 210
		Тетрациклиновой группы (в сыворотке, в т.ч. сухой - не определяем)	1 210
		Левомецетин (Хлорамфеникол)	3 047
		Стрептомицин (кроме кисломолочных продуктов, йогуртов, сметаны, молочных напитков, сыворотки)	1 210
		<b>Антибиотики:</b>	
		Левомецетин (Хлорамфеникол) (ИФА метод)	3 047
		Стрептомицин (ИФА метод)	3 047
		Группа пенициллинов (сумма массовых концентраций антибиотиков группы пенициллинов: бензилпенициллина, ампициллина, амоксициллина, оксациллина, пиперациллина в пересчете на бензилпенициллин) методом иммуноферментного анализа	3 322
		Бацитрацин методом иммуноферментного анализа	3 322
		Группа тетрациклинов (Сумма массовых концентраций антибиотиков группы тетрациклинов: тетрациклина, хлортетрациклина, окситетрациклина, доксициклина) методом иммуноферментного анализа	3 883
		<b>Меламин (вне области аккредитации)</b>	1 711
		<b>Консерванты:</b>	
		Бензойная кислота и ее соли	1 597
		Сорбиновая кислота и ее соли	1 597
		<b>Жирнокислотный состав (ЖКС) (в продукции с содержанием жира не менее 4%) с расчётом содержания отдельных кислот: Линолевая кислота, Эруковая кислота, Линоленовая, Олеиновая и другие жирные кислоты с распечаткой ЖКС</b>	2 640
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210

	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 100 г (для ультрапастеризованного без асептического розлива)	2 413
	<i>S. Aureus</i> в 10 г (для ультрапастеризованного без асептического розлива)	617
	<i>L. monocytogenes</i>	1 965
	<i>S. Aureus</i>	617
	Содержание соматических клеток	211
	Молочнокислые микроорганизмы	441
	Дрожжи	441
	Плесени	441
	Бифидобактерии	508
	<i>E. Coli</i>	617
	Промышленная стерильность молоко и сливки стерилизованные, ультрапастеризованные с асептическим розливом, в том числе молоко обогащенное:	
	КМАФАнМ	417
	После термостатной выдержки при t 37°C в течение 3-5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида)	254
	Кислотность, град. Т до термостатной выдержки	242
	Кислотность, град. Т после термостатной выдержки	242
	Органолептические показатели до термостатной выдержки и их изменение после термостатной выдержки	925
	<b>Физико-химические показатели:</b>	
	Активная кислотность (рН)	271
	Группа чистоты (молоко сырое, термически обработанное)	211
	Масса нетто (объем)	199
	Массовая доля лактозы (молочное сырье и молочные продукты, не содержащие сахарозу)	429
	Массовая доля нитратов (в пересчёте на нитрат-ион)	568
	Молоко сырое, питьевое, кефир, простокваша, ряженка, сметана)	429
	Массовая доля общего сахара, в перерасчете на инвертный	665
	Массовая доля общего фосфора (только в молоке)	429
	Массовая доля сахарозы	635
	Массовая доля спирта КЕФИР	
	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.	1 143
	Нейтрализующие вещества (сырое молоко): Качественное определение аммиака (присутствие аммиака)	187
	Нейтрализующие вещества (сырое молоко): Качественное определение соды (присутствие соды)	187
	Нейтрализующие вещества (сырое молоко): Присутствие перекиси водорода	187
	Плотность (только молоко, либо в смесях для приготовления кисломолочных продуктов перед сквашиванием)	211
	Сливки - сырье Наличие перекиси водорода	205
	Сливки - сырье Фальсификация сливок водой	205
	Сливки - сырье Фальсификация сливок нейтрализующими веществами	205
	Термоустойчивость (по алкогольной пробе) (сырое молоко, сливки и подвергнутые тепловой обработке молоко и сливки с массовой долей жира не более 40%)	254
	Титруемая кислотность (в йогуртах)	242
	Эффективность пастеризации: (пастеризованное молоко, сливки) Кислая фосфатаза	205
	Эффективность пастеризации: (пастеризованное молоко, сливки, пахта, сыворотка, творог, сметана, сливочное масло, кисломолочные продукты (кроме продуктов с наполнителями)) Пероксидаза	205
	Эффективность пастеризации: (пастеризованное молоко, сливки, кисломолочные продукты (кроме продуктов с наполнителями)) Фосфатаза	205
2.3.3	<b>Творог и творожные изделия, продукты пастообразные молочные белковые</b>	
	<b>Антибиотики:</b>	
	Группа пенициллинов (сумма массовых концентраций антибиотиков группы пенициллинов: бензилпенициллина, ампициллина, амоксициллина, оксациллина, пиперациллина в пересчете на бензилпенициллин) методом иммуноферментного анализа	3 322
	Группа тетрациклинов (Сумма массовых концентраций антибиотиков группы тетрациклинов: тетрациклина, хлортетрациклина, окситетрациклина, доксициклина) методом иммуноферментного анализа	3 883
	Левомецетин (Хлорамфеникол)	3 047
	Тетрациклиновой группы - I показатель	1 210
	<b>Меламин (вне области аккредитации)</b>	1 711
	<b>Консерванты:</b>	
	Бензойная кислота и ее соли	1 597
	Сорбиновая кислота и ее соли	1 597

		<b>Жирнокислотный состав (ЖКС) (в продукции с содержанием жира не менее 4%) с расчётом содержания отдельных кислот: Линолевая кислота, Эруковая кислота, Линоленовая, Олеиновая и другие жирные кислоты с распечаткой ЖКС</b>	2 640
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		БГКП	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		<i>S. Aureus</i>	617
		Дрожжи	441
		Плесени	441
		Дрожжи и плесени (сумма)	441
		Молочнокислые микроорганизмы	441
		Микроскопирование	157
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Масса нетто (объем)	199
		Массовая доля нитратов (в пересчёте на нитрат-ион) творог, творожные изделия)	568
		Массовая доля общего сахара, в перерасчете на инвертный	429
		Массовая доля сахарозы	429
		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.	1 143
		Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли) (соленые творожные изделия)	278
		Эффективность пастеризации: ( творог) Кислая фосфатаза	205
		Эффективность пастеризации: ( творог) Фосфатаза	205
		Эффективность пастеризации: (творог) Пероксидаза	205
2.3.4	<b>Консервы молочные (молоко, сливки, пахта, сыворотка, сгущенные с сахаром; молоко сгущенное стерилизованное)</b>	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
		свинец	453
		Кадмий	453
		Мышьяк	453
		ртуть	453
		Олово (вне области аккредитации)	665
		хром	665
		Атомно-абсорбционный спектрофотометрический анализ пищевых продуктов на содержание кадмия, свинца и хрома (с применением электротермической атомизации), мышьяка (с применением метода генерации гидридов) и ртути (с использованием метода холодного пара) и железа, никеля и меди (с применением метода пламенной атомизации) с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении	3 800
		<b>Антибиотики:</b>	
		пенициллин (только для молока стерилизованного без сахара)	1 210
		Группа пенициллинов (сумма массовых концентраций антибиотиков группы пенициллинов: бензилпенициллина, ампициллина, амоксициллина, оксациллина, пиперациллина в пересчете на бензилпенициллин) методом иммуноферментного анализа	3 322
		Группа тетрациклинов (Сумма массовых концентраций антибиотиков группы тетрациклинов: тетрациклина, хлортетрациклина, окситетрациклина, доксициклина) методом иммуноферментного анализа	3 883
		Левомецитин (Хлорамфеникол) (ИФА метод)	3 047
		Стрептомицин (только для молока стерилизованного без сахара)	1 210
		Стрептомицин (ИФА метод)	3 047
		Тетрациклиновой группы - 1 показатель (кроме сыворотки)	1 210
		<b>Меламин (вне области аккредитации)</b>	1 711
		<b>Консерванты:</b>	
		Бензойная кислота и ее соли	1 597
		Сорбиновая кислота и ее соли	1 597
		<b>Жирнокислотный состав (ЖКС) (в продукции с содержанием жира не менее 4%) с расчётом содержания отдельных кислот: Линолевая кислота, Эруковая кислота, Линоленовая, Олеиновая и другие жирные кислоты с распечаткой ЖКС</b>	2 640
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		<i>L. monocytogenes</i>	1 965
		<i>S. Aureus</i>	617



		После термостатной выдержки при t 37°C в течение 3-5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида)	254
		Молочнокислые микроорганизмы	441
		Дрожжи	441
		Плесени	441
		Микроскопирование	157
		<b>Промышленная стерильность:</b>	
		КМАФАнМ	417
		После термостатной выдержки при t 37°C в течение 3-5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида)	254
		Кислотность, град. Т до термостатной выдержки	242
		Кислотность, град. Т после термостатной выдержки	242
		Органолептические показатели до термостатной выдержки	460
		Органолептические показатели - изменение после термостатной выдержки	460
		<b>Физико-химические показатели (консервы сгущенные):</b>	
		Водородный показатель (рН)	271
		Группа чистоты	211
		Масса нетто	199
		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) - кроме составных сгущенных с сахаром консервов	63
		Массовая доля нитратов (в пересчете на нитрат-ион)	568
		Сгущенное молоко	
		Массовая доля сахарозы	429
		Массовая доля сухого молочного остатка - расчет (необходимо добавить стоимость показателей м.д.сахарозы + м.д.влаги)	63
		Общее содержание сухих веществ	338
2.3.5	Продукты молочные сухие: молоко, сливки, кисломолочные продукты, напитки, смеси для мороженого, сыворотка и пахта	<b>АНТИБИОТИКИ (для сырого, пастеризованного, стерилизованного и предварительно восстановленного сухого молока; в сыворотке, в т.ч. сухой - не определяем)</b>	
		пенициллин	1 210
		Тетрациклиновой группы	1 210
		Левомецетин (Хлорамфеникол)	3 047
		Стрептомицин	1 210
		<b>Антибиотики:</b>	
		Левомецетин (Хлорамфеникол) (ИФА метод)	3 047
		Стрептомицин (ИФА метод)	3 047
		Группа пенициллинов (сумма массовых концентраций антибиотиков группы пенициллинов: бензилпенициллина, ампициллина, амоксициллина, оксациллина, пиперациллина в пересчете на бензилпенициллин) методом иммуноферментного анализа	3 322
		Группа тетрациклинов (Сумма массовых концентраций антибиотиков группы тетрациклинов: тетрациклина, хлортетрациклина, окситетрациклина, доксициклина) методом иммуноферментного анализа	3 883
		<b>Меламин (вне области аккредитации)</b>	1 711
		<b>Жирнокислотный состав (ЖКС) (в продукции с содержанием жира не менее 4%) с расчетом содержания отдельных кислот: Линолевая кислота, Эруковая кислота, Линоленовая, Олеиновая и другие жирные кислоты с распечаткой ЖКС</b>	2 640
		<b>Консерванты:</b>	
		Бензойная кислота и ее соли	1 597
		Сорбиновая кислота и ее соли	1 597
		Гистологическая идентификация состава	2 783
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		<i>L. monocytogenes</i>	1 965
		<i>S. Aureus</i>	617
		Дрожжи	441
		Плесени	441
		<b>Физико-химические показатели (консервы сухие: молоко сухое, сыворотка, молочные смеси для мороженого):</b>	
		«Количество белых пятен» (объемная доля молока)	187
		Активная кислотность (рН)	380
		Группа чистоты	211
		Индекс растворимости	242
		Кислотность (Молоко 25%, 20%, 15%, обезжиренное, сливки, высокожирные сливки, кисломолочные продукты, регенерированное молоко для с/х молодняка, смеси для мороженого)	242
		Масса нетто	199
		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) - кроме составных сгущенных с сахаром консервов	63
		Массовая доля лактозы (сухое молоко)	429

		Массовая доля нитратов (в пересчёте на нитрат-ион) Сухое молоко	568
		Массовая доля сахарозы (смесь для мороженого)	429
		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.	1 143
2.3.6	Концентраты молочных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков	<b>Меламин (вне области аккредитации)</b>	1 711
		<b>Жирнокислотный состав (ЖКС) (в продукции с содержанием жира не менее 4%) с расчётом содержания отдельных кислот: Линолевая кислота, Эруковая кислота, Линоленовая, Олеиновая и другие жирные кислоты с распечаткой ЖКС</b>	2 640
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы в 50г	1 651
		S. Aureus	617
		Дрожжи	441
		Плесени	441
		Сульфитредуцирующие клостридии	617
		<b>Физико-химические показатели (казеины):</b>	
		Активная кислотность (рН)	380
		Индекс растворимости	242
		Массовая доля белка в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	731
		Массовая доля золы	404
		Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	404
		Массовая доля лактозы методом спектрофотометрии	635
		Массовая доля нитрата	635
		Свободная кислотность	242
		Свободная кислотность в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	242
		Содержание пригорелых частиц	138
		<b>Физико-химические показатели (казеинаты):</b>	
		Активная кислотность (рН)	380
		Массовая доля белка в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	731
		Массовая доля золы	404
		Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	404
		Массовая доля лактозы	429
Массовая доля нитрата	635		
Содержание пригорелых частиц	138		
2.3.7	Сыры (твердые, полутвердые, мягкие, рассольные и плавленые)	<b>Антибиотики:</b>	
		Группа пеницилинов (сумма массовых концентраций антибиотиков группы пенициллинов: бензилпенициллина, ампициллина, амоксициллина, оксациллина, пиперациллина в пересчете на бензилпенициллин) методом иммуноферментного анализа	3 322
		Группа тетрациклинов (Сумма массовых концентраций антибиотиков группы тетрациклинов: тетрациклина, хлортетрациклина, окситетрациклина, доксициклина) методом иммуноферментного анализа	3 883
		Левомецитин (Хлорамфеникол) (ИФА метод)	3 047
		Стрептомицин (ИФА метод)	3 047
		<b>Жирнокислотный состав (ЖКС) (в продукции с содержанием жира не менее 4%) с расчётом содержания отдельных кислот: Линолевая кислота, Эруковая кислота, Линоленовая, Олеиновая и другие жирные кислоты с распечаткой ЖКС</b>	2 640
		Бенз(а)пирен (для копченых продуктов)	1 711
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		S. Aureus	617
		Дрожжи	441
		Плесени	441
		L. monocytogenes	1 965
		L. Monocytogenes (сыры мягкие рассольные)	5 904
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Пробоподготовка	63
		Активная кислотность (рН)	380
		Масса нетто (пробоподготовка не требуется)	199
		Массовая доля белка (сыры, сырные массы и плавленые сыры, в т.ч. сырные соусы)	731
		Массовая доля влаги в обезжиренном веществе - расчет (добавить стоимость жир+влаги) Сыр и сырные продукты	63
		Массовая доля жира в пересчёте на сухое вещество - расчет (добавить стоимость жир+влаги)	63
		Массовая доля нитратов СЫР	568
		Массовая доля общего фосфора (Сыры и сыры плавленые)	665
		Массовая доля рассола (маринада или масляной заливки)	278
		Массовая доля сахарозы (для сладких сыров)	429

		Массовая доля сухого вещества	338
		Массовая доля хлоридов (поваренная соль)	278
		Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)/ Массовая доля хлоридов	278
2.3.8	Мороженое на молочной основе	<b>Антибиотики:</b>	
		Группа пенициллинов (сумма массовых концентраций антибиотиков группы пенициллинов: бензилпенициллина, ампициллина, амоксициллина, оксациллина, пиперациллина в пересчете на бензилпенициллин) методом иммуноферментного анализа	3 322
		Группа тетрациклинов (Сумма массовых концентраций антибиотиков группы тетрациклинов: тетрациклина, хлортетрациклина, окситетрациклина, доксициклина) методом иммуноферментного анализа	3 883
		Левомецитин (Хлорамфеникол) (ИФА метод)	3 047
		Стрептомицин (ИФА метод)	3 047
		<b>Меламин (вне области аккредитации)</b>	1 711
		<b>Жирнокислотный состав (ЖКС) (в продукции с содержанием жира не менее 4%) с расчётом содержания отдельных кислот: Линолевая кислота, Эруковая кислота, Линоленовая, Олеиновая и другие жирные кислоты с распечаткой ЖКС</b>	2 640
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		S. Aureus	617
		L. monocytogenes	1 965
		<b>Физико-химические показатели (мороженое молочное):</b>	
		Массовая доля влаги	338
		Массовая доля общего сахара, в перерасчете на инвертный	429
		Массовая доля сахарозы	429
		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.	1 143
		<b>Физико-химические показатели (мороженое шербет и десерты замороженные с добавлением молока и молочных продуктов):</b>	
		Масса нетто	199
		Массовая доля сахарозы	429
Массовая доля сухого вещества	338		
Титруемая кислотность	242		
2.3.9	Масло коровье, масло топленое, паста масляная, молочный жир	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
		Кадмий	453
		Мышьяк	453
		ртуть	453
		свинец	453
		Медь	453
		Железо	453
		Атомно-абсорбционный спектрофотометрический анализ пищевых продуктов на содержание кадмия, свинца и хрома (с применением электротермической атомизации), мышьяка (с применением метода генерации гидридов) и ртути (с использованием метода холодного пара) и железа, никеля и меди (с применением метода пламенной атомизации) с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении	3 800
		<b>Антибиотики:</b>	
		Группа пенициллинов (сумма массовых концентраций антибиотиков группы пенициллинов: бензилпенициллина, ампициллина, амоксициллина, оксациллина, пиперациллина в пересчете на бензилпенициллин) методом иммуноферментного анализа	3 322
		Группа тетрациклинов (Сумма массовых концентраций антибиотиков группы тетрациклинов: тетрациклина, хлортетрациклина, окситетрациклина, доксициклина) методом иммуноферментного анализа	3 883
		Левомецитин (Хлорамфеникол) (ИФА метод)	3 047
		Стрептомицин (ИФА метод)	3 047
		<b>Жирнокислотный состав (ЖКС) (в продукции с содержанием жира не менее 4%) с расчётом содержания отдельных кислот: Линолевая кислота, Эруковая кислота, Линоленовая, Олеиновая и другие жирные кислоты с распечаткой ЖКС</b>	2 640
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		L. monocytogenes	1 965
		S. Aureus	617
Дрожжи	441		
Плесени	441		
Дрожжи и плесени (сумма)	441		

		Промышленная стерильность:	
		КМАФАнМ	417
		После термостатной выдержки при t 37°C в течение 3-5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида)	254
		Кислотность, град. Т до термостатной выдержки	242
		Кислотность, град. Т после термостатной выдержки	242
		Органолептические показатели до термостатной выдержки и их изменение после термостатной выдержки	925
		<b>Физико-химические показатели :</b>	
		Активная кислотность (рН) плазмы	271
		Масса нетто	199
		Массовая доля сахарозы (в сладком масле)	429
		Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО) (расчётное значение) (добавить стоимость показателей м.д.жира + м.д.влаги)	63
		Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	278
		Органолептические показатели (цвет, внешний вид и консистенция, вкус и запах) (добавить стоимость показателя термоустойчивость только для сливочного масла)	460
		Органолептические показатели (цвет, внешний вид и консистенция, вкус и запах) с балльной шкалой (добавить стоимость показателя термоустойчивость)	532
		Перекисное число	363
		Термоустойчивость	635
		Титруемая кислотность жировой фазы	338
		Титруемая кислотность молочной плазмы	338
		Титруемая кислотность продукта	338
2.3.10	Заквасочные бактериальные культуры для производства кисломолочных продуктов, кислосливочного масла и сыров, пробиотических продуктов	<b>Микробиологические показатели:</b>	
		БГКП	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы в 100 г	2 413
		S. Aureus	617
		Молочнокислые микроорганизмы	441
		Дрожжи	441
		Плесени	441
		Дрожжи и плесени (сумма)	441
		E. Coli	617
		Сульфитредуцирующие клостридии	617
		Живые клетки продуцента (вне области аккредитации)	441
2.3.11	Питательные среды сухие на молочной основе для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры	<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		Сульфитредуцирующие клостридии	617
		<b>2.4. РЫБА, НЕРЫБНЫЕ ОБЪЕКТЫ ПРОМЫСЛА И ПРОДУКТЫ, ВЫРАБАТЫВАЕМЫЕ ИЗ НИХ</b>	
№№ пп	Наименование группы	Наименование услуги	цена, руб. (без учета НДС)
2.4.1	Общие показатели	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
		Кадмий	453
		Мышьяк	453
		ртуть	453
		свинец	453
		Атомно-абсорбционный спектрофотометрический анализ пищевых продуктов на содержание кадмия и свинца (с применением электротермической атомизации), мышьяка (с применением метода генерации гидридов) и ртути (с использованием метода холодного пара) с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении	3 500
		<b>Пестициды (кроме - 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; Нерыбные объекты промысла: водоросли морские):</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1 905
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1 905
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол), линдан	1 905
		2,4-Д кислота	1 077
		<b>Полихлорированные бифенилы</b>	2 032
		<b>Радионуклиды (кроме - Нерыбные объекты промысла: водоросли морские):</b>	
		Пробоподготовка	460
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1 386
		Стронций-90 спектрометрическим методом	1 386

		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Качественное определение.	3 811
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4 954
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	3 047
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Пробоподготовка	63
		Длина (высота) (пробоподготовка не требуется)	198
		Длина и масса (пробоподготовка не требуется)	404
		Длина и ширина рыбы (пробоподготовка не требуется)	198
		Масса (пробоподготовка не требуется)	199
		Масса нетто (пробоподготовка не требуется)	199
		Масса рыбы (пробоподготовка не требуется)	199
		Массовая доля азота летучих оснований	465
		Массовая доля белковых веществ	731
		Массовая доля воды	338
		Массовая доля жира	731
		Массовая доля золы	404
		Массовая доля общего фосфора (рыба-сырец (свежая), охлажденная, мороженая, мороженое филе рыбы, рыбный фарш)	665
		Массовая доля снега, глазури, бумаги, защитного покрытия на основе ПВХ или пленочного покрытия (пробоподготовка не требуется)	380
		Массовая доля упаковочного, обвязочного материала, пломб и шпонок (пробоподготовка не требуется)	338
		Массовая доля фарша (пробоподготовка не требуется)	278
		Массовая доля хлористого натрия	278
		Наличие срывов, порезов и трещин кожи (пробоподготовка не требуется)	199
		Органолептические показатели (внешний вид блока (целостность, правильность формы), состояние глазури или защитного покрытия, правильность и плотность укладывания, внешний вид (наличия подкожного пожелтения, качества обескровливания и изменения формы тела рыбы и других признаков), цвет продукции, качество обескровливания, признаки жизни, степень наполнения желудка пищей, консистенция, запах, вкус)	568
		Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (добавить стоимость показателей белки + жиры + влага + зола) - расчет	138
		Посторонние примеси (пробоподготовка не требуется)	338
		Присутствие аммиака (пробоподготовка не требуется)	199
2.4.2	Рыба живая, рыба-сырец, охлажденная, мороженая, фарш, филе, мясо морских млекопитающих	<b>Антибиотики (только для рыбы садкового содержания):</b>	
		Бацитрацин методом иммуноферментного анализа	3 322
		Группа тетрациклинов (Сумма массовых концентраций антибиотиков группы тетрациклинов: тетрациклина, хлортетрациклина, окситетрациклина, доксициклина) методом иммуноферментного анализа	3 883
		Левомецитин (Хлорамфеникол) для рыб садкового содержания (ИФА метод)	3 047
		<b>Биогенный амин (гистамин)</b>	1 529
		Нитрозамины*:	
		сумма НДМА И НДЭА	5 533
		Протокол испытаний*	355
		Паразитарная чистота (личинки гельминтов)	822
		Жизнеспособные личинки гельминтов	822
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		L. monocytogenes	1 965
		S. Aureus	617
		Сульфитредуцирующие клостридии	617
		V. Parahaemoliticus	556
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Пробоподготовка	63
		Длина (высота) (пробоподготовка не требуется)	198
		Длина и масса (пробоподготовка не требуется)	404
		Длина и ширина рыбы (пробоподготовка не требуется)	198
		Масса (пробоподготовка не требуется)	199
		Масса нетто (пробоподготовка не требуется)	199
		Масса рыбы (пробоподготовка не требуется)	199
		Массовая доля азота летучих оснований	465
		Массовая доля белковых веществ	731
		Массовая доля воды	338
		Массовая доля жира	731
		Массовая доля золы	404
		Массовая доля общего фосфора (рыба-сырец (свежая), охлажденная, мороженая, мороженое филе рыбы, рыбный фарш)	665
		Массовая доля снега, глазури, бумаги, защитного покрытия на основе ПВХ или пленочного покрытия (пробоподготовка не требуется)	380

		Массовая доля упаковочного, связочного материала, plomb и шпонок (пробоподготовка не требуется)	338
		Массовая доля фарша (пробоподготовка не требуется)	278
		Массовая доля хлористого натрия	278
		Наличие срывов, порезов и трещин кожи (пробоподготовка не требуется)	199
		Органолептические показатели (внешний вид блока (целостность, правильность формы), состояние глазури или защитного покрытия, правильность и плотность укладывания, внешний вид (наличия подкожного пожелтения, качества обескровливания и изменения формы тела рыбы и других признаков), цвет продукции, качество обескровливания, признаки жизни, степень наполнения желудка пищей, консистенция, запах, вкус)	568
		Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (добавить стоимость показателей белки + жиры + влага + зола) - расчет	138
		Посторонние примеси (пробоподготовка не требуется)	338
		Присутствие аммиака (пробоподготовка не требуется)	199
2.4.3	Консервы и пресервы рыбные	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
		Кадмий	453
		Мышьяк	453
		ртуть	453
		свинец	453
		Олово (для консервов в сборной жестяной таре) (вне области аккредитации)	665
		хром (для консервов в хромированной таре)	665
		Атомно-абсорбционный спектрофотометрический анализ пищевых продуктов на содержание кадмия и свинца (с применением электротермической атомизации), мышьяка (с применением метода генерации гидридов) и ртути (с использованием метода холодного пара) с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении	3 500
		Атомно-абсорбционный спектрофотометрический анализ пищевых продуктов на содержание кадмия, свинца и хрома (с применением электротермической атомизации), мышьяка (с применением метода генерации гидридов) и ртути (с использованием метода холодного пара) и железа, никеля и меди (с применением метода пламенной атомизации) с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении	3 800
		<b>Биогенный амин (гистамин)</b>	1 529
		<b>Нитрозамины*:</b>	
		сумма НДМА И НДЭА	5 533
		<b>Протокол испытаний*</b>	355
		Паразитарная чистота	822
		<b>Бенз(а)пирен (для копченых продуктов)</b>	1 711
		<b>Консерванты:</b>	
		Бензойная кислота и ее соли	1 597
		Сорбиновая кислота и ее соли	1 597
		<b>Микробиологические показатели (пресервы рыбные):</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		S. Aureus	617
		Дрожжи	441
		Плесени	441
		Сульфитредуцирующие клостридии	617
		L. monocytogenes	1 965
		<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 B. subtilis	441
		Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: B. cereus, B. polytuxa	617
		Мезофильные клостридии C.botulinum и(или) C.perfringens	617
		Мезофильные клостридии (кроме C.botulinum и(или) C.perfringens)	617
		Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	441
		Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	441
		<b>Микробиологические показатели (Полуконсервы пастеризованные из рыбы в стеклянной упаковке (группа Д)):</b>	
КМАФАнМ	417		
БГКП	417		
Сульфитредуцирующие клостридии	617		
S. Aureus и другие коагулазоположительные стафилококки	617		
B. cereus	593		
Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210		
L. monocytogenes	1 965		
<b>Физико-химические показатели:</b>			
Пробоподготовка	63		

		Активная кислотность (рН)	271
		Масса нетто	199
		Массовая доля жира	731
		Массовая доля отстоя в масле	380
		Массовая доля поваренной соли	278
		Массовая доля составных частей: массовая доля жидкой части (пробоподготовка не требуется)	278
		Массовая доля составных частей: массовая доля гарнира или добавок (пробоподготовка не требуется)	278
		Массовая доля составных частей: массовая доля рыбы (пробоподготовка не требуется)	278
		Массовая доля сухих веществ	338
		Общая кислотность	242
		Общая кислотность в пересчете соответствующую кислоту	242
		Органолептические показатели (внешний вид, запах, цвет, консистенция и вкус.)	460
		Отклонение массы нетто продукта от значения указанного на этикетке (пробоподготовка не требуется)	199
		Фактическая масса нетто (масса нетто) (пробоподготовка не требуется)	199
2.4.4	Рыба сушеная, вяленая, копченая, соленая, пряная, маринованная, рыбная кулинария и другая рыбная продукция, готовая к употреблению	<b>Биогенный амин (гистамин)</b>	1 529
		<b>Нитрозамины*:</b>	
		сумма НДМА И НДЭА	5 533
		<b>Протокол испытаний*</b>	355
		<b>Бенз(а)пирен (для копченых продуктов)</b>	1 711
		Паразитарная чистота	822
		<b>Консерванты:</b>	
		Бензойная кислота и ее соли	1 597
		Сорбиновая кислота и ее соли	1 597
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		S. Aigeus	617
		Дрожжи	441
		Плесени	441
		Дрожжи и плесени (сумма)	441
		Сульфитредуцирующие клостридии	617
		L. monocytogenes	1 965
		V. Parahaemoliticus	556
		Proteus	617
		E. coli	617
		Enterococcus	593
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Пробоподготовка	63
		Длина (высота) (пробоподготовка не требуется)	198
		Длина и ширина Рыба (пробоподготовка не требуется)	198
		Масса нетто (пробоподготовка не требуется)	199
		Масса рыбы (пробоподготовка не требуется)	199
		Массовая доля белковых веществ	731
		Массовая доля воды	338
		Массовая доля жира	731
		Массовая доля золы	404
		Массовая доля хлористого натрия	278
		Органолептические показатели	460
		Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (добавить стоимость показателей белки + жиры + влага + зола) - расчет	138
		Посторонние примеси (пробоподготовка не требуется)	338
2.4.5	Икра и молоки рыб и продукты из них; аналоги икры	Паразитарная чистота	822
		<b>Нитрозамины*:</b>	
		сумма НДМА И НДЭА	5 533
		<b>Протокол испытаний*</b>	355
		<b>Консерванты:</b>	
		Бензойная кислота и ее соли	1 597
		Сорбиновая кислота и ее соли	1 597
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		S. Aigeus	617
		Дрожжи	441
		Плесени	441
		Сульфитредуцирующие клостридии	617
		L. monocytogenes	1 965
		V. Parahaemoliticus	556
		Proteus	617
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Пробоподготовка	63
		Масса нетто (пробоподготовка не требуется)	199

		Массовая доля белковых веществ	731
		Массовая доля воды	338
		Массовая доля жира	731
		Массовая доля золы	404
		Массовая доля хлористого натрия	278
		Органолептические показатели	568
		Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (добавить стоимость показателей белки + жиры + влага + зола) - расчет	138
		Посторонние примеси (пробоподготовка не требуется)	338
2.4.6	Печень рыб и продукты из нее	Паразитарная чистота	822
		<b>Консерванты (в пресервах):</b>	
		Бензойная кислота и ее соли	1 597
		Сорбиновая кислота и ее соли	1 597
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		S. Aureus	617
		L. monocytogenes	1 965
		V. Parahaemoliticus	556
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Пробоподготовка (кроме фаршевых)	63
		Массовая доля жира	731
		Массовая доля отстоя в масле (пробоподготовка не требуется)	380
		Массовая доля поваренной соли	278
		Массовая доля составных частей: массовая доля жидкой части (пробоподготовка не требуется)	278
		Массовая доля составных частей: массовая доля рыбы (пробоподготовка не требуется)	278
		Массовая доля сухих веществ	338
		Общая кислотность	242
		Общая кислотность в пересчете соответствующую кислоту	242
		Органолептические показатели (внешний вид, запах, цвет, консистенция и вкус.)	460
		Отклонение массы нетто продукта от значения указанного на этикетке (пробоподготовка не требуется)	199
Фактическая масса нетто (масса нетто) (пробоподготовка не требуется)	199		
2.4.7	Рыбный жир	<b>Жирнокислотный состав (в яйцах и рыбных продуктах, включая омега-3, омега-6 жирные кислоты) с распечаткой по отдельным группам кислот</b>	2 750
		<b>Жирнокислотный состав (в яйцах и рыбных продуктах, включая омега-3, омега-6 жирные кислоты, полиненасыщенные и насыщенные жирные кислоты)</b>	2 530
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Пробоподготовка (для продукции в капсулах)	363
		Органолептические показатели (цвет жира, прозрачность)	460
		Йодное число	380
		Кислотное число	363
		Массовая доля воды (отгонка)	508
		Массовая доля неомыляемых веществ	508
		Массовая доля примесей (нежирового характера)	314
		Перекисное число	363
		Число омыления	308
		2.4.8	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>Консерванты:</b>			
Бензойная кислота и ее соли	1 597		
Сорбиновая кислота и ее соли	1 597		
<b>Микробиологические показатели:</b>			
КМАФАнМ	417		
БГКП	417		
Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210		
S. Aureus	617		
Дрожжи и плесени (сумма)	441		
Сульфитредуцирующие клостридии	617		
L. monocytogenes	1 965		
V. Parahaemoliticus	556		
E. coli	617		
Enterococcus	593		
<b>Физико-химические показатели:</b>			
Пробоподготовка	63		
Длина и ширина ракообразные и каракатица (пробоподготовка не требуется)	198		
Количество креветок на единицу массы Креветки сырые, бланшированные и вареные мороженые (пробоподготовка не требуется)	380		
Масса (пробоподготовка не требуется)	199		
Масса нетто (пробоподготовка не требуется)	199		
Масса нетто Креветки сырые, бланшированные и вареные мороженые (пробоподготовка не требуется)	453		
Массовая доля белковых веществ	731		
Массовая доля воды	338		



		Массовая доля жира	731
		Массовая доля золы	404
		Массовая доля общего фосфора ( кальмары, крабы, креветки, мясо мидий, варено-мороженые крабы, креветки и мясо мидий)	665
		Массовая доля снега, глазури, бумаги, защитного покрытия на основе ПВХ или пленочного покрытия (пробоподготовка не требуется)	380
		Массовая доля упаковочного, обвязочного материала, пломб и шпонок (пробоподготовка не требуется)	338
		Массовая доля хлористого натрия	278
		Органолептические показатели	568
		Посторонние примеси (пробоподготовка не требуется)	338
2.4.9	Нерыбные объекты промысла: водоросли морские	<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		Плесени	441
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Пробоподготовка	63
		Активная кислотность (рН)	271
		Массовая доля воды	338
		Массовая доля йода, в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги) (кроме пресервов, консервов и салатов с водорослями)	1 089
		Массовая доля общего азота в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателя влага)	731
		Массовая доля песка	404
		Массовая доля хлористого натрия	278
		Общая кислотность	242
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, наличие плесени, прозрачность)	460
		Посторонние примеси (пробоподготовка не требуется)	338
		Размер (длина, ширина, толщина) (пробоподготовка не требуется)	198
		<b>2.5. ЗЕРНО (СЕМЕНА), МУКОМЛЬНО-КРУПЯНЫЕ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ</b>	
<b>№№ пп</b>	<b>Наименование группы</b>	<b>Наименование услуги</b>	<b>цена, руб. (без учета НДС)</b>
2.5.1	Общие показатели	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности) (кроме - Корма. Комбикорма. Комбикормовое сырье. Премиксы, мука кормовая):</b>	
		Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
		Кадмий	453
		Мышьяк	453
		ртуть	453
		свинец	453
		Атомно-абсорбционный спектрофотометрический анализ пищевых продуктов на содержание кадмия и свинца (с применением электротермической атомизации), мышьяка (с применением метода генерации гидридов) и ртути (с использованием метода холодного пара) с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении	3 500
		<b>Микотоксины:</b>	
		афлатоксин В1 методом ВЭЖХ	1 595
		Ф2 токсин (зеараленон) методом иммуноферментного анализа	1 672
		Вомитоксин (дезоксиниваленол) методом иммуноферментного анализа	1 595
		Т-2 токсин методом иммуноферментного анализа	3 465
		Охратоксин А (пшеница, ячмень, рожь, овес, рис и продукты из него)	1 524
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1 905
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1 905
		Ртутьорганические пестициды: метилртуть, этилртуть, фенилртуть	1 077
		2,4-Д кислота (кроме - Отруби пищевые (пшеничные, ржаные))	1 077
		Гексахлорбензол (пшеница)	1 905
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гексахлорбензол (пшеница))	1 905
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Качественное определение.	3 811
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4 954
		Дополнительное исследование количества содержания ГМО при их наличии в тестируемом материале	3 047
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Заражённость вредителями хлебных запасов	605
		Загрязнённость насекомыми вредителями	605
Влажность	338		
Органолептические показатели (цвет, запах)	460		

2.5.2	Зерно продовольственное, в т.ч. пшеница, рожь, тритикале, овес, ячмень, просо, гречиха, рис, кукуруза, сорго	Нитрозамины*:		
		сумма НДМА И НДЭА (пивоваренный солод)	5 533	
		Протокол испытаний*	355	
		<b>Бенз(а)пирен</b>	1 711	
		<b>Физико-химические показатели:</b>		
		Заражённость вредителями хлебных запасов	605	
		Загрязнённость насекомыми вредителями	605	
		<b>Физико-химические показатели (пшеница):</b>		
		Влажность	338	
		<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)	181 каждый пункт	
		Кислотное число жира	556	
		Количество сырой клейковины (Зерно из мягкой и твердой пшеницы )	380	
		Масса 1000 зерен	254	
		Масса 1000 зерен на сухое вещество (добавить стоимость показателя влажность)	254	
		Массовая доля белка (твердая пшеница)	731	
		Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателя влажность)	731	
		Общая стекловидность зерна	338	
		Органолептические показатели (цвет, запах)	460	
		Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (добавить стоимость показателей белки + жиры + влага + зола) - расчет	138	
		Содержание белка в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателя влажность) (мягкая пшеница)	731	
		Содержание крахмала в пересчёте на сухое вещество (добавить стоимость показателя влажность)	441	
		Содержание металломагнитной примеси	338	
		Содержание фузориозных зерен	404	
		<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 горчака 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	181 каждый пункт	
		<b>Физико-химические показатели (рожь):</b>		
		Влажность	338	
		Органолептические показатели (цвет, запах)	460	
		<b>Зерновая примесь (ГОСТ Р 53049-2008) - 4 показателя:</b> -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)	181 каждый пункт	
		Кислотное число жира	556	
		Масса 1000 зерен	254	
		Масса 1000 зерен на сухое вещество (добавить стоимость показателя влажность)	254	
		Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателя влажность)	731	
		Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (добавить стоимость показателей белки + жиры + влага + зола) - расчет	138	
Содержание крахмала в пересчёте на сухое вещество (добавить стоимость показателя влажность)	441			
Содержание металломагнитной примеси	338			

<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)	181 каждый пункт
<b>Физико-химические показатели (рис):</b>	
Влажность	338
<b>Зерновая примесь</b> (ГОСТ Р 55289-2012) - 3 показателя: -Проросшие зерна -обрушенные зерна -недозрелые, щуплые, меловые зерна	181 каждый пункт
Кислотность (для детского питания)	242
Общее содержание глютинозных зерен	338
Общее содержание зеленых стекловидных зерен	338
Общее содержание испорченных зерен риса	338
Общее содержание красных зерен	338
Органолептические показатели (цвет, запах)	460
Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (добавить стоимость показателей белки + жиры + влага + зола) - расчет	138
Содержание зерен, зараженных в скрытой форме. Степень зараженности	338
Содержание крахмала в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателя влажность)	441
Содержание меловых зерен риса	338
Содержание металломагнитной примеси	338
Содержание пожелтевших зерен риса	338
<b>Сорная примесь</b> (ГОСТ Р 55289-2012) - 3 показателя: - просянка - минеральная примесь - испорченные зерна риса	181 каждый пункт
<b>Физико-химические показатели (солод ржаной ферментированный сухой):</b>	
Кислотность сухого ржаного солода (добавить стоимость подготовка сушла+влага+плотность)	242
Массовая доля влаги в сухом ржаном солоде	338
Массовая доля экстракта в сухом веществе солода (в стоимость входит подготовка сушла+влага+плотность)	1 155
Наличие минеральной примеси	344
Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус)	460
Плотность (для расчета)	211
Приготовление сушла	254
Содержание металломагнитной примеси	338
<b>Физико-химические показатели (овес ГОСТ 28673-90):</b>	
Влажность	338
Вредная примесь	338
<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	181 каждый пункт
Кислотность, град	242
Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус)	460
Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (добавить стоимость показателей белки + жиры + влага + зола) - расчет	138
Содержание мелкого зерна	338
<b>Сорная примесь: 3 показателя</b> -Минеральная примесь, в том числе галька -Вредная примесь, в том числе: спорынья и головня, семена горчачка ползучего, софоры лисохвостной, термопсиса ланцетного (по совокупности), семена вяза разноцветного, семена гелиотропа опушенноплодного, семена триходесмы седей) -Испорченные зерна овса и др. культурных растений	181 каждый пункт
<b>Физико-химические показатели (просо):</b>	
Зерновая примесь	600
Влажность	338
Вредная примесь	338
Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус)	460
Сорная примесь	635
<b>Физико-химические показатели (ячмень пивоваренный):</b>	
Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус)	460
Зерновая примесь	600
Массовая доля мелкого зерна	338

		Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (добавить стоимость показателей белки + жиры + влага + зола) - расчет	138
		Сорная примесь	919
		<b>Физико-химические показатели (кукуруза):</b>	
		Влажность	338
		Зерновая примесь	600
		Кислотное число жира	556
		Массовая доля мелкого зерна	338
		Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус)	460
		Сорная примесь	726
		<b>Физико-химические показатели (сорго):</b>	
		Зерновая примесь	600
		Влажность	338
		Массовая доля мелкого зерна	338
		Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус)	460
		Сорная примесь	822
2.5.3	Семена зернобобовых, горох, люпин, кормовые бобы, вика, нут, чечевица, чина (ТР ТС 015/2011)	<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	460
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1 386
		Стронций-90 спектрометрическим методом	1 386
		<b>Полихлорированные бифенилы (на ТР ТС не делаем)</b>	2 032
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Заражённость вредителями хлебных запасов	605
		Загрязнённость насекомыми вредителями	605
		<b>Физико-химические показатели (чечевица тарелочная продовольственная):</b>	
		Влажность	338
		<b>Зерновая примесь: (4 показателя)</b>	
		-Семена чечевицы: битые, обрушенные	181 каждый пункт
		-Семена чечевицы, гороха и вики: давленные, поврежденные вредителями, проросшие, поврежденные болезнями и т.д., сильно недоразвитые	
		-Поврежденные чечевичной зерновкой	
		-Семена с наличием живых жуков или личинок	
		Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус)	460
		Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (добавить стоимость показателей белки + жиры + влага + зола) - расчет	138
		<b>Сорная примесь: (7 показателей)</b>	
		-Крупная органическая сорная примесь	181 каждый пункт
		-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	
		<b>Физико-химические показатели (горох):</b>	
		Влажность	338
		Зерновая примесь	600
		Массовая доля мелкого зерна	338
		Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус)	460
		Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (добавить стоимость показателей белки + жиры + влага + зола) - расчет	138
		Сорная примесь	822
		<b>Физико-химические показатели (фасоль):</b>	
		Влажность	338
		<b>Зерновая примесь: (7 показателей)</b>	
		-Явно выраженная зерновая примесь	181 каждый пункт
		-Битые и изъеденные вредителями семена фасоли	
		-Проросшие, с вышедшим наружу корешком семена фасоли	
		-Поврежденные семена фасоли	
		-Сильно недоразвитые и захваченные морозом семена фасоли	
		-Давленные семена фасоли	
		-Зерновая примесь семян, поврежденных фасолевыми зерновкой (фасоль, поставляемая в торговую сеть)	
		Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус)	460
		Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (добавить стоимость показателей белки + жиры + влага + зола) - расчет	138
		<b>Сорная примесь: (6 показателей)</b>	
		-Крупная органическая сорная примесь	181 каждый пункт
		-Крупная минеральная примесь, в том числе галька	
		-Семена сорных растений	
		-Испорченные семена	
		-Вредная примесь	
		-Проход через сито d = 3,0 мм	
2.5.4	Масличные (соя, рапс, подсолнечник) ТР ТС 015/2011	<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	460
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1 386
		Стронций-90 спектрометрическим методом	1 386

		<b>Гистологическая идентификация состава</b>	2 783
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Заражённость вредителями хлебных запасов	605
		Загрязнённость насекомыми вредителями	605
		<b>Физико-химические показатели для бобов арахиса, семян клещевины, подсолнечника и сои, сафлора, конопли, льна, кунжута, рапса, горчицы, сурепицы, рыжика, мака:</b>	
		Влажность	338
		Кислотное число масла (добавить стоимость пробоподготовки)	556
		Количество живых насекомых (отдельно по видам, клещи)	338
		Лузжистость	199
		Лузжистость на абсолютно сухое вещество (добавить стоимость показателя влажность)	199
		Массовая доля испорченных или повреждённых семян, относящихся к неявно выраженной сорной или масляной примеси	338
		Массовая доля явно выраженной масляной примеси	338
		Массовая доля явно выраженной сорной примеси	338
		Общее содержание гальки	338
		Общее содержание масляной примеси (Содержание испорченных или поврежденных семян, семян подсолнечника, повреждённых растительноядными клопами, явно выраженной масляной примеси)	441
		Общее содержание сорной примеси (Содержание крупной сорной примеси, явно выраженной сорной примеси, испорченных или поврежденных семян)	441
		Содержание жира	731
		Содержание жира в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателя влажность)	731
		Содержание испорченных или повреждённых семян, относящихся к неявно выраженной сорной или масляной примеси	338
		Содержание металломагнитной примеси	338
		Содержание семян белены (относится к вредной примеси)	338
		Содержание семян клещевины (относится к вредной примеси)	338
		Содержание семян подсолнечника, повреждённых растительноядными клопами	338
		Степень зараженности семян клещами	435
2.5.5	Крупа, толокно, хлопья	<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	460
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1 386
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		V. cereus	593
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		Плесени	441
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Заражённость вредителями хлебных запасов	605
		Загрязнённость насекомыми вредителями	605
		<b>Физико-химические показатели (хлопья овсяные):</b>	
		Влажность	338
		Зольность в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	404
		Кислотное число жира	556
		Кислотность	242
		Количество живых вредителей на 1 кг	338
		Массовая доля вредной примеси	338
		Массовая доля минеральной примеси	338
		Массовая доля примесей (уточнять у группы ф/х)	338
		Наличие мертвых вредителей (сорная примесь)	338
		Органолептические показатели (цвет, запах, вкус)	460
		Развариваемость	211
		Содержание металломагнитной примеси	338
		<b>Сорная примесь (ГОСТ 21149-93): (5 показателей)</b>	
		- Минеральная примесь	
		- Цветковые пленки	
		- Вредная примесь и коколь, в том числе	
		- Софора лисохвостная	
		- Вязель разноцветный	
			181 каждый пункт
		<b>Физико-химические показатели (крупа манная):</b>	
		Влажность	338
		Зольность в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	404
		Количество живых вредителей на 1 кг	338
		Массовая доля вредной примеси	338
		Массовая доля минеральной примеси	338
		Наличие мертвых вредителей (сорная примесь)	338
		Органолептические показатели (цвет, запах, вкус) + минеральные примеси	460
		Содержание металломагнитной примеси	338

<b>Физико-химические показатели (крупа пшено):</b>	
Влажность	338
<b>Доброкачественное ядро (ГОСТ 572-2016): (5 показателей)</b>	181 каждый пункт
-Сорная примесь	
-Битые ядра	
-Поврежденные ядра	
-Испорченные ядра	
-Нешелушенные ядра	
Зольность в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	404
Количество живых вредителей на 1 кг	338
Массовая доля примесей: нешелушенные ядра, мучка, испорченные ядра	1 028
Наличие мертвых вредителей (относят к сорной примеси)	338
Органолептические показатели (цвет, запах, вкус)	460
Содержание металломагнитной примеси	338
<b>Сорная примесь (ГОСТ 572-2016): (3 показателя)</b>	181 каждый пункт
-Минеральная примесь	
-Органическая примесь	
-Сорные семена	
<b>Физико-химические показатели (крупа гречневая):</b>	
Влажность	338
<b>Доброкачественное ядро (ГОСТ Р 5550-2021): (2 показателя)</b>	181 каждый пункт
-Расколотые ядра крупы	
-Зерна пшеницы целые и раздробленные	
Зольность в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	404
Кислотность (для детского питания)	242
Количество живых вредителей на 1 кг	338
Массовая доля примесей: мучка, испорченные ядра, расколотые ядра, необрушенные зерна	1 028
Наличие мертвых вредителей (сорная примесь)	338
Органолептические показатели (цвет, запах, вкус)	460
Развариваемость	211
Содержание металломагнитной примеси	338
<b>Сорная примесь (ГОСТ Р 5550-2021): (3 показателя)</b>	181 каждый пункт
-Минеральная примесь	
-Органическая примесь	
-Вредная примесь	
<b>Физико-химические показатели (крупа пшеничная):</b>	
Влажность	338
<b>Доброкачественное ядро (ГОСТ 276-60): (3 показателя)</b>	847
-Сорная примесь	
-Испорченные ядра	
-Мучка	
Зольность в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влажности)	404
Количество живых вредителей на 1 кг	338
Крупность (номер крупы) - кроме крупы "Артек"	338
Массовая доля вредной примеси	338
Массовая доля примесей: мучка, испорченные ядра	665
Наличие мертвых вредителей (сорная примесь)	338
Органолептические показатели (цвет, запах, вкус)	460
Содержание металломагнитной примеси	338
<b>Сорная примесь (ГОСТ 276-60): (4 показателя)</b>	181 каждый пункт
-Минеральная примесь	
-Вредная примесь, в том числе Горчак ползучий, Вязель разноцветный, Семена гелиотропа опушенноплодного, Триходесма седая	
-Куколь	
-Обработанные зерна ржи и ячменя	
<b>Физико-химические показатели (крупа овсяная):</b>	
Влажность	338
<b>Доброкачественное ядро (ГОСТ 3034-75): (4 показателя)</b>	1 028
-Колотые ядра	
-Сорная примесь	
-Необрушенные ядра	
-Мучка	
Зольность в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	404
Кислотность	242
Количество живых вредителей на 1 кг	338
Массовая доля вредной примеси	338
Массовая доля примесей: цветковые пленки, испорченные ядра, необрушенные зерна, мучка	1 028
Наличие мертвых вредителей (сорная примесь)	338
Органолептические показатели (цвет, запах, вкус)	460
Содержание металломагнитной примеси	338

<b>Сорная примесь (ГОСТ 3034-75): (6 показателей)</b>	
-Минеральная примесь	
-Испорченные ядра	
-Куколь	
-Вредная примесь	
-Цветковые пленки	
-Мертвые вредители	
	181 каждый пункт
<b>Физико-химические показатели (крупя пшеничная дробленая):</b>	
Влажность	338
Зольность в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	404
Количество живых вредителей на 1 кг	338
Наличие мертвых вредителей (сорная примесь)	338
Органолептические показатели (цвет, запах, вкус)	460
Содержание металломагнитной примеси	338
<b>Физико-химические показатели (крупя кукурузная):</b>	
Количество живых вредителей на 1 кг	338
Массовая доля вредной примеси	338
Массовая доля минеральной примеси	338
Массовая доля примесей: мучка (уточнять у группы фх)	484
Наличие мертвых вредителей (сорная примесь)	338
Органолептические показатели (цвет, запах, вкус)	460
Содержание металломагнитной примеси	338
<b>Сорная примесь (ГОСТ 6002-69): (5 показателей)</b>	
-Минеральная примесь	
-Вредная примесь	
-Органическая примесь	
-Сорные семена	
-Испорченные ядра кукурузы	
	181 каждый пункт
Зольность в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	404
Влажность	338
<b>Физико-химические показатели (крупя рисовая):</b>	
Влажность	338
<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)	
-Мучка	
	181 каждый пункт
Зольность в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	404
Кислотность	242
Количество живых вредителей на 1 кг	338
Массовая доля примесей: испорченные ядра, необрушенные зерна, нешелушенные зерна, мучка	1 028
Наличие мертвых вредителей (сорная примесь)	338
Органолептические показатели (цвет, запах, вкус)	460
Содержание металломагнитной примеси	338
Содержание ядер, имеющих установленное стандартом отношение ядра к ширине	338
<b>Сорная примесь (ГОСТ 6292-93): (4 показателя)</b>	
-Минеральная примесь	
-Органическая примесь	
-Сорные семена	
-Испорченные ядра	
	181 каждый пункт
<b>Физико-химические показатели (толокно овсяное):</b>	
Влажность	338
Зольность в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	404
Кислотность	242
Количество живых вредителей на 1 кг	338
Массовая доля минеральной примеси	338
Наличие мертвых вредителей (сорная примесь)	338
Органолептические показатели (цвет, запах, вкус)	460
Содержание металломагнитной примеси	338
<b>Физико-химические показатели (горох илифованный):</b>	
Количество живых вредителей на 1 кг	338
Массовая доля примесей: изъеденные семена, изъеденные нешелушенные семена, дробленый горох, мучка, сечка	1 210
Наличие мертвых вредителей (сорная примесь)	338
Органолептические показатели (цвет, запах, вкус)	460

		Содержание металломагнитной примеси	338
		<b>Сорная примесь</b> (ГОСТ 6201): (4 показателя)	
		-Минеральная примесь	181 каждый пункт
		-Испорченные семена	
		-Органическая примесь	
		-Семена других растений	
		Зольность в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	404
		Влажность	338
		<b>Физико-химические показатели (крупя ячменная (перловая, ячневая)):</b>	
		Влажность	338
		<b>Доброкачественное ядро</b> (ГОСТ 5784-60): (3 показателя)	
		-Сорная примесь	847
		-Недодир	
		-Мучка	
		Зольность в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	404
		Количество живых вредителей на 1 кг	338
		Массовая доля вредной примеси	338
		Массовая доля недодира	338
		Массовая доля примесей: цветковые пленки, испорченные ядра, мучка	847
		Наличие мертвых вредителей (сорная примесь)	338
		Органолептические показатели (цвет, запах, вкус)	460
		Содержание металломагнитной примеси	338
		<b>Сорная примесь</b> (ГОСТ 5784-60): (5 показателей)	
		-Минеральная примесь	181 каждый пункт
		-Органическая примесь	
		-Сорные семена	
		-Вредная примесь	
		-Испорченные ядра	
2.5.6	Мука пшеничная в т.ч. для макаронных изделий, ржаная, тритикалевая, кукурузная, ячменная, просяная (пшеница), рисовая, гречневая, сорговая	<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	460
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1 386
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Заражённость вредителями хлебных запасов	605
		Загрязнённость насекомыми вредителями	605
		Белизна	278
		Влажность	338
		Зольность	404
		Зольность в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги + зольность)	404
		Кислотное число жира	556
		Кислотность	242
		Качество сырой клейковины	320
		Количество сырой клейковины (механизированное отмывание)	380
		Крупность (остаток на сите) (пшеничная мука)	338
		Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателей жир+влажность)	731
		Массовая доля золы	404
		Органолептические показатели (цвет, запах, вкус, хруст)	460
		Содержание металломагнитной примеси	338
		Содержание сырой клейковины (мука пшеничная)	380
2.5.7	Макаронные изделия	<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	460
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1 386
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		S. Augus	617
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		Дрожжи и плесени (сумма)	441
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Заражённость вредителями хлебных запасов	605
		Загрязнённость насекомыми вредителями	605
		Кислотное число жира	556
		Кислотность	242
		Масса сухого вещества, перешедшего при варке макаронных изделий в варочную воду	508
		Массовая доля влаги	338
		Массовая доля золы, нерастворимой в 10 %-ном растворе соляной кислоты на сухую массу (добавить стоимость влаги)	629
		Органолептические показатели (цвет, форма, запах, вкус)	460



		Органолептические показатели (цвет, форма, запах, вкус) Полуфабрикаты макаронных изделий	460
		Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (добавить стоимость показателей белки + жиры + влага + зола) (уточнять состав) (из пшеницы, овса, ржи, рис, бобовых культур) - расчет	138
		Содержание белка	731
		Содержание белка в пересчете на сухое (добавить стоимость влаги, белка) - расчёт	63
		Содержание металломагнитной примеси	338
		Сохранность формы макаронных изделий	278
2.5.8	Отруби пищевые (пшеничные, ржаные)	<b>Микотоксины:</b>	
		афлатоксин В1 методом ВЭЖХ	1 595
		Ф2 токсин (зеараленон) методом иммуноферментного анализа	1 672
		Вомитоксин (дезоксиниваленол) методом иммуноферментного анализа	1 595
		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	460
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1 386
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		Плесени	441
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Влажность	338
		Заражённость вредителями хлебных запасов	605
		Загрязнённость насекомыми вредителями	605
		Зольность (массовая доля золы)	404
		Зольность в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги + зольность) - расчёт	63
		Кислотное число жира	556
		Кислотность	242
		Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателей жир+влажность)	731
		Органолептические показатели (цвет, запах, вкус, хруст)	460
		Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (добавить стоимость показателей белки + жиры + влага + зола) (уточнять состав) (из пшеницы, овса, ржи, рис, бобовых культур) - расчет	138
		Содержание белка	731
		Содержание белка в пересчете на сухое (добавить стоимость влаги)	731
		Содержание металломагнитной примеси	344
2.5.9	Хлеб, булочные изделия и сдобные изделия	<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	460
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1 386
		Стронций-90 спектрометрическим методом	1 386
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		S. Aureus	617
		Proteus	617
		Плесени	441
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		пробоподготовка	63
		Влажность	338
		Кислотность	242
		Масса изделия (пробоподготовка не требуется)	199
		Масса нетто (пробоподготовка не требуется)	199
		Массовая доля азота (Изделия хлебобулочные диетические)	731
		Массовая доля белковых веществ (добавить стоимость показателя влажность) (Изделия хлебобулочные диетические)	731
		Массовая доля жира, в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателя влажность)	731
		Массовая доля йода (Изделия хлебобулочные диетические)	1 089
		Массовая доля начинки (Изделия хлебобулочные сдобные) (пробоподготовка не требуется)	278
		Массовая доля поваренной соли в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателя влажность)	278
		Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателя влажность)	429
		Массовая доля углеводов, %	429
		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)	460
		Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (добавить стоимость показателей белки + жиры + влага + зола) (уточнять состав) (из пшеницы, овса, ржи, рис, бобовых культур) - расчет	138

		Пористость (хлеб без добавок с точным указанием состава муки) (пробоподготовка не требуется)	163		
		Содержание золы на сухое вещество	404		
2.5.10	Бараночные, сухарные изделия, хлебные палочки, соломка и др.	<b>Радионуклиды:</b>			
		Пробоподготовка	460		
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1 386		
		Стронций-90 спектрометрическим методом	1 386		
		<b>Физико-химические показатели:</b>			
		пробоподготовка	63		
		Влажность	338		
		Кислотность	242		
		Количество лома, горбушек и изделий уменьшенного размера (пробоподготовка не требуется)	254		
		Количество сухарных хлебобулочных изделий в 1кг (пробоподготовка не требуется)	338		
		Количество штук в 1 кг (Сухари сдобные пшеничные) (пробоподготовка не требуется)	254		
		Коэффициент набухаемости (хлебобулочные бараночные) (пробоподготовка не требуется)	199		
		Масса изделия (пробоподготовка не требуется)	199		
		Масса нетто (пробоподготовка не требуется)	199		
		Массовая доля белковых веществ (добавить стоимость показателя влажность)	731		
		Массовая доля жира, в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателей м.д.жира + влажность)	731		
		Массовая доля лома и горбушек (Сухари армейские) (пробоподготовка не требуется)	338		
		Массовая доля лома и крошки (Соломка) (пробоподготовка не требуется)	338		
		Массовая доля поваренной соли в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателей м.д.соли + влажность)	278		
		Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателя влажность)	429		
		Набухаемость (сухари сдобные пшеничные) (пробоподготовка не требуется)	199		
		Набухание (хлебобулочные сухарные) (пробоподготовка не требуется)	199		
		Намокаемость (сухари армейские) (пробоподготовка не требуется)	199		
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, хрупкость) Сухари сдобные пшеничные, Соломка	460		
		<b>Физико-химические показатели (сухари панировочные из хлебных сухарей):</b>			
		Влажность	338		
		Кислотность	242		
		Масса нетто	199		
		Массовая доля жира, в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателей м.д.жира + влажность)	731		
		Массовая доля поваренной соли в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателей м.д.соли + влажность)	278		
		Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателя влажность)	429		
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах)	460		
		2.5.11	Корма. Комбикорма. Комбикормовое сырье. Премиксы, мука кормовая.	<b>Радионуклиды (вне области аккредитации):</b>	
				Пробоподготовка	460
				Цезий-137 спектрометрическим методом	1 386
				Стронций-90 спектрометрическим методом	1 386
Бутилгидроксианизол (анизол) (вне области аккредитации)	2 090				
Бутилгидрокситолуол (ионол) (вне области аккредитации)	2 090				
<b>Физико-химические показатели:</b>					
Заражённость вредителями хлебных запасов	605				
Загрязнённость насекомыми вредителями	605				
Кислотное число жира	556				
Массовая доля азота	731				
Массовая доля азота в сухом веществе (добавить стоимость влаги)	731				
Массовая доля сырого протеина	731				
Массовая доля сырого протеина в сухом веществе (добавить стоимость влаги)	731				
Массовая доля влаги	338				
Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте	629				
Массовая доля клетчатки (Мука корм)	484				
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)	63				
Массовая доля минеральных примесей, нерастворимых в соляной кислоте	629				
Массовая доля сырой клетчатки в сухом веществе (добавить стоимость показателя влага)	484				
Массовая доля кальция (включая пробоподготовку) - вне области аккредитации	1 905				
Массовая доля фосфора	665				
Массовая доля хлоридов	278				
Массовая доля хлоридов в сухом веществе (добавить стоимость влаги)	278				
Массовая концентрация металломагнитной примеси	338				
Общая кислотность	242				

		Органолептические показатели	460		
		Перекисное число	556		
		Содержание жира	731		
		Содержание сырой золы	404		
		<b>2.6. САХАР И КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ</b>			
<b>№№ пп</b>	<b>Наименование группы</b>	<b>Наименование услуги</b>	<b>цена, руб. (без учета НДС)</b>		
2.6.1	Общие показатели	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>			
		Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000		
		Кадмий	453		
		Мышьяк	453		
		ртуть	453		
		свинец	453		
		Атомно-абсорбционный спектрофотометрический анализ пищевых продуктов на содержание кадмия и свинца (с применением электротермической атомизации), мышьяка (с применением метода генерации гидридов) и ртути (с использованием метода холодного пара) с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении	3 500		
		<b>Пестициды:</b>			
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1 905		
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1 905		
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1 905		
		<b>Наличие ГМО:</b>			
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Качественное определение.	3 811		
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4 954		
		Дополнительное исследование количества содержания ГМО при их наличии в тестируемом материале	3 047		
		2.6.2	Сахар	<b>Микробиологические показатели (сахар-песок, предназначенный для производства детского питания, ТР ТС 021/2011):</b>	
				КМАФАнМ	417
БГКП	417				
Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210				
Плесени	441				
Дрожжи	441				
<b>Физико-химические показатели (сахар жидкий):</b>					
Массовая доля золы (кроме тростникового сахара)	404				
Массовая доля редуцирующих веществ	392				
Массовая доля сахарозы	429				
Массовая доля сухих веществ	338				
Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус)	460				
pH (активность ионов водорода)	271				
Цветность	217				
<b>Физико-химические показатели (сахар песок, сахар-рафинад):</b>					
Гранулометрический состав	290				
Массовая доля (содержание) ферропримесей - на этот показатель необходимо 500 г продукции	199				
Массовая доля влаги	338				
Массовая доля золы (кроме тростникового сахара)	404				
Массовая доля крахмала	441				
Массовая доля мелочи Кусковой	138				
Массовая доля редуцирующих веществ	392				
Массовая доля сахарозы	429				
Массовая доля сахарозы в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	429				
Массовая доля сухих веществ	338				
Органолептические показатели (внешний вид, сыпучесть, запах, вкус, чистота раствора)	460				
Энергетическая ценность в сахаре (добавить стоимость показателей: редуцирующие вещества + сахароза) - расчет	138				
Поляризация (истинная)	417				
Продолжительность растворения в воде Кусковой	254				
Содержание диоксида серы (кроме тростникового сахара)	441				
Средний размер кристаллов (в стоимость входят показатели гранулометрический состав + расчет)	380				
Цветность белого сахара	441				
<b>Физико-химические показатели (сахар-сырец):</b>					
Массовая доля (содержание) ферропримесей	199				
Массовая доля влаги	338				
Массовая доля редуцирующих веществ	392				
Массовая доля сахарозы	429				
Массовая доля сахарозы в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	429				
Органолептические показатели (внешний вид, запах, цвет)	460				
Цветность	217				
<b>Физико-химические показатели (меласса): (вне области аккредитации)</b>					

		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, вкус, запах)	460
		Массовая доля сухих веществ	338
		Массовая доля сбраживаемых (ферментируемых) сахаров	1 227
		Массовая доля сахаров по прямой поляризации	429
		Массовая доля редуцирующих веществ	392
		Массовая доля сахара по инверсионной поляризации	429
		pH	271
		Пищевая (в том числе и энергетическая) ценность (добавить стоимость показателей: редуцирующие вещества + сахароза) - расчет	138
2.6.3	Сахаристые, кондитерские изделия: карамель, конфеты глазированные и неглазированные, помадные, сбивные, грильяжные, пралине, марципановые, фруктово-ягодные, ирис, халва, пастила, зефир, мармелад, желейные изделия	<b>Микотоксины:</b>	
		афлатоксин В1 методом ВЭЖХ (для изделий, содержащих орехи)	1 595
		<b>Консерванты:</b>	
		Бензойная кислота и ее соли	1 597
		Сорбиновая кислота и ее соли	1 597
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		Плесени	441
		Дрожжи	441
		<b>Физико-химические показатели (пастильные изделия и мармелад):</b>	
		Пробоподготовка	63
		Активная кислотность (pH) Пастильные, Мармелад	271
		Кислотность	242
		Кислотность в пересчете на уксусную (молочную, яблочную, лимонную, винную) кислоту	242
		Масса нетто (пробоподготовка не требуется)	199
		Массовая доля влаги	338
		Массовая доля глазури (пробоподготовка не требуется)	380
		Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты	629
		Массовая доля общего сахара	429
		Массовая доля общей золы	404
		Массовая доля общей сернистой кислоты (только в пастильные и мармелад)	266
		Массовая доля редуцирующих веществ	392
		Массовая доля сахарозы (добавить стоимость показателей м.д. общего сахара + м.д. редуцирующих сахаров) - расчет	63
		Массовая доля сухих веществ	338
		Органолептические показатели (в соответствии с НД на конкретный вид продукции)	460
		Плотность (пастильные) (без добавок)	163
		<b>Физико-химические показатели (карамель):</b>	
		Пробоподготовка	63
		Кислотность	242
		Кислотность в пересчете на уксусную (молочную, яблочную, лимонную, винную) кислоту	242
		Масса нетто (пробоподготовка не требуется)	199
		Массовая доля глазури (пробоподготовка не требуется)	380
		Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты	629
		Массовая доля общего сахара	429
		Массовая доля общей золы	404
		Массовая доля редуцирующих веществ	392
		Массовая доля составных частей (стоимость испытаний одной части - начинка, карамельная часть) (пробоподготовка не требуется)	278
		Массовая доля сухих веществ	338
		Органолептические показатели (в соответствии с НД на конкретный вид продукции)	460
		Соотношение составных частей (стоимость испытаний одной части (начинка, карамельная часть)) (пробоподготовка не требуется)	278
		<b>Физико-химические показатели (Восточные сладости типа мягких конфет и ирис: нуга, лукум сбивной, рахат-лукум, кос-халва):</b>	
		Пробоподготовка	63
		Кислотность	242
		Кислотность в пересчете на уксусную (молочную, яблочную, лимонную, винную) кислоту	242
		Масса нетто (пробоподготовка не требуется)	199
		Массовая доля влаги	338
		Массовая доля жира	731
		Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты	629
		Массовая доля общего сахара	429
		Массовая доля общего сахара, выраженного в сахарозе, в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	429
		Массовая доля общей золы	404
Массовая доля редуцирующих веществ	392		
Органолептические показатели (в соответствии с НД на конкретный вид продукции)	460		
<b>Физико-химические показатели (драже (все показатели делаются в оболочке)):</b>			
Пробоподготовка	63		
Кислотность	242		

		Кислотность в пересчете на уксусную (молочную, яблочную, лимонную, винную) кислоту	242
		Масса нетто (пробоподготовка не требуется)	199
		Массовая доля влаги	338
		Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты	629
		Массовая доля общего сахара	429
		Массовая доля общей золы	404
		Массовая доля редуцирующих веществ	392
		Массовая доля составных частей (стоимость испытаний одной части - начинка, оболочка) (пробоподготовка не требуется)	278
		Органолептические показатели (в соответствии с НД на конкретный вид продукции)	460
		Соотношение составных частей (стоимость испытаний одной части (начинка, оболочка)) (пробоподготовка не требуется)	278
		<b>Физико-химические показатели (конфеты):</b>	
		Пробоподготовка	63
		Кислотность	242
		Масса нетто (пробоподготовка не требуется)	199
		Массовая доля влаги	338
		Массовая доля жира	731
		Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты	629
		Массовая доля общего сахара	429
		Массовая доля общей золы	404
		Массовая доля общей сернистой кислоты (только в фруктовые корпуса конфет)	266
		Массовая доля редуцирующих веществ	392
		Органолептические показатели (в соответствии с НД на конкретный вид продукции)	460
		<b>Физико-химические показатели (жевательная резинка):</b>	
		Массовая доля влаги	338
		Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты	629
		Массовая доля общего сахара	429
		Массовая доля общей золы	404
		Массовая доля основы (для Ригли - вне области аккредитации)	441
		Органолептические показатели (в соответствии с НД на конкретный вид продукции)	460
2.6.4	Сахаристые кондитерские изделия: шоколад и изделия из него	<b>Микотоксины:</b>	
		афлатоксин В1 методом ВЭЖХ	1 595
		Массовая доля молочного жира в шоколадных изделиях (дополнительно нужно определение физико-химического показателя: м.д.жира)	2 310
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		S. Augus	617
		Плесени	441
		Дрожжи	441
		<b>Физико-химические показатели (шоколад без добавок):</b>	
		Органолептические показатели	460
		Массовая доля общего сахара	429
		Массовая доля сухого обезжиренного остатка какао	665
		Массовая доля сухого обезжиренного остатка молока	635
		Массовая доля общего сухого остатка какао - расчёт (необходимо добавить стоимость показателей м.д. сухого обезжиренного остатка какао и м.д.молочного жира)	63
		Массовая доля жира	731
2.6.5	Какао-бобы	<b>Микотоксины:</b>	
		афлатоксин В1 методом ВЭЖХ (какао-бобы и какаопродукты)	1 595
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		Плесени	441
		Дрожжи	441
2.6.6	Какао-порошок	<b>Микотоксины:</b>	
		афлатоксин В1 методом ВЭЖХ	1 595
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		Плесени	441
		Дрожжи	441
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Активная кислотность (рН)	271
		Массовая доля влаги	338
		Массовая доля жира	731
		Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты	629
		Массовая доля металломагнитной примеси	338
		Массовая доля общей золы	404

2.6.7	Мучные кондитерские изделия	Органолептические показатели	460
		<b>Микотоксины:</b>	
		афлатоксин В1 методом ВЭЖХ	1 595
		Вомитоксин (дезоксиниваленол) методом иммуноферментного анализа	1 595
		<b>Консерванты:</b>	
		Бензойная кислота и ее соли	1 597
		Сорбиновая кислота и ее соли	1 597
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		<i>S. Aureus</i>	617
		Плесени	441
		Дрожжи	441
		<b>Физико-химические показатели (пряники, вафли, печенье, кексы, мучные восточные сладости и т.п.):</b>	
		Пробоподготовка	63
		Кислотное число жира (вне области аккредитации)	556
		Кислотность	242
		Кислотность в пересчете на уксусную (молочную, яблочную, лимонную, винную) кислоту	242
		Количество штук изделий в 1кг (пробоподготовка не требуется)	254
		Масса нетто (пробоподготовка не требуется)	199
		Массовая доля влаги	338
		Массовая доля глазури (пробоподготовка не требуется)	380
		Массовая доля жира	731
		Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	731
		Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты	629
		Массовая доля металломагнитной примеси (пробоподготовка не требуется)	338
		Массовая доля общего сахара	429
		Массовая доля общего сахара, выраженного в сахарозе, в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	429
		Массовая доля сахарозы (добавить стоимость показателей м.д. общего сахара + м.д. редуцирующих сахаров) - расчет	63
		Массовая доля общей золы	404
		Массовая доля общей сернистой кислоты	266
		Массовая доля редуцирующих веществ	392
		Массовая доля составных частей (стоимость испытаний одной части - начинка, оболочка) (пробоподготовка не требуется)	278
		Массовая доля ядер орехов или масличных семян (пробоподготовка не требуется)	338
		Намокаемость Мучные изделия, пряничные (в изделиях без добавок) (пробоподготовка не требуется)	199
		Органолептические показатели (в соответствии с НД на конкретный вид продукции)	460
		Перекисное число (вне области аккредитации)	556
		Плотность: Изделия кондитерские пряничные (пробоподготовка не требуется)	211
		Размер (пробоподготовка не требуется)	199
		Соотношение составных частей (стоимость испытаний одной части (начинка, оболочка)) (пробоподготовка не требуется)	278
Щелочность	230		
Щелочность, в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателя влага)	230		
2.6.8	Мёд и продукты пчеловодства	<b>Антибиотики:</b>	
		Левомецитин (ИФА метод)	3 047
		Бацитрацин методом иммуноферментного анализа	3 322
		Группа тетрациклинов (Сумма массовых концентраций антибиотиков группы тетрациклинов: тетрациклина, хлортетрациклина, окситетрациклина, доксициклина) методом иммуноферментного анализа	3 883
		<b>Содержание гидроксиметилфурфузола в мёде, с учётом пробоподготовки</b>	1 980
		Массовая концентрация отдельных сахаров (глюкоза, фруктоза, сахароза) в мёде, включая пробоподготовку - за 1 показатель/за каждый последующий	1815/605
		<b>Физико-химические показатели (мёд):</b>	
		Водородный показатель (рН)	271
		Диастазное число (добавить стоимость м.д. воды)	338
		Качественная реакция на падь	187
		Массовая доля воды	338
		Массовая доля золы	404
		Массовая доля нерастворимого вещества меда	338
		Массовая доля общих сахаров после инверсии (в пересчете на безводное вещество) (добавить стоимость влаги)	429
		Массовая доля редуцирующих сахаров до инверсии (в пересчете на безводное вещество) (добавить стоимость влаги)	392
		Массовая доля сахарозы (в пересчете на безводное вещество) - расчет (добавить стоимость показателей м.д.общ.сах.+инверт.сах.+влага)	63
		Наличие механических примесей	338
		Органолептические показатели (аромат, вкус, цвет)	460
		Признаки брожения	338

Свободная кислотность	242
Удельная электрическая проводимость водного раствора меда	254
Частота встречаемости пыльцевых зерен отдельного вида растений	822
<b>Физико-химические показатели (Воск пчелиный, Сырье восковое):</b>	
Органолептические показатели (цвет, структура в изломе, запах) (воск пчелиный)	460
Влажность (пчелиный воск)	338
Йодное число (с пробоподготовкой)	380
Кислотное число	363
Массовая доля воды (восковое сырье)	338
Массовая доля механических примесей	338
Наличие фальсифицирующих примесей	338
Органолептические показатели (цвет, структура, пораженность восковой молью) Восковое сырье	840
Посторонние примеси Восковое сырье	338
Число омыления (пчелиный воск)	308
Эфирное число (кислотное+йодное)	150
<b>Физико-химические показатели (Молочко маточное пчелиное, молочко маточное адсорбированное):</b>	
Органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус)	460
Концентрация водородных ионов (рН)	271
Массовая доля воска Адсорбир.	508
Массовая доля деценовых кислот	2 359
Массовая доля сухих веществ	338
Массовая доля сырого протеина	731
Наличие механических примесей	338
Окисляемость (подлинность) Адсорбированное молочко	242
Признаки брожения	338

## 2.7. ПЛОДОВООЩНАЯ ПРОДУКЦИЯ

№№ пп	Наименование группы	Наименование услуги	цена, руб. (без учета НДС)
2.7.1	Общие показатели	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
		Кадмий	453
		Мышьяк	453
		Ртуть	453
		Свинец	453
		Атомно-абсорбционный спектрофотометрический анализ пищевых продуктов на содержание кадмия и свинца (с применением электротермической атомизации), мышьяка (с применением метода генерации гидридов) и ртути (с использованием метода холодного пара) с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении	3 500
		<b>Пестициды (кроме раздела - Специи и пряности сухие):</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1 905
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1 905
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1 905
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Качественное определение.	3 811
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4 954
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	3 047
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция) - только для фруктов и картофеля	460
		Массовая доля быстрозамороженных фруктов с косточкой (сегментов косточек)	338
		Массовая доля быстрозамороженных фруктов с механическими повреждениями: - быстрозамороженные фрукты с небольшим разрывом мякоти	338
		Массовая доля быстрозамороженных фруктов с механическими повреждениями: - быстрозамороженные фрукты с треснувшей кожицей	338
		Массовая доля быстрозамороженных фруктов, неоднородных по степени зрелости	338
		Массовая доля быстрозамороженных фруктов, неравномерных по величине	338
		Массовая доля быстрозамороженных фруктов, частично деформированных	338
		Массовая доля дефектных быстрозамороженных фруктов: - быстрозамороженные фрукты, механически повреждённые, с ушибами, градобойнами, нажимами	338
		Массовая доля дефектных быстрозамороженных фруктов: - быстрозамороженные фрукты, не достигшие потребительской стадии зрелости	338

		Массовая доля дефектных быстрозамороженных фруктов: - быстрозамороженные фрукты, повреждённые сельскохозяйственными вредителями и болезнями	338
		Массовая доля растворимых сухих веществ	338
		Посторонние примеси	338
2.7.2	Свежие овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды, грибы	<b>Микотоксины:</b>	
		Патулин (яблоки, томаты, облепиха, калина и продукты из них)	1 524
		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	460
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1 386
		Стронций-90 спектрометрическим методом	1 386
		Нитраты (картофель, капуста белокачанная ранняя(до 1 сентября)/поздняя, морковь ранняя (до 1 сентября)/поздняя, томаты, томаты защищенный грунт, огурцы, огурцы защищенный грунт, свекла столовая, лук репчатый, лук перо, лук перо защищенный грунт, листовые овощи(салаты, шпинат,щавель, капуста салатных сортов, петрушка, сельдерей, кинза, укроп), перец сладкий, перец сладкий защищенный грунт, кабачки, арбузы, дыни, салат латук свежий выращенный в защищенном грунте/незащищенном грунте, салат латук айсбергового типа выращенный в защищенном/незащищенном грунте и продукты из них) нормы из ТР ТС 021/2011	404
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		Патогенные, в том числе сальмонеллы (овощи и картофель свежий)	1 210
		Цисты лямблий	429
		Гельминты	973
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Пробоподготовка	254
		Органолептические показатели/ Внешний вид	460
		Массовая доля нитратов	404
		Абрикосы свежие	
		Массовая доля плодов, наибольший поперечный диаметр которых на 3 мм отличается от указанного на упаковочной единице	338
		Абрикосы свежие	
		Массовая доля плодов, не соответствующих данному товарному сорту	338
		Абрикосы свежие	
		Массовая доля плодов, предназначенных для промышленной переработки, с потемнением мякоти от легких нажимов	338
		Абрикосы свежие	
		Наличие минеральных и посторонних примесей (массовая доля)	338
		Абрикосы свежие	
		Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	338
		Абрикосы свежие	
		Органолептические показатели (внешний вид, вкус, запах, степень зрелости)	338
		Абрикосы свежие	
		Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру	338
		Абрикосы свежие	
		Наличие плодов перезревших, загнивших и зеленых	338
		Алыча свежая	
		Массовая доля плодов с зарубцевавшимися повреждениями сельскохозяйственными вредителями	338
		Алыча свежая	
		Массовая доля плодов со свежими механическими повреждениями	338
		Алыча свежая	
		Массовая доля плодов, не соответствующих данному товарному сорту	338
		Алыча свежая	
		Наличие плодов загнивших и зелёных	338
		Алыча свежая	
		Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус, степень зрелости)	338
		Апельсины, мандарины, лимоны	
		Допускаемые отклонения	338
		Апельсины, мандарины, лимоны	
		Органолептические показатели (внешний вид, вкус, окраска)	338
		Апельсины, мандарины, лимоны	
		Плоды зеленые, подмороженные и загнившие	338
Апельсины, мандарины, лимоны			
Размер плода по наибольшему поперечному диаметру	338		
Баклажаны свежие ГОСТ 31821			
Масса плодов	338		
Баклажаны свежие ГОСТ 31821			
Массовая доля плодов потёртых, со свежими царапинами, с дефектами формы, с лёгким увяданием кожицы, со следами от нажимов без повреждения	338		
Баклажаны свежие ГОСТ 31821			
Массовая доля плодов с отклонениями от установленных по наибольшему поперечному диаметру	338		
Баклажаны свежие ГОСТ 31821			
Массовая доля плодов с помятостями и/или зарубцевавшимися трещинами	338		



Баклажаны свежие ГОСТ 31821 Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус, внутреннее строение)	338
Баклажаны свежие ГОСТ 31821 Плоды с пустотами, перезревшие с волокнистой мякотью, с излишней внешней	338
Баклажаны свежие ГОСТ 31821 Плоды с солнечными ожогами	338
Баклажаны свежие ГОСТ 31821 Размер плодов	338
Бананы свежие Количество кистей в одной упаковочной единице	338
Бананы свежие Количество плодов в кисти	338
Бананы свежие Органолептические показатели (внешний вид, зрелость, вкус, запах)	338
Бананы свежие Поверхностные повреждения кожуры, не затрагивающие мякоти, механические и вызванные сельскохозяйственными вредителями	338
Бананы свежие Размеры плодов	338
Бананы свежие Содержание бананов с отклонениями от установленных размеров	338
Бананы свежие Содержание плодов поломанных, с надрывом кожуры у плодоножки, глубокими порезами, сильными нажимами, трещинами кожуры, когда затронута мякоть, пораженных антракнозом, фузариозом, сигатогой, загнивших, гнилых, запаренных, застуженных 3-4-й степени, подмороженных, раздавленных, с сильными повреждениями сельскохозяйственными вредителями (язвы кожуры, глубокие красные пятна гнездования трипсов), перезревших с темно-коричневой, черной или пятнистой окраской кожуры	338
Бананы свежие Содержание плодов с потеками (пятнами) латекса	338
Бананы свежие Содержание созревших плодов с желтой окраской кожуры	338
Виноград столовый свежий Масса грозди	338
Виноград столовый свежий Массовая доля гроздей, не удовлетворяющих требованиям сорта	338
Виноград столовый свежий Массовая доля нецелых гроздей	338
Виноград столовый свежий Наличие гроздей и ягод, повреждённых сельскохозяйственными вредителями	338
Виноград столовый свежий Наличие гроздей с ягодами загнившими, раздавленными, засохшими и ягод загнивших, раздавленных, засохших	338
Виноград столовый свежий Наличие посторонних примесей	338
Виноград столовый свежий Наличие сельскохозяйственных вредителей	338
Виноград столовый свежий Органолептические показатели (внешний вид, степень зрелости и состояние)	338
Вишня и черешня свежие Массовая доля плодов, не соответствующих данному товарному сорту	338
Вишня и черешня свежие Массовая доля плодов, не соответствующих требованиям калибровки	338
Вишня и черешня свежие Наличие плодов загнивших, увядших, заплесневевших, сильно помятых, перезревших	338
Вишня и черешня свежие Наличие посторонней примеси	338
Вишня и черешня свежие Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус, степень зрелости)	338
Вишня и черешня свежие Размер по наибольшему поперечному диаметру	338
Вишня свежая Органолептические показатели (внешний вид, зрелость)	338
Вишня свежая Размер по наибольшему поперечному диаметру	338
Вишня свежая Содержание плодов без плодоножки	338
Вишня свежая Содержание плодов с зажившими механическими повреждениями	338
Вишня свежая Содержание плодов с зарубцевавшимися повреждениями вредителями	338

Вишня свежая Содержание плодов с побурением в виде пятен и перезревших	338
Вишня свежая Содержание плодов со свежими механическими повреждениями	338
Грибы белые свежие Наличие и степень червивости	338
Грибы белые свежие Наличие плодовых тел с механическими повреждениями, грязных, мёрзлых, заплесневелых, затхлых, с признаками гнили, дряблых, вялых, мокрых, водянистых, ослизлых (массовая доля)	338
Грибы белые свежие Органолептические показатели (внешний вид, окраска, плотность мякоти, степень зрелости)	338
Грибы белые свежие Посторонние примеси	338
Грибы белые свежие Размер	338
Грибы белые свежие Содержание органической примеси (минеральной)	338
Грибы вешенки свежие культивируемые Массовая доля грибов с отклонениями	338
Грибы вешенки свежие культивируемые Массовая доля сорной примеси (опилки, солома, древесина) и земли, прилипшей к грибам вешенки	338
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	338
Грибы вешенки свежие культивируемые Наличие примеси других видов грибов, примеси органического происхождения, грибной крошки	338
Грибы вешенки свежие культивируемые Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	338
Грибы вешенки свежие культивируемые Органолептические показатели (внешний вид, окраска, запах, вкус, степень зрелости)	338
Грибы вешенки свежие культивируемые Размер грибов	338
Грибы шампиньоны свежие культивируемые Диаметр шляпки грибов	338
Грибы шампиньоны свежие культивируемые Массовая доля грибов, не соответствующая товарному сорту	338
Грибы шампиньоны свежие культивируемые Массовая доля грибов, не соответствующая требованиям калибровки	338
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	338
Грибы шампиньоны свежие культивируемые Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	338
Грибы шампиньоны свежие культивируемые Наличие тепличного материала и земли, прилипшей к грибам	338
Грибы шампиньоны свежие культивируемые Органолептические показатели (внешний вид, окраска, запах, вкус, степень зрелости)	338
Земляника свежая Массовая доля ягод с отклонениями от установленных минимальных размеров ягод	338
Земляника свежая Массовая доля ягод, повреждённых сельскохозяйственными вредителями и птицами	338
Земляника свежая Массовая доля ягод, не соответствующих данному торговому сорту	338
Земляника свежая Наличие посторонних примесей	338
Земляника свежая Наличие ягод загнивших, увядших, заплесневевших, сильно помятых, с излишней внешней влажностью	338
Земляника свежая Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус, окраска ягод, зрелость)	338
Земляника свежая Органолептические показатели (внешний вид, вкус, запах, степень зрелости)	338

Земляника свежая Размер по наибольшему поперечному диаметру	338
Земляника свежая Размер ягод по наибольшему поперечному диаметру	338
Земляника свежая Содержание ягод	338
Кабачки свежие ГОСТ 31822 Масса плодов	338
Кабачки свежие ГОСТ 31822 Массовая доля плодов неправильной формы, без плодоножки	338
Кабачки свежие ГОСТ 31822 Массовая доля плодов перезревших, с пустотами и трещинами	338
Кабачки свежие ГОСТ 31822 Массовая доля плодов потёртых, с царапинами и потемнением от нажимов на поверхности плода, без повреждения мякоти	338
Кабачки свежие ГОСТ 31822 Массовая доля плодов с отклонениями от установленной длины (массы)	338
Кабачки свежие ГОСТ 31822 Массовая доля плодов увядших с излишней внешней влажностью, заплесневевших, загнивших, запаренных, с грубой пожелтевшей кожицей, с повреждением мякоти	338
Кабачки свежие ГОСТ 31822 Органолептические показатели (внешний вид, допустимые дефекты, запах, вкус, внутреннее строение)	338
Кабачки свежие ГОСТ 31822 Размер плодов по длине без плодоножки	338
Капуста белокочанная свежая ГОСТ Р 51809 Длина кочерыги над кочаном	338
Капуста белокочанная свежая ГОСТ Р 51809 Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус, плотность кочана, зачистка)	338
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)	338
Капуста белокочанная свежая ГОСТ Р 51809 Содержание кочанов с засечкой кочана и кочерыги	338
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)	338
Капуста белокочанная свежая ГОСТ Р 51809 Содержание кочанов треснувших и с механическими повреждениями на глубину не более 3 см	338
Капуста белокочанная свежая ГОСТ Р 51809 Содержание кочанов треснувших, с механическими повреждениями на глубину более 3 см, проросших, пораженных точечным некрозом и пергаментностью, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, загнивших, мороженых, запаренных (с признаками внутреннего пожелтения и побурения)	338
Капуста брокколи свежая Высота головки	338
Капуста брокколи свежая Массовая доля головок, не соответствующих товарному сорту	338
Капуста брокколи свежая Наличие головок гнилых, запаренных, мороженых, поражённых сельскохозяйственными вредителями и болезнями	338
Капуста брокколи свежая Наличие минеральной и посторонней примеси	338
Капуста брокколи свежая Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	338
Капуста брокколи свежая Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус)	338
Капуста брюссельская свежая Массовая доля капусты, не соответствующей требованиям калибровки	338
Капуста брюссельская свежая Массовая доля капусты, не соответствующей требованиям товарного сорта	338
Капуста брюссельская свежая Наличие кочанчиков гнилых, запаренных, мороженых, поражённых сельскохозяйственными вредителями и болезнями	338
Капуста брюссельская свежая Наличие минеральной и посторонней примеси	338
Капуста брюссельская свежая Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	338

Капуста брюссельская свежая Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус)	338
Капуста брюссельская свежая Размер по наибольшему поперечному диаметру	338
Капуста брюссельская свежая Разница в размере кочанчиков в одной упаковке	338
Капуста цветная свежая Массовая доля головок капусты, не соответствующих данному товарному сорту	338
Капуста цветная свежая Наличие минеральной и посторонней примеси	338
Капуста цветная свежая Наличие сельскохозяйственных вредителей, головок капусты, повреждённых сельскохозяйственными вредителями, гнилых и испорченных	338
Капуста цветная свежая Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус, состояние головок капусты)	338
Капуста цветная свежая Разница в размере головок капусты в одной упаковочной единице	338
Картофель Наличие земли, прилипшей к клубням	338
Картофель Наличие органической и минеральной примеси (солома, ботва, камни и т.п.)	338
Картофель Органолептические показатели (внешний вид, вид внутренней части клубня, запах, вкус)	338
Картофель Размер клубней по наибольшему поперечному диаметру	338
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	338
Картофель Содержание клубней с отклонениями от установленных размеров не более чем на 5 мм в сторону уменьшения для всех форм	338
Картофель Содержание клубней, пораженных мокрой, сухой, кольцевой, пуговичной гнилями и фитофторой	338
Картофель Содержание клубней, пораженных паршой или ооспорозом	338
Картофель Содержание клубней с израстаниями, наростами, позеленевших	338
Картофель Содержание клубней, позеленевших	338
Клюква свежая Допускаемое содержание органической примеси	338
Клюква свежая Допускаемое содержание ягод: - механически поврежденных и высохших в совокупности	338
Клюква свежая Допускаемое содержание ягод: - незрелых	338
Клюква свежая Массовая доля органической примеси	338
Клюква свежая Массовая доля ягод, не соответствующих данному товарному сорту	338
Клюква свежая Наличие зелёных ягод клюквы	338
Клюква свежая Наличие минеральных примесей	338
Клюква свежая Наличие несъедобных и ядовитых ягод других видов растений	338
Клюква свежая Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	338
Клюква свежая Наличие ягод запаренных, забродивших, заплесневевших, загнивших, засохших, со следами химических средств защиты	338
Клюква свежая Органолептические показатели (цвет, увлажненность и запах ягод)	338
Клюква свежая Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус)	338
Клюква свежая Плоды других видов растений	338
Лук порей свежий Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус, цвет, степень развития растений)	338

Лук порей свежий Поперечный диаметр ножки	338
Лук порей свежий Содержание растений лука порея, подверженных гниению или порче	338
Лук порей свежий Содержание растений с цветущей стрелкой в ножке, по количеству или массе	338
Лук репчатый свежий ГОСТ Р 51783 Содержание луковиц	338
Лук репчатый свежий ГОСТ Р 51783 Содержание луковиц оголенных	338
Лук репчатый свежий ГОСТ Р 51783 Содержание луковиц проросших при весенне-летней реализации до 1 августа	338
Лук репчатый свежий ГОСТ Р 51783 Содержание луковиц размером менее установленных не более чем на 1,0 см	338
Лук репчатый свежий ГОСТ Р 51783 Содержание луковиц с недостаточно высушенной шейкой	338
Лук репчатый свежий ГОСТ Р 51783 Содержание луковиц, загнивших, запаренных, подмороженных	338
Лук репчатый свежий ГОСТ Р 51783 Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус)	338
Лук репчатый свежий ГОСТ Р 51783 Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру	338
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	338
Малина и ежевика свежие Массовая доля примеси растительного происхождения	338
Малина и ежевика свежие Массовая доля ягод малины и ежевики, не соответствующих данному товарному сорту	338
Малина и ежевика свежие Наличие минеральной примеси	338
Малина и ежевика свежие Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	338
Малина и ежевика свежие Наличие ягод запаренных, забродивших, заплесневевших, загнивших, засохших, со следами химических средств защиты	338
Малина и ежевика свежие Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус, степень зрелости, состояние ягод)	338
Морковь столовая свежая ГОСТ 32284 Органолептические показатели (внешний вид, вкус, запах)	338
Морковь столовая свежая ГОСТ 32284 Размер корнеплодов по длине	338
Морковь столовая свежая ГОСТ 32284 Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру	338
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	338
Морковь столовая свежая ГОСТ 32284 Содержание корнеплодов с отклонениями от установленных по диаметру размеров	338
Морковь столовая свежая ГОСТ 32284 Содержание корнеплодов, не соответствующих товарному сорту	338
Морковь столовая свежая ГОСТ 32284 Наличие земли, прилипшей к корнеплодам	338
Морковь столовая свежая ГОСТ 32284 Содержание корнеплодов, лишенных кончиков, поломанных, с порезами, поврежденными плечиками головки	338
Огурцы свежие ГОСТ 1726 Размер плодов	338
Огурцы свежие ГОСТ 1726 Содержание плодов в каждой размерной группе	338
Огурцы свежие ГОСТ 1726 Органолептические показатели (внешний вид, вкус, запах, внутреннее строение)	338
Огурцы свежие ГОСТ 1726 Содержание земли, прилипшей к плодам	338
Огурцы свежие ГОСТ 33932 Масса нетто	338
Огурцы свежие ГОСТ 33932 Массовая доля (количество) огурцов, не соответствующих требованиям по калибровке	338
Огурцы свежие ГОСТ 33932 Массовая доля огурцов, не соответствующих данному товарному сорту	338

Огурцы свежие ГОСТ 33932 Наличие земли, прилипшей к плодам	338
Огурцы свежие ГОСТ 33932 Наличие минеральной и посторонних примесей	338
Огурцы свежие ГОСТ 33932 Наличие сельскохозяйственных вредителей, плодов, повреждённых сельскохозяйственными вредителями, загнивших, увядших, жёлтых, с грубыми кожистыми семенами, подмороженных, запаренных, с вырванной плодоножкой	338
Огурцы свежие ГОСТ 33932 Органолептические показатели (внешний вид, запах и вкус, степень зрелости и состояние огурцов)	338
Огурцы свежие ГОСТ 33932 Размер (длина и наибольший поперечный диаметр)	338
Огурцы свежие ГОСТ 33932 Разница в массе огурцов	338
Огурцы свежие ГОСТ 33932 Разница между длиной самого короткого и самого длинного огурца	338
Патиссоны свежие Содержание плодов увядших, заплесневевших, загнивших, запаренных, с грубой, пожелтевшей кожицей, с повреждением мякоти	338
Перец сладкий свежий Органолептические показатели (внешний вид, вкус)	338
Перец сладкий свежий Размер плодов	338
Перец сладкий свежий Содержание плодов	338
Персики свежие Загнившие и зеленые плоды	338
Персики свежие Механические повреждения	338
Персики свежие Органолептические показатели (внешний вид, зрелость)	338
Персики свежие Повреждения вредителями и болезнями	338
Персики свежие Размер по наибольшему поперечному диаметру	338
Плоды граната свежие Массовая доля (количество) плодов, не соответствующих требованиям данного сорта	338
Плоды граната свежие Массовая доля (количество) плодов, не соответствующих требованиям по размеру	338
Плоды граната свежие Массовая доля плодов, повреждённых сельскохозяйственными вредителями	338
Плоды граната свежие Наличие плодов загнивших, раздавленных, незрелых, с незарубцевавшимися трещинами, проколами	338
Плоды граната свежие Наличие плодов загнивших, раздавленных, с не зарубцевавшимися трещинами, проколами	338
Плоды граната свежие Наличие плодов, повреждённых болезнями и сельскохозяйственными вредителями	338
Плоды граната свежие Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус, степень зрелости)	338
Плоды граната свежие Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру	338
Салат-латук, эндивий кудрявый, эндивий эскарриол свежие ГОСТ 33985 Длина кочерыги кочанного салата от нижнего листа	338
Салат-латук, эндивий кудрявый, эндивий эскарриол свежие ГОСТ 33985 Масса кочана или розетки салата	338
Салат-латук, эндивий кудрявый, эндивий эскарриол свежие ГОСТ 33985 Массовая доля салата, не соответствующая требованиям данного сорта	338
Салат-латук, эндивий кудрявый, эндивий эскарриол свежие ГОСТ 33985 Массовая доля салата, не соответствующая требованиям по калибровке	338
Салат-латук, эндивий кудрявый, эндивий эскарриол свежие ГОСТ 33985 Наличие минеральных и посторонних примесей	338
Салат-латук, эндивий кудрявый, эндивий эскарриол свежие ГОСТ 33985 Наличие сельскохозяйственных вредителей, кочанов и розеток салата гнилых и испорченных	338
Салат-латук, эндивий кудрявый, эндивий эскарриол свежие ГОСТ 33985 Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус, степень развития и состояние кочанов и розеток салата)	338
Свекла столовая свежая ГОСТ 1722 Наличие земли, прилипшей к корнеплодам	338

Свекла столовая свежая ГОСТ 1722 Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус)	338
Свекла столовая свежая ГОСТ 1722 Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру	338
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	338
Свекла столовая свежая ГОСТ 1722 Содержание корнеплодов увядших с признаками морщинистости, загнивших, запаренных и подмороженных	338
Сливы Наличие посторонних примесей	338
Сливы Наличие сельскохозяйственных вредителей	338
Сливы Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус, степень зрелости)	338
Сливы Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру	338
Сливы Содержание гнилых, перезревших и зелёных плодов	338
Сливы Содержание плодов, не соответствующих данному товарному сорту	338
Сливы Содержание плодов, не соответствующих минимальным размерам, или размерам, указанным на упаковке	338
Томаты свежие ГОСТ Р 55906 Диаметр	338
Томаты свежие ГОСТ Р 55906 Наличие посторонних примесей	338
Томаты свежие ГОСТ Р 55906 Органолептические показатели (внешний вид, состояние плодов, запах, вкус)	338
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	338
Томаты свежие ГОСТ Р 55906 Содержание плодов томатов	338
Томаты свежие ГОСТ Р 55906 Содержание плодов, отпавших от кистей (для кистей томатов)	338
Томаты свежие ГОСТ Р 55906 Средняя масса нетто томатов в упаковочной единице	338
Черешня свежая Органолептические показатели (внешний вид, зрелость)	338
Черешня свежая Размер по наибольшему поперечному диаметру	338
Черешня свежая Содержание плодов без плодоножки	338
Черешня свежая Содержание плодов с зажившими механическими повреждениями	338
Черешня свежая Содержание плодов с зарубцевавшимися повреждениями вредителями	338
Черешня свежая Содержание плодов с побурением в виде пятен и перезревших	338
Чеснок свежий Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус)	338
Чеснок свежий Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру	338
Чеснок свежий Содержание здоровых зубков, отпавших от общего донца	338
Чеснок свежий Содержание земли, прилипшей к луковицам	338
Чеснок свежий Содержание луковиц	338
Чеснок свежий Содержание луковиц запаренных, загнивших, подмороженных	338
Чеснок свежий ГОСТ Р 55909 Массовая доля зубков, отпавших от общего донца	338
Чеснок свежий ГОСТ Р 55909 Массовая доля луковиц общего донца	338
Чеснок свежий ГОСТ Р 55909 Массовая доля луковиц с размерами, менее установленных норм	338
Чеснок свежий ГОСТ Р 55909 Массовая доля луковиц, повреждённых сельскохозяйственными вредителями	338

		Чеснок свежий ГОСТ Р 55909 Наличие земли, прилипшей к луковичкам	338
		Чеснок свежий ГОСТ Р 55909 Наличие лукович гнилых, подмороженных, запаренных, проросших	338
		Чеснок свежий ГОСТ Р 55909 Наличие сельскохозяйственных вредителей	338
		Чеснок свежий ГОСТ Р 55909 Органолептические показатели	338
		Чеснок свежий ГОСТ Р 55909 Размер лукович по наибольшему поперечному диаметру	338
		Яблоки свежие ранних сроков созревания Допускаемые отклонения	338
		Яблоки свежие ранних сроков созревания Органолептические показатели (внешний вид, зрелость)	338
		Яблоки свежие ранних сроков созревания Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру	338
		Яблоки свежие Масса нетто	338
		Яблоки свежие Массовая доля (количество) плодов, не соответствующих требованиям данного сорта	338
		Яблоки свежие Наличие сорной примеси	338
		Яблоки свежие Наличие яблок гнилых, испорченных, перезрелых (массовая доля)	338
		Яблоки свежие Наличие яблок повреждённых сельскохозяйственными вредителями (массовая доля)	338
		Яблоки свежие Органолептические показатели (внешний вид, дефекты, шероховатое побурение кожицы, запах, вкус, степень зрелости, состояние плода, состояние мякоти)	338
		Яблоки свежие Площадь окрашенной поверхности	338
2.7.3	Свежемороженные овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды, грибы	<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1 905
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1 905
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1 905
		<b>Микотоксины</b>	
		Патулин (яблоки, томаты, облепиха, калина и продукты из них)	1 524
		<b>Радионуклиды</b>	
		Пробоподготовка	460
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1 386
		Стронций-90 спектрометрическим методом	1 386
		<b>Нитраты</b> (картофель, капуста белокочанная 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	404
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Качественное определение.	3 811
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4 954
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	3 047
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		Дрожжи	441
		Плесени	441
		L. monocytogenes	1 965
		Цисты лямблий	429
Гельминты	973		
<b>Физико-химические показатели:</b>			
Органолептические показатели (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция) - только для фруктов (ягод) и картофеля	460		
Массовая доля быстрозамороженных фруктов с косточкой (сегментов косточек)	338		
Массовая доля быстрозамороженных фруктов с механическими повреждениями: - быстрозамороженные фрукты с небольшим разрывом мякоти	338		
Массовая доля быстрозамороженных фруктов с механическими повреждениями: - быстрозамороженные фрукты с треснувшей кожицей	338		



		Массовая доля быстрозамороженных фруктов, неоднородных по степени зрелости	338
		Массовая доля быстрозамороженных фруктов, неравномерных по величине	338
		Массовая доля быстрозамороженных фруктов, частично деформированных	338
		Массовая доля дефектных быстрозамороженных фруктов: - быстрозамороженные фрукты, механически повреждённые, с ушибами, градобоннами, нажимами	338
		Массовая доля дефектных быстрозамороженных фруктов: - быстрозамороженные фрукты, не достигшие потребительской стадии зрелости	338
		Массовая доля дефектных быстрозамороженных фруктов: - быстрозамороженные фрукты, повреждённые сельскохозяйственными вредителями и болезнями	338
		Массовая доля растворимых сухих веществ	338
		Посторонние примеси	338
2.7.4	Сухие овощи, картофель, фрукты, ягоды, грибы	<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1 905
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1 905
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1 905
		<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) - необходимо добавить стоимость показателя м.д. влаги	568
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Качественное определение.	3 811
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4 954
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	3 047
		<b>Микотоксины:</b>	
		Патулин (яблоки, томаты, облепиха, калина и продукты из них)	1 524
		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	460
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1 386
		Стронций-90 спектрометрическим методом	1 386
		<b>Консерванты:</b>	
		Бензойная кислота и ее соли	1 597
		Сорбиновая кислота и ее соли	1 597
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		S. Aureus	617
		Плесени	441
		Дрожжи	441
		V. cereus	593
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Заражённость вредителями хлебных запасов	605
		Загрязнённость насекомыми вредителями	605
		<b>Физико-химические показатели Овощи и фрукты сушёные (в т. ч. цукаты). Грибы сушёные. Фрукты сушеные (готовый продукт), их смеси, полуфабрикат и фруктовые десерты:</b>	
		Грибы сушёные Наличие посторонних примесей	338
		Грибы сушёные Наличие растительных примесей	338
		Грибы сушёные Наличие сушёных грибов, повреждённых вредителями, загнивших или заплесневевших	338
		Количество плодов в 1кг	254
		Масса нетто	199
		Массовая доля влаги в продукте	338
Массовая доля дефектных плодов и примесей (растительного происхождения и минеральные)	338		
Массовая доля компонентов (за 1 компонент)	278		
Массовая доля компонентов с дефектами и посторонние примеси	338		
Массовая доля летучих кислот (в пересчёте на уксусную)	465		
Массовая доля металлических примесей	338		
Массовая доля минеральных примесей (песка) (во фруктах и ягодах - вне области аккредитации)	404		
Массовая доля общего диоксида серы (нижняя граница интервала 10 мг/1кг)	762		
Массовая доля овощей с дефектами по внешнему виду	338		

		Массовая доля составных частей в смесях - за 1 часть	278
		Наличие загнивших и заплесневевших овощей	338
		Наличие загнивших и заплесневевших продуктов	338
		Органолептические показатели (внешний вид (формы, цвета), запах, вкус, консистенция, признаки спиртового брожения, плесневение)	460
		Развариваемость	211
		Развариваемость (продолжительность варки до полной готовности)	254
		Форма	199
2.7.5	Консервы овощные, фруктовые, ягодные	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
		Олово (для консервов в сборной жестяной таре) (вне области аккредитации)	665
		Хром (для консервов в хромированной таре)	665
		Атомно-абсорбционный спектрофотометрический анализ пищевых продуктов на содержание кадмия, свинца и хрома (с применением электротермической атомизации), мышьяка (с применением метода генерации гидридов) и ртути (с использованием метода холодного пара) и железа, никеля и меди (с применением метода пламенной атомизации) с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении	3 800
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1 905
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1 905
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1 905
		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	460
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1 386
		Стронций-90 спектрометрическим методом	1 386
		<b>Микотоксины:</b>	
		Патулин (яблочные, томатные, облепиховые, калина)	1 524
		<b>Консерванты:</b>	
		Бензойная кислота и ее соли	1 597
		Сорбиновая кислота и ее соли	1 597
		Аскорбиновая кислота (витамин С) (если заявлен в составе продукта)	1 597
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Качественное определение.	3 811
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4 954
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	3 047
		<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 B. Subtilis, КОЕ/ г (см <sup>3</sup> )	441
		Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: B. cereus, B. Polymuxa, г (см <sup>3</sup> )	617
		Мезофильные клостридии C.botulinum и C.perfringens, г (см <sup>3</sup> )	617
		Мезофильные клостридии прочие, КОЕ/ г (см <sup>3</sup> )	617
		Молочнокислые микроорганизмы, г (см <sup>3</sup> )	441
		Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи, г (см <sup>3</sup> )	441
		Спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, г (см <sup>3</sup> )	441
		<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 B. Subtilis, КОЕ/ г (см <sup>3</sup> )	441
		Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: B. cereus, B. Polymuxa, г (см <sup>3</sup> )	617
		Мезофильные клостридии C.botulinum и C.perfringens, г (см <sup>3</sup> )	617
		Мезофильные клостридии прочие, КОЕ/ г (см <sup>3</sup> )	617
		Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи, г (см <sup>3</sup> )	441
		Молочнокислые микроорганизмы, г (см <sup>3</sup> )	441
		Спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, г (см <sup>3</sup> )	441
		<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> )	441
		Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи, г (см <sup>3</sup> )	441
		<b>Микробиологические показатели: Консервированные томатное пюре, с содержанием сухих веществ менее 12%, томатная паста</b>	
		Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. Subtilis, КОЕ/ г (см <sup>3</sup> )	441

Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: V. cereus, V. Polymuxa, г (см <sup>3</sup> )	617
Мезофильные клостридии C.botulinum и C.perfringens, г (см <sup>3</sup> )	617
Мезофильные клостридии прочие, КОЕ/ г (см <sup>3</sup> )	617
Молочнокислые микроорганизмы, г (см <sup>3</sup> )	441
Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи, г (см <sup>3</sup> )	441
Спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, г (см <sup>3</sup> )	441
<b>Микробиологические показатели: Консервированные томатное пюре, томатная паста для детского питания</b>	
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы V. Subtilis, КОЕ/ г (см <sup>3</sup> )	441
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: V. cereus, V. Polymuxa, г (см <sup>3</sup> )	617
Мезофильные клостридии C.botulinum и C.perfringens, г (см <sup>3</sup> )	617
Мезофильные клостридии прочие, КОЕ/ г (см <sup>3</sup> )	617
Молочнокислые микроорганизмы, г (см <sup>3</sup> )	441
Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи, г (см <sup>3</sup> )	441
Спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, г (см <sup>3</sup> )	441
<b>Микробиологические показатели: Консервированная соковая продукция из овощей pH 3,7-4,2</b>	
Мезофильные клостридии C.botulinum и C.perfringens, г (см <sup>3</sup> )	617
Мезофильные клостридии прочие, КОЕ/ г (см <sup>3</sup> )	617
Молочнокислые микроорганизмы, г (см <sup>3</sup> )	441
Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи, г (см <sup>3</sup> )	441
Спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, г (см <sup>3</sup> )	441
<b>Микробиологические показатели: Консервированная соковая продукция из овощей pH 3,7-4,2 для детского питания</b>	
Молочнокислые микроорганизмы, г (см <sup>3</sup> )	441
Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи, г (см <sup>3</sup> )	441
Мезофильные клостридии C.botulinum и C.perfringens, г (см <sup>3</sup> )	617
Мезофильные клостридии прочие, КОЕ/ г (см <sup>3</sup> )	617
Спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, г (см <sup>3</sup> )	441
Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, г (см <sup>3</sup> )	441
<b>Микробиологические показатели: Консервированная соковая продукция из овощей pH 4,2 и выше</b>	
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы V. Subtilis, КОЕ/ г (см <sup>3</sup> )	441
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: V. cereus, V. Polymuxa, г (см <sup>3</sup> )	617
Мезофильные клостридии C.botulinum и C.perfringens, г (см <sup>3</sup> )	617
Мезофильные клостридии прочие, КОЕ/ г (см <sup>3</sup> )	617
Молочнокислые микроорганизмы, г (см <sup>3</sup> )	441
Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи, г (см <sup>3</sup> )	441
<b>Микробиологические показатели: Консервированная соковая продукция из овощей pH ниже 3,7</b>	
Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи, г (см <sup>3</sup> )	441
Молочнокислые микроорганизмы, г (см <sup>3</sup> )	441
<b>Микробиологические показатели (консервы):</b>	
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы V. Subtilis	441
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: V. cereus, V. Polymuxa	617
Мезофильные клостридии C.botulinum и C.perfringens	617
Мезофильные клостридии (кроме C.botulinum и(или) C.perfringens)	617
Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	441
Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	441
Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	617
Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	441
<b>Физико-химические показатели:</b>	
Водородный показатель (pH)	271
Длина стручков Фасоль стручковая консервированная	199
Количество твердых минеральных примесей (содержание минеральных примесей (песка))	404
Линейный размер плодов в наибольшем измерении	199
Консервы. Томаты в заливке	199
Масса нетто	199

	Массовая доля влаги в продукте	338	
	Массовая доля жира	731	
	Массовая доля золы	404	
	Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте	629	
	Массовая доля летучих кислот (в пересчёте на уксусную)	465	
	Массовая доля минеральных примесей	338	
	Массовая доля минеральных примесей, нерастворимых в соляной кислоте	629	
	Массовая доля общего диоксида серы (нижняя граница интервала 10 мг/1кг)	762	
	Массовая доля растворимых сухих веществ	338	
	Массовая доля растворимых сухих веществ с учетом содержания соли Для соленых	617	
	Массовая доля растительных примесей	338	
	Массовая доля редуцирующих сахаров	392	
	Массовая доля сахаров в виде инвертного сахара	429	
	Массовая доля сахарозы (разность между редуцирующим и инвертным сахаром)	63	
	Массовая доля составных частей (массовая доля плодов или овощей от фактической массы или массы нетто, заявленной на упаковке)	278	
	Массовая доля сухих веществ в продукте	338	
	Массовая доля хлоридов в пересчете на хлористый натрий	278	
	Массовая доля этанола	635	
	Наличие примесей растительного происхождения	338	
	Нитраты (в пересчёте на нитрат-ион)	568	
	Органолептические показатели (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус)	460	
	<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	338	
	Присутствие крахмала в томатопродуктах	441	
	pH	271	
	Содержание нитратов (в расчете на нитрат-ион)	568	
	Содержание этанола	635	
	Содержание этанола (отгонка+плотность+определение) г/100см <sup>3</sup>	635	
	Соотношение составных частей (за один компонент)	278	
	Титруемая кислотность в пересчете на яблочную (щавелевую, лимонную, моногидрат, винную, серную, уксусную, молочную) кислоту	242	
	Титруемая кислотность	242	
	Цвет томатопродуктов по йодной шкале	380	
	Щелочное число водорастворимой золы	762	
	Щелочное число общей золы	635	
	Щелочность водорастворимой золы	762	
	Щелочность общей золы	635	
2.7.6	Консервы грибные	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
		Олово (для консервов в сборной жестяной таре) (вне области аккредитации)	665
		Хром (для консервов в хромированной таре)	665
		Атомно-абсорбционный спектрофотометрический анализ пищевых продуктов на содержание кадмия, свинца и хрома (с применением электротермической атомизации), мышьяка (с применением метода генерации гидридов) и ртути (с использованием метода холодного пара) и железа, никеля и меди (с применением метода пламенной атомизации) с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении	3 800
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1 905
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1 905
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1 905
		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	460
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1 386
		<b>Микробиологические показатели (консервы из натуральных грибов (группа А, Б)):</b>	
		Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>	441
		Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: <i>B. cereus</i> , <i>B. pouluxia</i>	617
		Мезофильные клостридии <i>C. botulinum</i> и(или) <i>C. perfringens</i>	617
		Мезофильные клостридии (кроме <i>C. botulinum</i> и(или) <i>C. perfringens</i> )	617
		Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	441
		Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	441
		<b>Микробиологические показатели (консервы из маринованных грибов (группа В)):</b>	
		Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: <i>B. pouluxia</i>	617

		Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	617
		Мезофильные клостридии <i>C. botulinum</i> и(или) <i>C. perfringens</i>	617
		Мезофильные клостридии (кроме <i>C. botulinum</i> и(или) <i>C. perfringens</i> )	617
		Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	441
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Масса нетто	199
		Массовая доля влаги в продукте	338
		Массовая доля золы	404
		Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте	629
		Массовая доля минеральных примесей	338
		Массовая доля минеральных примесей	404
		Массовая доля минеральных примесей, нерастворимых в соляной кислоте	629
		Массовая доля растительных примесей	338
		Массовая доля составных частей (массовая доля плодов или овощей от фактической массы или массы нетто, заявленной на упаковке)	278
		Массовая доля сухих веществ в продукте	338
		Массовая доля хлоридов в пересчете на хлористый натрий	278
		Наличие примесей растительного происхождения	338
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус)	460
		Посторонние примеси (Грибы маринованные)	338
		pH	271
		Соотношение составных частей (за один компонент грибы, заливка)	278
		Титруемая кислотность в пересчете на яблочную (щавелевую, лимонную, моногидрат, винную, серную, уксусную, молочную или лимонную) кислоту	242
		Титруемая кислотность	242
2.7.7	Соки, нектары, напитки, концентраты, полуфабрикаты овощные; мороженое фруктовое, плодово-ягодное, ароматизированное и пищевой лёд	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
		Олово (для консервов в сборной жестяной таре) (вне области аккредитации)	665
		Хром (для консервов в хромированной таре)	665
		Атомно-абсорбционный спектрофотометрический анализ пищевых продуктов на содержание кадмия, свинца и хрома (с применением электротермической атомизации), мышьяка (с применением метода генерации гидридов) и ртути (с использованием метода холодного пара) и железа, никеля и меди (с применением метода пламенной атомизации) с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении	3 800
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1 905
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1 905
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1 905
		Нитраты (соковая продукция из капусты белокочанной, моркови, томатов, свеклы столовой, кабачков, прочих овощей, арбузов, дыни)	404
		Патулин (томатная пульпа, яблочная пульпа; яблочные, томатные, облепиховые напитки и концентраты)	1 524
		Содержание гидроксиметилфурфуrolа в соках	1 760
		<b>Консерванты:</b>	
		Бензойная кислота и ее соли	1 597
		Сорбиновая кислота и ее соли	1 597
		Отношение глюкозы к фруктозе (в соках) - в стоимость входит определение двух показателей и расчёт - <b>вне области аккредитации</b>	2 420
		Кислоты органические: лимонная, яблочная, янтарная, винная, молочная, уксусная (только в соках и плодовоовощной продукции) - <b>расчет</b>	1 760
		Лимонная кислота	798
		Яблочная кислота	798
		Янтарная кислота	798
		Винная кислота	798
		Молочная кислота	798
		Уксусная кислота	798
		Аскорбиновая кислота (витамин С) в пищевых продуктах с учётом пробоподготовки и подбором условий анализа	2 750
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Качественное определение.	3 811
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4 954
		Дополнительное исследование количества содержания ГМО при их наличии в тестируемом материале	3 047
		<b>Микробиологические показатели: Свежеотжатые соки</b>	

КМАФАнМ, КОЕ/г(см <sup>3</sup> )	417
БГКП (колиформы), г (см <sup>3</sup> )	417
S.aureus, г (см <sup>3</sup> )	617
E. Coli, г (см <sup>3</sup> )	617
Патогенные микроорганизмы, в т. ч. Сальмонеллы, (г)	1 210
Listeria monocytogenes, (г)	1 936
<b>Микробиологические показатели: Соки из фруктов, соки из овощей, фруктовые и (или) овощные нектары, морсы и фруктовые и (или) овощные сокодержателе напитки, консервированные и газированные с использованием углекислоты с pH 3,8 и ниже</b>	
КМАФАнМ, КОЕ/г(см <sup>3</sup> )	417
БГКП (колиформы), г (см <sup>3</sup> )	417
Дрожжи, г (см <sup>3</sup> )	441
Плесени, КОЕ/г(см <sup>3</sup> )	441
Молочнокислые микроорганизмы, г (см <sup>3</sup> )	441
<b>Микробиологические показатели: Концентрированные соки из фруктов, концентрированные морсы, концентрированные фруктовые пюре</b>	
Дрожжи, г (см <sup>3</sup> )	441
Плесени,г (см <sup>3</sup> )	441
Неспоробразующие микроорганизмы (для продажи в розничной торговле)	441
<b>Микробиологические показатели: Концентрированные соки из овощей, концентрированные овощные пюре (за исключением томатных соков и пюре)</b>	
КМАФАнМ, КОЕ/г(см <sup>3</sup> )	417
БГКП (колиформы), г (см <sup>3</sup> )	417
Дрожжи, КОЕ/г(см <sup>3</sup> )	441
Плесени, КОЕ/г(см <sup>3</sup> )	441
Патогенные микроорганизмы, в т. ч. Сальмонеллы, (г)	1 210
<b>Микробиологические показатели: Концентрированный томатный сок, томатное пюре, томатная паста</b>	
Дрожжи, г (см <sup>3</sup> )	441
Число плесеней по Говарду	441
Мезофильные клостридии, г (см <sup>3</sup> )	617
Неспоробразующие микроорганизмы (для продажи в розничной торговле)	441
Молочнокислые микроорганизмы, г (см <sup>3</sup> )	441
Патогенные микроорганизмы, в т. ч. Сальмонеллы, (г)	1 210
<b>Микробиологические показатели: Пастеризованная соковая продукция из фруктов</b>	
КМАФАнМ, КОЕ/г(см <sup>3</sup> )	417
Бактерии семейства Enterobacteriaceae, г (см <sup>3</sup> )	593
Дрожжи, г (см <sup>3</sup> )	441
Плесневые грибы, КОЕ/г(см <sup>3</sup> )	441
V. Cereus, г (см <sup>3</sup> )	593
Патогенные микроорганизмы, в т. ч. Сальмонеллы, (г)	1 210
<b>Микробиологические показатели (Консервированная соковая продукция (промстерильность)):</b>	
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы V. subtilis	441
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: V. cereus, V. ролупуха	617
Мезофильные клостридии C.botulinum и(или) C.perfringens	617
Мезофильные клостридии (кроме C.botulinum и(или) C.perfringens)	617
Мезофильные клостридии	617
Молочнокислые микроорганизмы	441
Неспоробразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи	441
Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	441
<b>Микробиологические показатели:</b>	
КМАФАнМ	417
БГКП	417
S. Aureus	617
E. coli	617
Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
L. monocytogenes	1 965
Дрожжи	441
Плесени	441
Молочнокислые микроорганизмы	441
Мезофильные клостридии	617
Неспоробразующие микроорганизмы	441
Число плесеней по Говарду	441
Бактерии семейства Enterobacteriaceae	593
Плесневые грибы	417
V. cereus	593

		<b>Физико-химические показатели (соковая продукция (соки, нектары, напитки сокодержущие, морсы)):</b>	
		Водородный показатель (рН)	271
		Массовая доля общего диоксида серы (нижняя граница интервала 10 мг/1кг)	762
		Массовая доля общих сухих веществ	338
		Массовая доля растворимых сухих веществ	338
		Массовая доля растительных примесей	338
		Массовая доля титруемых кислот в пересчёте на преобладающую кислоту (винную, лимонную безводную, яблочную)	242
		Массовая доля фосфора	665
		Массовая доля хлоридов	278
		Массовая доля этанола	635
		Массовая концентрация сульфатов	465
		Массовая концентрация титруемых кислот в расчете на винную, яблочную или лимонную	242
		Массовая концентрация фосфора	665
		Наличие примесей растительного происхождения	338
		Общая щелочность золы	404
		Объемная доля мякоти	338
		Органолептические показатели	460
		Посторонние примеси (Соки прямого отжима Соки фруктовые концентрированные Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные Нектары фруктовые и фруктово-овощные Напитки сокодержущие фруктовые и фруктово-овощные Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста Продукция соковая. Сок томатный Соки, нектары и сокодержущие напитки овощные и овошефруктовые)	338
		Содержание этанола	635
		Титруемая кислотность	242
		<b>Физико-химические показатели (концентраты, полуфабрикаты овощные; мороженое фруктовое, плодово-ягодное, ароматизированное и пищевой лёд):</b>	
		Кислотность	242
		Массовая доля общих сухих веществ	338
		Массовая доля сахарозы	429
		Органолептические показатели	460
2.7.8	Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды, протертые с сахаром, и др. плодовоягодные концентраты с сахаром, и др. плодовоягодные концентраты с сахаром	<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1 905
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1 905
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1 905
		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	460
		Цезий-137 спектрометрическим методом (дикорастущие ягоды и овощи)	1 386
		Стронций-90 спектрометрическим методом (овощи)	1 386
		<b>Микотоксины:</b>	
		Патулин (яблочные, облепиховые, калина)	1 524
		<b>Консерванты:</b>	
		Бензойная кислота и ее соли	1 597
		Сорбиновая кислота и ее соли	1 597
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Качественное определение.	3 811
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4 954
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	3 047
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		Плесени	441
		Дрожжи	441
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Масса нетто	199
		Массовая доля влаги в продукте	338
		Массовая доля золы	404
		Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте	629
		Массовая доля минеральных примесей	404
		Массовая доля минеральных примесей, нерастворимых в соляной кислоте	629
		Массовая доля общего диоксида серы (нижняя граница интервала 10 мг/1кг)	762
		Массовая доля растворимых сухих веществ	338
		Массовая доля растительных примесей	338
		Массовая доля редуцирующих сахаров	392
		Массовая доля сахаров в виде инвертного сахара	429
		Массовая доля сахарозы (разность)	63

		Массовая доля составных частей (массовая доля плодов или овощей от фактической массы или массы нетто, заявленной на упаковке)	278
		Массовая доля сухих веществ в продукте	338
		Массовая доля этанола, %	635
		Наличие примесей растительного происхождения	338
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус)	460
		Посторонние примеси (делаются только для нижеуказанных продуктов): Варенье. Десерты фруктовые Фрукты протёртые или дроблёные Повидло. Наполнители фруктовые и овощные Пюре фруктовые, консервированные химическими консервантами Маринады фруктовые. Желе. Джем. Начинки и подварки фруктовые и овощные Соусы фруктовые.	338
		pH	271
		Содержание нитратов (в расчете на нитрат-ион)	568
		Содержание этанола (отгонка+плотность+определение) г/100см <sup>3</sup>	635
		Соотношение составных частей (за один компонент)	278
		Титруемая кислотность в пересчете на яблочную (щавелевую, лимонную, моногидрат, винную, серную, уксусную, молочную или лимонную) кислоту	242
		Титруемая кислотность	242
2.7.9	Овощи и фрукты, грибы соленые, маринованные, квашенные, моченые	<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1 905
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1 905
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1 905
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Качественное определение.	3 811
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4 954
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	3 047
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		Сульфитредуцирующие клостридии (только в грибах)	617
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Масса нетто	199
		Массовая доля влаги в продукте	338
		Массовая доля золы	404
		Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте	629
		Массовая доля минеральных примесей	404
		Массовая доля минеральных примесей, нерастворимых в соляной кислоте	629
		Массовая доля общего диоксида серы (нижняя граница интервала 10 мг/1кг)	762
		Массовая доля растительных примесей	338
		Массовая доля составных частей (массовая доля плодов или овощей от фактической массы или массы нетто, заявленной на упаковке)	278
		Массовая доля сухих веществ в продукте	338
		Массовая доля хлоридов в пересчете на хлористый натрий	278
		Наличие примесей растительного происхождения	338
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус)	460
		Посторонние примеси (делаются только для нижеуказанных продуктов): Овощи солёные и квашенные Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке Капуста квашеная провансаль Оливки или маслины в заливке Вторые обеденные блюда Грибы маринованные, солёные и отварные)	338
		pH	271
		Содержание нитратов (в расчете на нитрат-ион)	568
		Соотношение составных частей (за один компонент)	278
		Титруемая кислотность в пересчете на яблочную (щавелевую, лимонную, моногидрат, винную, серную, уксусную, молочную или лимонную) кислоту	242
		Титруемая кислотность	242
		2.7.10	Специи и пряности сухие
Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Качественное определение.	3 811		
Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4 954		
Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	3 047		
<b>Микробиологические показатели:</b>			
КМАФАнМ	417		
БГКП	417		
Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210		
Сульфитредуцирующие клостридии	617		
Плесени	441		



		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Заражённость вредителями хлебных запасов	605
		Загрязнённость насекомыми вредителями	605
		<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 )	199
		Массовая доля влаги	338
		Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте	629
		Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте, в пересчёте на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	460
		Массовая доля легковесных зерен (белого и черного перца горошком)	338
		Массовая доля металлических примесей	338
		Массовая доля общей золы	404
		Массовая доля общей золы в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	404
		Массовая доля пораженных плесенью пряностей	199
		Массовая доля посторонних минеральных примесей	338
		Массовая доля примесей и посторонних веществ	338
		Массовая доля примесей растительного происхождения	338
		Массовая доля пряностей с дефектами внешнего вида	338
		Массовая доля эфирных масел в расчете на сухую массу (добавить стоимость влаги)	453
		Органолептические показатели (внешний вид, форма, цвет, запах, вкус)	460
		<b>Физико-химические показатели (лавровый лист):</b>	
		Влажность лаврового листа	338
		Длина листьев	199
		Органолептические показатели	460
		Содержание 2-3-листные верхушки побегов, срезанные у основания нижеследующего лист	338
		Содержание желтых листьев, %	199
		Содержание листьев красноватых и коричневых, а также с высохшими краями или кончикам	338
		Содержание листья с мелкоточечной пятнистостью на нижней стороне пластинки листа	338
		Содержание листья со следами повреждений трипсом, щитовкой, амбарными клещами и другими насекомыми - вредителями пищевых товаров, а также поврежденных сажистым грибом	338
		Содержание ломаные листья длиной более 3 см	338
		Содержание органической и минеральной примесей (массовая доля)	338
		Содержание целые и ломаные листья длиной менее 3 см	199
2.7.11	Орехи	<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1 905
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1 905
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1 905
		<b>Микотоксины:</b>	
		афлатоксин В1 методом ВЭЖХ	1 595
		<b>Жирнокислотный состав (ЖКС) (в продукции с содержанием жира не менее 4%) с расчётом содержания отдельных кислот: Линолевая кислота, Эруковая кислота, Линоленовая, Олеиновая и другие жирные кислоты с распечаткой ЖКС</b>	2 640
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Качественное определение.	3 811
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4 954
		Дополнительное исследование количества содержания. ГМО при их наличии в тестируемом материале	3 047
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		БГКП	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		Плесени	441
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Органолептические показатели	460
		Масса нетто	199
		Массовая доля влаги	338
		Орехи грецкие ГОСТ 16832 Выход ядра	338
		Орехи грецкие ГОСТ 16832 Количество влаги (влажность)	338
		Орехи грецкие ГОСТ 16832 Наличие орехов с присохшей кожурой	338
		Орехи грецкие ГОСТ 16832 Наличие поврежденных вредителями, прогорклых, недоразвитых орехов	338
		Орехи грецкие ГОСТ 16832 Наличие посторонних примесей и ореховой скорлупы	338

Орехи грецкие ГОСТ 16832 Органолептические показатели (внешний вид, окраска, качество скорлупы, поверхность ядра, цвет, качество вкус и запах ядра)	338
Орехи грецкие ГОСТ 16832 Отделяемость ядра от скорлупы	338
Орехи грецкие ГОСТ 16832 Размер ореха по наибольшему поперечному диаметру	338
Орехи грецкие ГОСТ 16832 Наличие живых вредителей (насекомых или их личинок) внутри ореха	338
Орехи грецкие ГОСТ 32874 Массовая доля влаги	338
Орехи грецкие ГОСТ 32874 Массовая доля орехов других помологических сортов	338
Орехи грецкие ГОСТ 32874 Массовая доля орехов с плесенью	338
Орехи грецкие ГОСТ 32874 Массовая доля орехов, имеющих дефекты внешнего вида скорлупы	338
Орехи грецкие ГОСТ 32874 Массовая доля орехов, не соответствующих требованиям калибровки	338
Орехи грецкие ГОСТ 32874 Массовая доля орехов, не соответствующих требованиям сорта	338
Орехи грецкие ГОСТ 32874 Массовая доля посторонних примесей	338
Орехи грецкие ГОСТ 32874 Наличие живых сельскохозяйственных вредителей в скорлупе и ядре	338
Орехи грецкие ГОСТ 32874 Органолептические показатели (внешний вид скорлупы и ядра, запах, вкус, степень зрелости)	338
Орехи грецкие ГОСТ 32874 Средняя масса нетто	338
Орехи кедровые очищенные ГОСТ 31852 Массовая доля влаги	338
Орехи кедровые очищенные ГОСТ 31852 Массовая доля испорченных очищенных кедровых орехов	338
Орехи кедровые очищенные ГОСТ 31852 Массовая доля посторонних включений	338
Орехи кедровые очищенные ГОСТ 31852 Массовая доля разбитых очищенных кедровых орехов	338
Орехи кедровые очищенные ГОСТ 31852 Массовая доля ссохшихся ядер	338
Орехи кедровые очищенные ГОСТ 31852 Массовая доля ядер орехов других видов и происхождения	338
Орехи кедровые очищенные ГОСТ 31852 Наличие видимых невооружённым глазом живых и/или мёртвых насекомых и других вредителей, продуктов их жизнедеятельности и плесневелых ядер	338
Орехи кедровые очищенные ГОСТ 31852 Органолептические показатели (запах, вкус, цвет)	338
Орехи лещины ГОСТ 32288 Массовая доля влаги целых орехов	338
Орехи лещины ГОСТ 32288 Массовая доля орехов других ботанических или товарных типов	338
Орехи лещины ГОСТ 32288 Массовая доля орехов, не соответствующая требованиям покалибровки	338
Орехи лещины ГОСТ 32288 Массовая доля орехов, не соответствующая требованиям товарного сорта	338
Орехи лещины ГОСТ 32288 Массовая доля посторонних примесей, половинок, осколков скорлупы, остатков околоплодника	338
Орехи лещины ГОСТ 32288 Наибольший поперечный диаметр	338
Орехи лещины ГОСТ 32288 Органолептические показатели (внешний вид, вкус, запах, состояние орехов)	338
Орехи лещины ГОСТ 32288 Средняя масса нетто	338
Орехи миндаля сладкого в скорлупе ГОСТ 32811 Массовая доля влаги	338
Орехи миндаля сладкого в скорлупе ГОСТ 32811 Массовая доля орехов миндаля горького	338
Орехи миндаля сладкого в скорлупе ГОСТ 32811 Массовая доля орехов миндаля других помологических сортов	338
Орехи миндаля сладкого в скорлупе ГОСТ 32811 Массовая доля орехов миндаля, не отвечающих требованиям сорта	338
Орехи миндаля сладкого в скорлупе ГОСТ 32811 Массовая доля орехов, не соответствующих требованиям по калибровке	338
Орехи миндаля сладкого в скорлупе ГОСТ 32811 Массовая доля посторонней примеси	338

Орехи миндаля сладкого в скорлупе ГОСТ 32811 Наличие живых сельскохозяйственных вредителей на скорлупе я ядре	338
Орехи миндаля сладкого в скорлупе ГОСТ 32811 Органолептические показатели (внешний вид, плотность, поверхность скорлупы, состояние ядра, вкус, запах)	338
Орехи миндаля сладкого в скорлупе ГОСТ 32811 Масса нетто	338
Орехи миндаля сладкого в скорлупе ГОСТ 32811 Размер (количество калиброванных орехов в 1 кг)	338
Орехи миндаля сладкого ГОСТ 16830 Выход ядра	338
Орехи миндаля сладкого ГОСТ 16830 Количество влаги (влажность)	338
Орехи миндаля сладкого ГОСТ 16830 Наличие живых вредителей	338
Орехи миндаля сладкого ГОСТ 16830 Наличие орехов недоразвитых	338
Орехи миндаля сладкого ГОСТ 16830 Наличие орехов с горьким ядром	338
Орехи миндаля сладкого ГОСТ 16830 Наличие орехов с горьким ядром (по массе)	338
Орехи миндаля сладкого ГОСТ 16830 Наличие орехов с камедью	338
Орехи миндаля сладкого ГОСТ 16830 Наличие орехов с плесневелым ядром	338
Орехи миндаля сладкого ГОСТ 16830 Наличие орехов с присохшей кожурой	338
Орехи миндаля сладкого ГОСТ 16830 Наличие орехов, поврежденных вредителями	338
Орехи миндаля сладкого ГОСТ 16830 Наличие ореховой скорлупы	338
Орехи миндаля сладкого ГОСТ 16830 Наличие посторонней примеси	338
Орехи миндаля сладкого ГОСТ 16830 Наличие прогорклых орехов	338
Орехи миндаля сладкого ГОСТ 16830 Органолептические показатели (внешний вид, плотность, поверхность скорлупы, состояние ядра, вкус, запах)	338
Орехи миндаля сладкого ГОСТ 16830 Посторонние примеси	338
Орехи фисташковые неочищенные ГОСТ 31788 Заражённость насекомыми вредителями	605
Орехи фисташковые неочищенные ГОСТ 31788 Массовая доля влаги	338
Орехи фисташковые неочищенные ГОСТ 31788 Наличие орехов с дефектами	338
Орехи фисташковые неочищенные ГОСТ 31788 Органолептические показатели (запах, вкус)	338
Орехи фисташковые неочищенные ГОСТ 31788 Посторонние компоненты, не являющиеся частью фисташек (ядро, твёрдая скорлупа, околоплодник)	338
Ядра кешью ГОСТ 31855 Количество целых ядер в кг	338
Ядра кешью ГОСТ 31855 Массовая доля влаги	338
Ядра кешью ГОСТ 31855 Наличие живых насекомых и плесени, мёртвых насекомых, клещей, фрагментов насекомых, ядер, повреждённых грызунами и насекомыми	338
Ядра кешью ГОСТ 31855 Наличие прогорклых ядер	338
Ядра кешью ГОСТ 31855 Органолептические показатели (внешний вид, форма, запах, вкус)	338
Ядра миндаля сладкого ГОСТ 32857 Массовая доля влаги ядер миндаля	338
Ядра миндаля сладкого ГОСТ 32857 Массовая доля сдвоенных и двойных ядер	338
Ядра миндаля сладкого ГОСТ 32857 Массовая доля ядер миндаля других помолологических сортов	338
Ядра миндаля сладкого ГОСТ 32857 Массовая доля ядер неполных и с царапинами	338
Ядра миндаля сладкого ГОСТ 32857 Массовая доля ядер, не отвечающих требованиям сорта	338
Ядра миндаля сладкого ГОСТ 32857 Массовая доля ядер, не соответствующих требованиям по калибровке (при калибровке по диаметру)	338
Ядра миндаля сладкого ГОСТ 32857 Наличие живых сельскохозяйственных вредителей	338

		Ядра миндаля сладкого ГОСТ 32857 Наличие посторонней примеси	338
		Ядра миндаля сладкого ГОСТ 32857 Органолептические показатели (внешний вид, состояние ядра, вкус, запах)	338
		Ядра миндаля сладкого ГОСТ 32857 Средняя масса нетто	338
		Ядра орехов лещины ГОСТ 32287 Диаметр ядер	338
		Ядра орехов лещины ГОСТ 32287 Масса нетто	338
		Ядра орехов лещины ГОСТ 32287 Массовая доля влаги	338
		Ядра орехов лещины ГОСТ 32287 Массовая доля некачественных ядер орехов лещины	338
		Ядра орехов лещины ГОСТ 32287 Массовая доля сдвоенных ядер	338
		Ядра орехов лещины ГОСТ 32287 Массовая доля ядер орехов лещины других помолологических сортов	338
		Ядра орехов лещины ГОСТ 32287 Массовая доля ядер орехов лещины, не соответствующих указанному калибру	338
		Ядра орехов лещины ГОСТ 32287 Наличие живых и мертвых сельскохозяйственных вредителей, их остатков или выделений	338
		Ядра орехов лещины ГОСТ 32287 Органолептические показатели (внешний вид, вкус, запах, состояние ядер)	338
		Ядра орехов лещины ГОСТ 32287 Разница между минимальным и максимальным диаметром ядер одного калибра	338
		Ядра орехов лещины ГОСТ 32287 Массовая доля посторонних примесей, пустой скорлупы, частиц скорлупы и/или околоплодника, пыли	338
		Ядра орехов фундука ГОСТ 16835 Влажность ядер орехов фундука	338
		Ядра орехов фундука ГОСТ 16835 Засоренность скорлупой и примесью	338
		Ядра орехов фундука ГОСТ 16835 Наличие живых вредителей (насекомых или их личинок)	338
		Ядра орехов фундука ГОСТ 16835 Органолептические показатели (внешний вид, вкус, запах, плотность)	338
		Ядра орехов фундука ГОСТ 16835 Повреждение наружной оболочки ядра	338
		Ядра орехов фундука ГОСТ 16835 Содержание ядер ломаных, с механическими повреждениями, сморщенных, ссохшихся, недоразвитых, поврежденных вредителями, прогорклых, плесневелых, с пожелтевшей сердцевинной	338
		Ядра орехов фундука ГОСТ 16835 Средняя масса ядра	338
		Ядро ореха грецкого ГОСТ 16833 Массовая доля влаги	338
		Ядро ореха грецкого ГОСТ 16833 Массовая доля ядер с поверхностными царапинами	338
		Ядро ореха грецкого ГОСТ 16833 Массовая доля ядер, не отвечающих требованиям сорта	338
		Ядро ореха грецкого ГОСТ 16833 Массовая доля ядер, не соответствующей требованиям сорта по окраске	338
		Ядро ореха грецкого ГОСТ 16833 Наличие живых сельскохозяйственных вредителей и ядер, поврежденных сельскохозяйственными вредителями	338
		Ядро ореха грецкого ГОСТ 16833 Органолептические показатели (внешний вид, запах, вкус, состояние ядер)	338
		Ядро ореха грецкого ГОСТ 16833 Содержанию ядер, соответствующих виду, указанному в маркировке	338
		Ядро ореха грецкого ГОСТ 16833 Средняя масса нетто	338
2.7.12	Чай, кофе	<b>Микотоксины:</b> афлатоксин В1 методом ВЭЖХ	1 595
		<b>Пестициды:</b> ГХЦГ (сумма изомеров)	1 905
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1 905
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1 905
		<b>Наличие ГМО:</b> Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Качественное определение.	3 811

Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4 954
Дополнительное исследование количества содержания ГМО при их наличии в тестируемом материале	3 047
<b>Микробиологические показатели:</b>	
Плесени (чай и кофейные зерна зеленые)	441
<b>Физико-химические показатели:</b>	
Заражённость вредителями хлебных запасов	605
Загрязнённость насекомыми вредителями	605
<b>Физико-химические показатели (чай черный, зеленый):</b>	
Органолептические показатели (внешний вид, цвет, аромат, вкус)	460
Количество танина	314
Масса нетто	199
Массовая доля влаги	
Массовая доля сухого вещества в измельченной пробе	338
Массовая доля водонерастворимой золы в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	508
Массовая доля листовой части	338
Массовая доля мелочи	338
Массовая доля металломагнитной примеси	338
Массовая доля посторонних примесей	338
Общее содержание золы (массовая доля) по массе в пересчете на сухое вещество пробы (добавить стоимость влаги)	404
Размер побегов (длина и диаметр)	199
Размеры	199
Содержание водорастворимой золы в общей золе (добавить стоимость влаги+общ зола)	404
Содержание водорастворимых экстрактивных веществ в пересчете на сухое вещество (массовая доля) (добавить стоимость влаги)	1 016
Содержание грубых волокон, массовая доля, приведённая к содержанию сухого вещества в пробе (добавить стоимость влаги)	465
<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)	460
Общее содержание золы (массовая доля) в пересчёте на сухое вещество пробы (добавить стоимость влаги) Чай	404
Продолжительность растворения Чай с добавками	199
Содержание влаги (потеря массы при температуре (103 ± 2)°C) Чай	338
<b>Физико-химические показатели (Кофе растворимый):</b>	
Органолептические показатели (внешний вид, цвет, аромат, вкус)	460
Продолжительность растворения в воде	199
Массовая доля влаги	338
Общее содержание золы (в пересчете на сухое вещество) (добавить стоимость влаги)	404
Содержание металлических примесей	338
Посторонние примеси	338
<b>Физико-химические показатели (Кофе: зеленый, черный, натуральный жареный, молотый):</b>	
Массовая доля примесей и дефектов (Кофе зеленый), %	1 210
Массовая доля влаги (потеря массы при температуре 103°C) Кофе жареный молотый	338
Массовая доля влаги (потеря массы) при 105°C Потеря массы при температуре 105°C	338
Массовая доля влаги (потеря массы при температуре 103°C)	
Массовая доля влаги (потеря массы) при температуре 105°C Кофе зеленый (сырой)	338
Массовая доля золы	404
Массовая доля золы (на сухую массу) (добавить стоимость влаги)	404
Массовая доля золы, не растворимой в соляной кислоте	629
Массовая доля ломаных зерен и обломков зерна	338
Массовая доля металлических примесей	338
Массовая доля молотого кофе, прошедшего через сито с отверстиями диаметром 1,0мм (Степень помола)	338
Массовая доля экстрактивных веществ в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	719
Органолептические показатели (внешний вид, цвет и аромат сухого продукта, аромат и вкус напитка) + Массовая доля ломаных зерен и обломков зерна (Кофе натуральный)	460
<b>Физико-химические показатели (Напитки кофейные (с кофе и цикорием)):</b>	
Массовая доля влаги	338
Массовая доля золы (в расчете на сухую массу) (добавить стоимость влаги)	743

		Массовая доля металлических примесей	338
		Органолептические показатели (внешний вид, вкус, аромат)	460
		Посторонние примеси	338
		Продолжительность растворения в воде	199
		<b>Физико-химические показатели (лекарственное сырье):</b>	
		Влажность	338
		Содержание дубильных веществ в абсолютно сухом сырье (добавить стоимость влаги)	314
		Содержание золы, нерастворимой в 10%-ном растворе соляной кислоты в абсолютно сухом сырье (добавить стоимость влаги)	404
		Содержание общей золы	404
		Содержание экстрактивных веществ в абсолютно сухом сырье (добавить стоимость влаги)	508
		Содержание эфирного масла в абсолютно сухом сырье (добавить стоимость влаги)	508
		<b>2.8. МАСЛИЧНОЕ СЫРЬЕ И ЖИРОВЫЕ ПРОДУКТЫ</b>	
<b>№№ пп</b>	<b>Наименование группы</b>	<b>Наименование услуги</b>	<b>цена, руб. (без учета НДС)</b>
<b>2.8.1</b>	<b>Общие показатели</b>	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
		Кадмий	453
		Мышьяк	453
		ртуть	453
		свинец	453
		Атомно-абсорбционный спектрофотометрический анализ пищевых продуктов на содержание кадмия и свинца (с применением электротермической атомизации), мышьяка (с применением метода генерации гидридов) и ртути (с использованием метода холодного пара) с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении	3 500
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров) (по факту, на ТР ТС не делаем)	1 905
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов) (по факту, на ТР ТС не делаем)	1 905
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов) (по факту, на ТР ТС не делаем)	1 905
		<b>Радионуклиды (в т.ч. и по ТР ТС 015/2011)</b>	
		Пробоподготовка	460
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1 386
		Стронций-90 спектрометрическим методом	1 386
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Качественное определение.	3 811
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4 954
		Дополнительное исследование количества содержания ГМО при их наличии в тестируемом материале	3 047
<b>2.8.2</b>	<b>Семена масличных культур (подсолнечника, сои, хлопчатника, кукурузы, льна, горчицы, рапс, арахис, мак пищевой и другие)</b>	<b>Микотоксины:</b>	
		афлатоксин В1 методом ВЭЖХ	1 595
		<b>Жирнокислотный состав (ЖКС) (в продукции с содержанием жира не менее 4%) с расчётом содержания отдельных кислот: Линолевая кислота, Эруковая кислота, Линоленовая, Олеиновая и другие жирные кислоты с распечаткой ЖКС</b>	2 640
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Заражённость вредителями хлебных запасов	605
		Загрязнённость насекомыми вредителями	605
		<b>Физико-химические показатели для бобов арахиса, семян клещевины, подсолнечника и сои, сафлора, конопля, льна, кунжута, рапса, горчицы, сурепицы, рыжика, мака:</b>	
		Влажность	338
		Кислотное число масла (добавить стоимость пробоподготовки)	556
		Количество живых насекомых (отдельно по видам, клещи)	338
		Лузжистость	199
		Лузжистость на абсолютно сухое вещество (добавить стоимость влажности)	199
		Массовая доля испорченных или повреждённых семян, относящихся к неявно выраженной сорной или масличной примеси	338
		Массовая доля явно выраженной сорной или масличной примеси	338
		Общее содержание гальки	338
		Общее содержание масличной примеси (Содержание испорченных или поврежденных семян, семян подсолнечника, повреждённых растительными клопами, явно выраженной масличной примеси)	441
		Общее содержание сорной примеси (Содержание крупной сорной примеси, явно выраженной сорной примеси, испорченных или поврежденных семян)	441
		Содержание жира	731
		Содержание жира в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателя влажность)	731

		Содержание испорченных или повреждённых семян, относящихся к неявно выраженной сорной или масляной примеси	338
		Содержание металломагнитной примеси	338
		Содержание семян подсолнечника, повреждённых растительными клопами	338
		Содержание семян белены (вредной примеси)	338
		Степень зараженности семян клещами	435
		<b>Физико-химические показатели эфиромасличные культуры:</b>	
		Заражённость вредителями хлебных запасов	605
		Загрязнённость насекомыми вредителями	605
2.8.3	Масло растительное (все виды)	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
		Медь	453
		Железо	453
		Атомно-абсорбционный спектрофотометрический анализ пищевых продуктов на содержание кадмия, свинца и хрома (с применением электротермической атомизации), мышьяка (с применением метода генерации гидридов) и ртути (с использованием метода холодного пара) и железа, никеля и меди (с применением метода пламенной атомизации) с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении	3 800
		бенз(а)пирен	1 711
		<b>Микотоксины:</b>	
		афлатоксин В1 методом ВЭЖХ	1 595
		<b>Жирнокислотный состав (ЖКС) (в продукции с содержанием жира не менее 4%) с расчётом содержания отдельных кислот: Линолевая кислота, Эруковая кислота, Линоленовая, Олеиновая и другие жирные кислоты без распечатки общего ЖКС</b>	2 420
		<b>Жирнокислотный состав (ЖКС) (в продукции с содержанием жира не менее 4%) с расчётом содержания отдельных кислот: Линолевая кислота, Эруковая кислота, Линоленовая, Олеиновая и другие жирные кислоты с распечаткой ЖКС</b>	2 640
		Массовая доля изолированных трансизомеров жирных кислот методом ГЖХ	3 938
		Линолевая кислота, Эруковая кислота, Линоленовая и другие жирные кислоты (1 показатель)	2 032
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Анизидиновое число	665
		Йодное число	380
		Кислотное число	363
		Кислотность	242
		Массовая доля влаги и летучих веществ	441
		Массовая доля золы	404
		Массовая доля нежировых примесей	314
		Массовая доля фосфорсодержащих веществ в пересчете на оксид фосфора	665
		Массовая доля фосфорсодержащих веществ в пересчете на стеароолеилцитин	665
		Мыло (качественная проба)	199
		Органолептические показатели (Внешний вид, цвет, вкус, консистенция, структура) Масло пальмовое, Масло кокосовое	460
		Органолептические показатели (запах, цвет, прозрачность)	460
		Перекисное число	363
		Присутствие кунжутного масла	187
		Присутствие хлопкового масла	187
		Содержание неомыляемых веществ	441
		Содержание фосфора	665
		Температура полного расплавления	
		Кокосовое масло	314
Холодный тест (Подсолнечное масло)	314		
Цветное число	205		
Число омыления	308		
Энергетическая ценность - расчет (добавить стоимость м.д.влаги и летучих веществ + м.д.нежировых примесей)	138		
Масло пальмовое, кокосовое, подсолнечное, соевое			
2.8.4	Продукты переработки растительных масел и животных жиров, маргарины, кулинарные жиры, кондитерские жиры, майонезы, фосфатидные концентраты	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
		Медь	453
		Железо	453
		Никель	453
		Атомно-абсорбционный спектрофотометрический анализ пищевых продуктов на содержание кадмия, свинца и хрома (с применением электротермической атомизации), мышьяка (с применением метода генерации гидридов) и ртути (с использованием метода холодного пара) и железа, никеля и меди (с применением метода пламенной атомизации) с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении	3 800
		<b>Микотоксины:</b>	
		афлатоксин В1 методом ВЭЖХ	1 595

	Жиринокислотный состав (ЖКС) (в продукции с содержанием жира не менее 4%) с расчётом содержания отдельных кислот: Линолевая кислота, Эруковая кислота, Линоленовая, Олеиновая и другие жирные кислоты без распечатки общего ЖКС	2 420
	Жиринокислотный состав (ЖКС) (в продукции с содержанием жира не менее 4%) с расчётом содержания отдельных кислот: Линолевая кислота, Эруковая кислота, Линоленовая, Олеиновая и другие жирные кислоты с распечаткой ЖКС	2 640
	Массовая доля молочного жира в спредах и молкосодержащих продуктах, включая пробоподготовку	2 530
	Массовая доля изолированных трансизомеров жирных кислот методом ГЖХ (для жидких маргаринов добавить стоимость пробоподготовки)	3 938
	Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
	<b>Консерванты:</b>	
	Бензойная кислота и ее соли	1 597
	Сорбиновая кислота и ее соли	1 597
	Полихлорированные бифенилы (для продуктов, содержащих рыбные жиры) (на ТР ТС не делаем)	2 032
	<b>Микробиологические показатели:</b>	
	КМАФАнМ	417
	БГКП	417
	Плесени	441
	Дрожжи	441
	Дрожжи и плесени в сумме	441
	S. Aureus	617
	Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
	L. monocytogenes	1 965
	<b>Физико-химические показатели: майонезы, соусы майонезные, соусы и крема на основе растительных масел:</b>	
	Органолептические показатели (внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет)	460
	Кислотность продукта в пересчете на уксусную кислоту	242
	Массовая доля белковых веществ (добавить стоимость пробоподготовки)	731
	Массовая доля влаги (добавить стоимость кислотности)	338
	Массовая доля жира	731
	Массовая доля сухого обезжиренного остатка (расчетное значение)	1 173
	Массовая доля яичных продуктов в пересчете на сухой желток (добавить стоимость показателя м.д.жира)	1 022
	Перекисное число (Показатель окислительной порчи продукта) (добавить стоимость показателя м.д.жира)	617
	Перекисное число жировой фазы, выделенной из продукта	556
	pH	271
	Стойкость эмульсии (майонез)	199
	<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)	460
	Кислотность маргарина	242
	Массовая доля влаги и летучих веществ	441
	Массовая доля жира	731
	Массовая доля жира (добавить стоимость показателя м.д.поваренной соли - для соленых продуктов)	731
	Массовая доля поваренной соли	278
	Массовая доля сухого обезжиренного остатка (расчетное значение) (добавить стоимость жир+влага, летучие+ соль)	63
	Перекисное число	556
	Прозрачность твердого жира	254
	pH	271
	Температура плавления жиров и жира, выделенного из маргарина	314
	<b>Физико-химические показатели: жмыхи, шроты и горчичный порошок</b>	
	Количество темных включений Горчичный порошок	254
	Массовая доля влаги и летучих веществ	441
	Массовая доля мелочи	338
	Массовая доля сырой клетчатки в сухом веществе	847
	Органолептические показатели (цвет, запах)	460
	Содержание масла в сухом веществе (+ влага)	731
	Содержание масла (соответствует массовой доли жира)	731
2.8.5	Жиры животные топленые	
	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
	Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
	Медь	453
	Железо	453



		Никель	453
		Атомно-абсорбционный спектрофотометрический анализ пищевых продуктов на содержание кадмия, свинца и хрома (с применением электротермической атомизации), мышьяка (с применением метода генерации гидридов) и ртути (с использованием метода холодного пара) и железа, никеля и меди (с применением метода пламенной атомизации) с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении	3 800
		<b>Антибиотики:</b>	
		Бацитрацин методом иммуноферментного анализа	3 322
		Группа тетрациклинов (Сумма массовых концентраций антибиотиков группы тетрациклинов: тетрациклина, хлортетрациклина, окситетрациклина, доксициклина) методом иммуноферментного анализа	3 883
		Левомецитин (Хлорамфеникол) (ИФА метод)	3 047
		Нитрозамины*:	
		сумма НДМА И НДЭА	5 533
		Протокол испытаний*	355
		Жирнокислотный состав (ЖКС) (в продукции с содержанием жира не менее 4%) с расчётом содержания отдельных кислот: Линолевая кислота, Эруковая кислота, Линоленовая, Олеиновая и другие жирные кислоты без распечатки общего ЖКС	2 420
		Жирнокислотный состав (ЖКС) (в продукции с содержанием жира не менее 4%) с расчётом содержания отдельных кислот: Линолевая кислота, Эруковая кислота, Линоленовая, Олеиновая и другие жирные кислоты с распечаткой ЖКС	2 640
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Кислотное число	363
		Массовая доля веществ, не растворимых в эфире	338
		Массовая доля влаги и летучих веществ	441
		Массовая доля неомыляемых веществ	508
		Массовая доля свободных жирных кислот ( тоже что и кислотность)	465
		Органолептические показатели (вкус, запах, консистенция, цвет, прозрачность)	460
		Перекисное число	363
		Степень окислительной порчи жира	363
		Температура плавления	314
2.8.6	Жиры и масла животные	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
		Медь	453
		Железо	453
		Никель	453
		Атомно-абсорбционный спектрофотометрический анализ пищевых продуктов на содержание кадмия, свинца и хрома (с применением электротермической атомизации), мышьяка (с применением метода генерации гидридов) и ртути (с использованием метода холодного пара) и железа, никеля и меди (с применением метода пламенной атомизации) с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении	3 800
		<b>Антибиотики:</b>	
		Бацитрацин методом иммуноферментного анализа	3 322
		Группа тетрациклинов (Сумма массовых концентраций антибиотиков группы тетрациклинов: тетрациклина, хлортетрациклина, окситетрациклина, доксициклина) методом иммуноферментного анализа	3 883
		Левомецитин (Хлорамфеникол) (ИФА метод)	3 047
		Нитрозамины*:	
		сумма НДМА И НДЭА	5 214
		Протокол испытаний*	355
		Жирнокислотный состав (ЖКС) (в продукции с содержанием жира не менее 4%) с расчётом содержания отдельных кислот: Линолевая кислота, Эруковая кислота, Линоленовая, Олеиновая и другие жирные кислоты без распечатки общего ЖКС	2 420
		Жирнокислотный состав (ЖКС) (в продукции с содержанием жира не менее 4%) с расчётом содержания отдельных кислот: Линолевая кислота, Эруковая кислота, Линоленовая, Олеиновая и другие жирные кислоты с распечаткой ЖКС	2 640
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Кислотность	242
		Анизидиновое число	665
		Кислотное число	363
		Массовая доля влаги и летучих веществ	441
		Массовая доля золы	404
		Перекисное число	363
		<b>2.9. ВОДА БУТИЛИРОВАННАЯ, НАПИТКИ, АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ</b>	
№№ пп	Наименование группы	Наименование услуги	цена, руб. (без учета НДС)
2.9.1	Общие показатели	<b>Токсичные элементы:</b>	
		Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000

		Кадмий	453
		Мышьяк	453
		Ртуть	453
		Свинец	453
		Атомно-абсорбционный спектрофотометрический анализ пищевых продуктов на содержание кадмия, свинца и хрома (с применением электротермической атомизации), мышьяка (с применением метода генерации гидридов) и ртути (с использованием метода холодного пара) и железа, никеля и меди (с применением метода пламенной атомизации) с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении	3 800
		<b>Наличие ГМО (кроме разделов: Питьевая вода бутилированная (газированная и негазированная). Воды питьевые минеральные природные столовые, лечебно-столовые, лечебные)</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Качественное определение.	3 811
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4 954
		Дополнительное исследование количества содержания ГМО при их наличии в тестируемом материале	3 047
2.9.2	Питьевая вода бутилированная (газированная и негазированная). Воды питьевые минеральные природные столовые, лечебно-столовые, лечебные	<b>Токсичные элементы и минеральные вещества:</b>	
		Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
		алюминий	1 016
		бериллий	568
		Железо	453
		Калий	605
		кобальт	453
		марганец	453
		Массовая концентрация силикатов	1 016
		Медь	453
		Никель	453
		олово	665
		селен	1 016
		серебро	665
		сурьма	665
		хром	665
		цинк (на ТР ТС 044 нужен ион 2+, мы определяем только общее содержание - согласовывать с Заказчиком, устроит такой вариант или нет)	453
		<b>Микробиологические показатели (для бутилированной): СанПиН 2.1.4.1116-02</b>	
		Общее микробное число (ОМЧ) при 37 °С	544
		Общее микробное число (ОМЧ) при 22 °С	544
		Общие колиформные бактерии (ОКБ)	544
		Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ)	544
		Глюкозоположительные колиформные бактерии (ГКБ)	544
		Споры сульфитредуцирующих кластридий	617
		Pseudomonas aeruginosa	617
		Колифаги	1 034
		<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)	544
		Общее микробное число (ОМЧ) при 37 °С	544
		БГКП	544
		Энтерококки (фекальные стрептококки)	617
		Escherichia coli (E.coli)	617
		Pseudomonas aeruginosa	617
		Споры сульфитредуцирующих кластридий	617
		<b>Пестициды:</b>	
		Пестициды в воде (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол), линдан	1 585
		бенз(а)пирен	2 159
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Аммиак и ионы аммония суммарно	326
		Анионные поверхностно-активные вещества (АПАВ)	653
		барий	798
		Биохимическое потребление кислорода (БПК-5 или БПК-20)	762
		бор	508
		Вкус и привкус	126
		Водородный показатель (рН) (для минеральной воды - вне области аккредитации)	133
		Гидрокарбонаты	380
		Двуокись углерода	302
		Жесткость (для минеральной воды - вне области аккредитации)	217
		Запах при 20°С, при 60°С	126
		Йодиды (в минеральной воде) - вне области аккредитации	1 173
		кальций	798
		Магний	798
		Массовая концентрация силикатов и всех форм кремниевой кислоты, (в пересчете на кремний)	586

		Молибден (на ТР ЕАЭС 044/2017 не делаем)	568
		Мутность	150
		Натрий	605
		Нефтепродукты	574
		Нитрат-ионы	513
		Нитрит-ионы (на ТР ЕАЭС 044/2017 делаем только в минеральной воде)	525
		Объем воды в бутылках	132
		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)	314
		Общий органический углерод	1 161
		Окисляемость перманганатная (для воды, имеющий желтоватый оттенок, краску или осадок необходимо определение показателя "Железо")	653
		Органолептические показатели: прозрачность, цвет, запах, вкус, внешний вид	508
		Остаточный активный хлор (свободный)	217
		Остаточный активный хлор (суммарный)	217
		Сульфат-ионы	513
		Суммарная минерализация (сумма основных анионов и катионов, расчетно) (добавить стоимость показателей : хлорид-ионы, сульфат-ионы, кальций, гидрокарбонаты, натрий+калий, магний)	314
		Пробоподготовка ЛГС	1 016
		Бромформ (ЛГС)	508
		Бромдихлорметан (ЛГС)	508
		Дибромхлорметан (ЛГС)	508
		Тетрахлорметан (Четыреххлористый углерод) (ЛГС)	508
		Токсичность по сумме тригалометанов (для расчета необходимо добавить хлороформ, бромформ, бродихлорметан, дибромхлорметан с пробоподготовкой) (вне области аккредитации)	283
		Токсичность по сумме нитратов и нитритов (для расчета необходимо добавить стоимость определения следующих показателей: нитрат-ионы, нитрит-ионы) ( <b>вне области аккредитации</b> )	283
		Фенолы	1 125
		Формальдегид	574
		Формальдегид (в водах для детей с 3-х лет, метод ВЭЖХ)	1 524
		Фосфат-ионы	513
		Фторид-ионы	513
		Хлорид-ионы	513
		Хлороформ	919
		Цветность	150
2.9.3	Напитки безалкогольные в том числе сиропы, тонизирующие напитки	<b>Микотоксины:</b>	
		<b>Патулин</b> (сокосодержащие: яблочный, томатный, облепиховый, калиновый)	1 524
		<b>Кофеин</b>	1 651
		Общая минерализация (сухой остаток)	302
		<b>Консерванты:</b>	
		Бензойная кислота и ее соли	1 597
		Сорбиновая кислота и ее соли	1 597
		<b>Подсластители:</b> аспартам	1 597
		<b>Подсластители:</b> сахарин	1 597
		<b>Подсластители:</b> ацесульфам К	1 597
		<b>Кислоты органические:</b> лимонная, яблочная, янтарная, винная, молочная, уксусная (только в соках и плодоовощной продукции) - <b>расчет</b>	1 760
		Лимонная кислота	798
		Яблочная кислота	798
		Янтарная кислота	798
		Винная кислота	798
		Молочная кислота	798
		Уксусная кислота	798
		Аскорбиновая кислота (витамин С) в пищевых продуктах с учётом пробоподготовки и подбором условий анализа	2 750
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		Дрожжи и плесени (сумма)	441
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Двуокись углерода	302
		Кислотность	242
		Массовая доля растительных примесей	338
		Массовая доля спирта	635
		Массовая доля сухих веществ	338
		Наличие примесей растительного происхождения	338
		Объёмная доля этилового спирта (расчет по массовой доле спирта)	635

		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, аромат, вкус)	460
2.9.4	Напитки брожения (безалкогольные)	<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		Дрожжи и плесени (сумма)	441
		<b>Консерванты:</b>	
		Бензойная кислота и ее соли	1 597
		Сорбиновая кислота и ее соли	1 597
		<b>Определение подсластителей методом ВЭЖХ:</b>	
		Ацесульфам К	1 597
		Аспартам	1 597
		Сахарин	1 597
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Двуокись углерода	302
		Кислотность	242
		Массовая доля спирта	635
		Массовая доля сухих веществ	338
		Объемная доля этилового спирта (расчет - дополнительно необходимо определить массовую долю спирта)	63
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, аромат, вкус)	460
		2.9.5	Пиво. Напитки пивные. Напитки солодовые.
сумма НДМА И НДЭА	5 214		
Протокол испытаний*	355		
<b>Микробиологические показатели:</b>			
КМАФАнМ	417		
БГКП	417		
Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210		
Дрожжи и плесени (сумма)	441		
<b>Определение консервантов методом ВЭЖХ:</b>			
Бензойная кислота и её соли	1 597		
Сорбиновая кислота и её соли	1 597		
<b>Определение подсластителей методом ВЭЖХ:</b>			
Ацесульфам К	1 597		
Аспартам	1 597		
Сахарин	1 597		
<b>Физико-химические показатели:</b>			
Пробоподготовка (в том числе дегазация)	605		
рН	320		
Двуокись углерода	302		
Кислотность	326		
Массовая доля спирта (стоимость рассчитана с учетом определения относительной плотности дистиллята продукта)	605		
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)	1 270		
Массовая доля действительный экстракта (стоимость рассчитана с учетом определения относительной плотности остатка продукта после отгонки спирта) - для пива и пивных напитков	605		
Массовая доля действительного экстракта (стоимость рассчитана с учетом определения массовой доли сухих веществ, сахара после инверсии, плотности продукта) - для солодовых напитков	2 383		
Объемная доля этилового спирта (стоимость рассчитана с учетом определения массовой доли спирта и относительной плотности дистиллята продукта + расчёт)	1 210		
Органолептические показатели (внешний вид: определение прозрачности, наличия посторонних включений (частиц), осадка)	484		
Органолептические показатели (прозрачность, цвет, вкус, хмелевая горечь, пенообразование)	1 585		
Относительная плотность дистиллята продукта	544		
Относительная плотность остатка продукта после отгонки спирта	544		
Пенообразование (пеностойкость, высота пены)	169		
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>	2 420		
Плотность пива (вне области аккредитации)	847		
Цвет (цветовых единиц, колориметрический метод)	544		
Цвет (единиц ЕВС, колориметрический метод)	544		
2.9.6	Вина. Вина наливом (виноматериалы)	<b>Определение консервантов методом ВЭЖХ:</b>	
		Сорбиновая кислота и её соли	1 597
		<b>Определение кислот методом ВЭЖХ:</b>	
		Массовая концентрация лимонной кислоты (включая расчет)	1 597
<b>Определение органических кислот методом ВЭЖХ:</b>			
Массовая концентрация органических кислот (винная, яблочная, молочная, уксусная, лимонная, янтарная) Метод ВЭЖХ (расчет)	798		

	Массовая концентрация винной кислоты	798	
	Массовая концентрация яблочной кислоты	798	
	Массовая концентрация молочной кислоты	798	
	Массовая концентрация уксусной кислоты	798	
	Массовая концентрация лимонной кислоты	798	
	Массовая концентрация янтарной кислоты	798	
	<b>Микробиологические показатели (столовые вина крепость до 15% об.):</b>		
	Дрожжи	441	
	Дрожжи (микроскопирование)	193	
	Молочнокислые бактерии (микроскопирование)	193	
	<b>Физико-химические показатели:</b>		
	Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту	308	
	Массовая концентрация общего диоксида серы	919	
	Массовая концентрация свободного диоксида серы	605	
	Массовая концентрация общего экстракта (в стоимость входит определение относительной плотности продукта, относительной плотности дистиллята продукта + расчет)	1 149	
	Массовая концентрация приведенного экстракта (в стоимость входит определение массовой концентрации общего экстракта, массовой концентрации сахаров (без предварительной инверсии) + расчет)	1 984	
	Массовая концентрация сахаров (без предварительной инверсии)	714	
	Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на винную кислоту	423	
	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)	1 336	
	Объемная доля этилового спирта	513	
	Органолептические показатели (внешний вид: определение прозрачности, наличия посторонних включений (частиц), осадка)	484	
	Органолептические показатели (внешний вид, цвет, аромат, вкус, балльная оценка )	1 585	
	Относительная плотность дистиллята продукта	544	
	Относительная плотность продукта	544	
	Пищевая (в т.ч. энергетическая ) ценность (в стоимость входят показатели о.д. этилового спирта + сахар + массовая концентрация кислот + расчет)	1 832	
	Плотность продукта	544	
	Потенциальная объемная доля этилового спирта (в стоимость входит определение массовой концентрации сахаров (без предварительной инверсии) + расчёт)	774	
	Розливостойкость (испытания на склонность к помутнениям физико-химического характера)	1 372	
2.9.7	Вина ликерные, вина ликерные с защищенным географическим указанием, вина ликерные с защищенным наименованием места происхождения товара	<b>Определение консервантов методом ВЭЖХ:</b>	
		Сорбиновая кислота и её соли	1 597
		<b>Определение кислот методом ВЭЖХ:</b>	
		Массовая концентрация лимонной кислоты	1 597
		<b>Определение органических кислот методом ВЭЖХ:</b>	
		Массовая концентрация органических кислот (винная, яблочная, молочная, уксусная, лимонная, янтарная) Метод ВЭЖХ (расчет)	798
		Массовая концентрация винной кислоты	798
		Массовая концентрация яблочной кислоты	798
		Массовая концентрация молочной кислоты	798
		Массовая концентрация уксусной кислоты	798
		Массовая концентрация лимонной кислоты	798
		Массовая концентрация янтарной кислоты	798
		<b>Микробиологические показатели (Вина специальной технологии с крепостью до 22% об.):</b>	
		Дрожжи	441
		Молочнокислые бактерии	441
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту	308
		Массовая концентрация общего диоксида серы	919
		Массовая концентрация свободного диоксида серы	605
		Массовая концентрация общего экстракта (в стоимость входит определение относительной плотности продукта, относительной плотности дистиллята продукта + расчет)	1 149
		Массовая концентрация приведенного экстракта (в стоимость входит определение массовой концентрации общего экстракта, массовой концентрации сахаров (без предварительной инверсии) + расчет)	1 984
		Массовая концентрация сахаров (без предварительной инверсии)	702
		Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на винную кислоту	423
		Объемная доля этилового спирта	513
		Органолептические показатели (внешний вид: определение прозрачности, наличия посторонних включений (частиц), осадка)	484
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, аромат, вкус, балльная оценка )	1 585

		Относительная плотность дистиллята продукта	544
		Относительная плотность продукта	544
		Пищевая (в т.ч.энергетическая ) ценность (в стоимость входят показатели о.д. этилового спирта + сахар + массовая концентрация кислот + расчет)	1 832
		Плотность продукта	544
		Розливостойкость (испытания на склонность к помутнениям физико-химического характера)	1 372
2.9.8	Вина игристые. Вина газированные и вина газированные жемчужные. Напитки винные. Напитки алкогольные плодовые. Продукция плодовая алкогольная. Сидры. Пуаре. Материалы плодовые сброженные.	<b>Определение консервантов методом ВЭЖХ:</b>	
		Сорбиновая кислота и её соли	1 597
		Определение кислот методом ВЭЖХ:	
		Массовая концентрация лимонной кислоты	1 597
		<b>Массовая концентрация метилового спирта, г/дм<sup>3</sup> (по фактическому значению)</b>	1 905
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		Дрожжи	441
		Молочнокислые бактерии	441
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Пробоподготовка (в том числе дегазация)	605
		Двуокись углерода	302
		Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту	308
		Массовая концентрация общего диоксида серы	919
		Массовая концентрация свободного диоксида серы	605
		Массовая концентрация общего экстракта (в стоимость входит определение относительной плотности продукта, относительной плотности дистиллята продукта + расчет)	1 149
		Массовая концентрация остаточного экстракта (в стоимость входит определение массовой концентрации приведенного экстракта, массовой концентрации титруемых кислот +	3 279
		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)	2 734
		Массовая концентрация сахаров (без предварительной инверсии)	714
		Массовая концентрация сахаров (с предварительной инверсией)	810
		Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на винную кислоту	423
		Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на яблочную кислоту	423
		Объемная доля этилового спирта	513
		Органолептические показатели (внешний вид: определение прозрачности, наличия посторонних включений (частиц), осадка, определение насыщенности двуокисью углерода)	605
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, аромат, вкус,балльная оценка )	1 585
		Относительная плотность дистиллята продукта	544
		Относительная плотность продукта	544
		Пищевая (в т.ч.энергетическая ) ценность (в стоимость входят показатели о.д. этилового спирта + сахар с инверсией + массовая концентрация кислот + расчет)	1 929
Плотность продукта	544		
Розливостойкость (испытания на склонность к помутнениям физико-химического характера)	1 372		
2.9.9	Коктейли винные	<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Пробоподготовка (в том числе дегазация)	605
		Двуокись углерода	302
		Массовая концентрация общего диоксида серы	919
		Массовая концентрация свободного диоксида серы	605
		Массовая концентрация сахаров (с предварительной инверсией)	810
		Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на винную кислоту	423
		Объемная доля этилового спирта	513
		Органолептические показатели (внешний вид: определение прозрачности, наличия посторонних включений (частиц), осадка, определение насыщенности двуокисью углерода)	605
		Органолептические показатели (внешний вид, пенистые и игристые свойства, цвет, аромат, вкус )	1 585
Пищевая (в т.ч.энергетическая ) ценность (в стоимость входят показатели о.д. этилового спирта + сахар с инверсией + массовая концентрация кислот + расчет)	1 929		
2.9.10	Коньяки. Бренди.	<b>Определение спиртов методом ГЖХ:</b>	
		Массовая концентрация метилового спирта, г/дм <sup>3</sup>	1 905
		<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)	3 618
		<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)	605
Массовая концентрация высших спиртов в пересчете на безводный спирт (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	605		
Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на безводный спирт(для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	484		

		Массовая концентрация метилового спирта, г/дм <sup>3</sup> (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	743
		Массовая концентрация общего экстракта	2 032
		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)	3 678
		Массовая концентрация сахаров (без предварительной инверсии)	714
		Массовая концентрация сахаров (с предварительной инверсией)	810
		Массовая концентрация средних эфиров в пересчете на безводный спирт (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта)	484
		Объемная доля этилового спирта	513
		Органолептические показатели (внешний вид: определение прозрачности, наличия посторонних включений (частиц), осадка)	484
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, аромат, вкус, балльная оценка )	1 585
		Пищевая (в т.ч.энергетическая ) ценность (в стоимость входят показатели о.д. этилового спирта + сахар с предварительной инверсией + расчет)	1 506
<b>2.9.11</b>	<b>Дистилляты коньячные</b>	<b>Определение спиртов методом ГЖХ:</b>	
		Массовая концентрация метилового спирта, г/дм <sup>3</sup>	1 905
		<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)	3 618
		<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)	605
		Массовая концентрация высших спиртов в пересчете на безводный спирт ( (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	605
		Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на безводный спирт(для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	484
		Массовая концентрация метилового спирта, г/дм <sup>3</sup> (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	743
		Массовая концентрация общего диоксида серы	919
		Массовая концентрация общего экстракта	2 032
		Массовая концентрация средних эфиров в пересчете на безводный спирт (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта)	484
		Массовая концентрация фурфурола в пересчете на безводный спирт (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	968
		Объемная доля этилового спирта	513
		Органолептические показатели (внешний вид: определение прозрачности, наличия посторонних включений (частиц), осадка)	484
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, аромат, вкус)	1 585
<b>2.9.12</b>	<b>Кальвадосы</b>	<b>Определение спиртов методом ГЖХ:</b>	
		Объемная доля метилового спирта (с учетом определения объемной доли этилового спирта)	1 905
		<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)	743
		Массовая концентрация сахаров (с предварительной инверсией)	810
		Объемная доля этилового спирта	513
		Органолептические показатели (внешний вид: определение прозрачности, наличия посторонних включений (частиц), осадка)	484
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, аромат, вкус, балльная оценка)	1 585
		Пищевая (в т.ч.энергетическая ) ценность (в стоимость входят показатели о.д. этилового спирта + сахар с предварительной инверсией + расчет)	1 506





		Массовая концентрация фурфурола в пересчете на безводный спирт (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	968
		Объемная доля этилового спирта	513
		Органолептические показатели (внешний вид: определение прозрачности, наличия посторонних включений (частиц), осадка)	484
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, аромат, вкус)	1 585
		Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (в стоимость входят показатели о.д. этилового спирта + расчет)	695
2.9.17	Дистиллят фруктовый (плодовый)	<b>Определение спиртов методом ГЖХ:</b>	
		Объемная доля метилового спирта (с учетом определения объемной доли этилового спирта)	1 905
		<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)	605
		Массовая концентрация высших спиртов в пересчете на безводный спирт (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	605
		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 фурфурола)	3 751
		Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на безводный спирт (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	484
		Массовая концентрация метилового спирта, г/дм <sup>3</sup> (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	743
		Массовая концентрация общего диоксида серы	919
		Массовая концентрация средних эфиров в пересчете на безводный спирт (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта)	484
		Массовая концентрация фурфурола в пересчете на безводный спирт (для расчета необходимо дополнительное определение объемной доли этилового спирта, если не было заказано)	968
		Объемная доля этилового спирта	513
		Органолептические показатели (внешний вид: определение прозрачности, наличия посторонних включений (частиц), осадка)	484
		Органолептические показатели (внешний вид)	344
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, аромат, вкус)	1 585
2.9.18	Изделия ликероводочные. Ликеры.	<b>Определение спиртов методом ГЖХ:</b>	
		Объемная доля метилового спирта (с учетом определения объемной доли этилового спирта)	1 905
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Пробоподготовка для продукции, насыщенной двуокисью углерода	605
		Крепость	525
		Крепость (для ликёров эмульсионных)	869
		Массовая концентрация кислот в пересчете на лимонную кислоту	326
		Массовая концентрация общего экстракта	605
		Массовая концентрация общего экстракта (для ликёров эмульсионных)	1 001
		Массовая концентрация сахаров (с предварительной инверсией)	810
		Органолептические показатели (внешний вид: определение прозрачности, наличия посторонних включений (частиц), осадка)	484
		Органолептические показатели (внешний вид: определение прозрачности, наличия посторонних включений (частиц), осадка, определение насыщенности двуокисью углерода) для продукции насыщенной двуокисью углерода	605
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, аромат, вкус, балльная оценка)	1 585
		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)	1 832
		Цвет (вне области аккредитации)	660
2.9.19	Виски. Ром. Дистиллят зерновой. Напитки спиртные зерновые дистиллированные.	<b>Определение спиртов методом ГЖХ:</b>	
		Объемная доля метилового спирта (с учетом определения объемной доли этилового спирта)	1 905
		<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)	2 413
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Крепость (Объемная доля этилового спирта)	513

		Органолептические показатели (внешний вид: определение прозрачности, наличия посторонних включений (частиц), осадка)	484
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, аромат, вкус, балльная оценка)	1 585
		Пищевая (в т.ч. энергетическая ) ценность (в стоимость входят показатели крепость+ расчет)	677
2.9.20	Напитки спиртные русские традиционные на натуральном сырье.	<b>Определение спиртов методом ГЖХ:</b> Объемная доля метилового спирта (с учетом определения объемной доли этилового спирта)	1 905
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Пробоподготовка для продукции, насыщенной двуокисью углерода	605
		Крепость (Объемная доля этилового спирта)	513
		Массовая концентрация летучих веществ (с учетом определения массовой концентрации летучих кислот, объёмной 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>	3 267
		Массовая концентрация кислот в пересчете на лимонную кислоту	326
		Массовая концентрация общего экстракта	605
		Массовая концентрация сахаров (с предварительной инверсией)	810
		Органолептические показатели (внешний вид: определение прозрачности, наличия посторонних включений (частиц), осадка)	484
		Органолептические показатели (внешний вид: определение прозрачности, наличия посторонних включений (частиц), осадка, определение насыщенности двуокисью углерода) для продукции насыщенной двуокисью углерода	605
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, аромат, вкус, балльная оценка)	1 585
		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)	1 832
2.9.21	Водки и водки особые. Русская водка.	<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)	2 145
		<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)	3 300
		Массовая концентрация летучих веществ (с учетом определения массовой концентрации летучих кислот, объёмной 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>	3 267
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Массовая концентрация кислот в пересчете на лимонную кислоту	326
		Крепость	513
		Определение щелочности (титриметрический метод)	605
		Органолептические показатели (внешний вид: определение прозрачности, наличия посторонних включений (частиц), осадка)	484
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, аромат, вкус, балльная оценка)	1 585
		Пищевая (в т.ч. энергетическая ) ценность (в стоимость входят показатели о.д. этилового спирта + расчет)	695
2.9.22	Спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья. Спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья "классический". Спирт этиловый питьевой 95 %-ный.	<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)	2 145
		<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)	3 300
		<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)	484
		Наличие фурфурола (качественная реакция)	605
		Объемная доля этилового спирта	513
		Органолептические показатели (внешний вид: определение прозрачности, наличия посторонних включений (частиц), осадка)	484
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, аромат, вкус, балльная оценка)	1 585
		Проба на окисляемость при 20оС	605
		Чистота	605
2.9.23	Фракция головная этилового спирта. Отходы ликероводочного производства.	<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	3 300
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Объемная доля этилового спирта	513
2.9.24	Напитки слабоалкогольные. Напитки слабоалкогольные тонирующие.	<b>Определение консервантов методом ВЭЖХ:</b> Бензойная кислота и её соли Сорбиновая кислота и её соли <b>Определение подсластителей методом ВЭЖХ:</b> Ацесульфам Аспартам Сахарин <b>Определение спиртов методом ГЖХ:</b> Объемная доля метилового спирта (с учетом определения объемной доли этилового спирта)	1 597 1 597 1 597 1 597 1 597 1 905
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Пробоподготовка (в том числе дегазация)	605
		Двуокись углерода	302
		Кислотность	326
		Массовая доля сухих веществ после проведения полной инверсии	968
		Массовая концентрация сахаров (с предварительной инверсией)	810
		Массовая концентрация титруемых кислот (в пересчете на лимонную кислоту)	423
		Объемная доля этилового спирта	513
		Органолептические показатели (внешний вид: определение прозрачности, наличия посторонних включений (частиц), осадка, определение насыщенности двуокисью углерода)	605
		Органолептические показатели (прозрачность, цвет, аромат, вкус)	1 585
		Относительная плотность напитка после удаления спирта	605
		Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (в стоимость входят показатели о.д. этилового спирта + сахар с предварительной инверсией + кислотность + расчет)	1 832
		<b>2.10. ДРУГИЕ ПРОДУКТЫ</b>	
<b>№№ пп</b>	<b>Наименование группы</b>	<b>Наименование услуги</b>	<b>цена, руб. (без учета НДС)</b>
2.10.1	Общие показатели	<b>Токсичные элементы</b>	
		Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
		Кадмий	453
		Мышьяк	453
		Ртуть	453
		Свинец	453
		Железо	453
		Медь	453
		Никель	453
		Атомно-абсорбционный спектрофотометрический анализ пищевых продуктов на содержание кадмия и свинца (с применением электротермической атомизации), мышьяка (с применением метода генерации гидридов) и ртути (с использованием метода холодного пара) с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении	3 500
		Атомно-абсорбционный спектрофотометрический анализ пищевых продуктов на содержание кадмия, свинца и хрома (с применением электротермической атомизации), мышьяка (с применением метода генерации гидридов) и ртути (с использованием метода холодного пара) и железа, никеля и меди (с применением метода пламенной атомизации) с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении	3 800
		<b>Наличие ГМО (кроме - Соль поваренная и лечебно-профилактическая):</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Качественное определение.	3 811
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4 954
		Дополнительное исследование количества содержания ГМО при их наличии в тестируемом материале	3 047

2.10.2	Изоляты, концентраты, гидролизаты и текстураты растительных белков; пищевой шрот и мука с различным содержанием жира из семян бобовых, масличных и нетрадиционных культур	<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1 905
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1 905
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1 905
		<b>Микотоксины:</b>	
		афлатоксин В1 методом ВЭЖХ	1 595
		Ф2 токсин (зеараленон) методом иммуноферментного анализа	1 672
		Вомитоксин (дезоксиниваленол) методом иммуноферментного анализа	1 595
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		S. Aureus	617
		Дрожжи	441
Плесени	441		
Сульфитредуцирующие клостридии	617		
2.10.3	Концентраты молочных сывороточных белков	<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1 905
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1 905
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1 905
		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	460
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1 386
		Стронций-90 спектрометрическим методом	1 386
		<b>Микотоксины:</b>	
		афлатоксин М1 методом ВЭЖХ	1 595
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		S. Aureus	617
		Сульфитредуцирующие клостридии	617
		<b>Физико-химические показатели (казеины):</b>	
		Активная кислотность	380
		Свободная кислотность	242
		Индекс растворимости	242
		Массовая доля белка	731
		Массовая доля белка в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	731
		Массовая доля влаги	338
		Массовая доля жира	731
		Массовая доля золы	404
		Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	404
		Массовая доля лактозы методом спектрофотометрии	635
		Массовая доля нитрата	635
		Свободная кислотность	242
		Свободная кислотность в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	242
		<b>Физико-химические показатели (казеинаты):</b>	
		Активная кислотность (рН)	380
		Массовая доля белка	731
		Массовая доля белка в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	731
		Массовая доля влаги	338
		Массовая доля золы	404
Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	404		
Массовая доля лактозы методом спектрофотометрии	635		
Массовая доля нитрата	635		
Содержание пригорелых частиц	138		
2.10.4	Концентраты белков крови (сухой концентрат плазмы, сыворотки, альбумин пищевой)	<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		S. Aureus	617
		Сульфитредуцирующие клостридии	617
		Proteus	617
		<b>Физико-химические показатели (альбумин белый свиной по ГОСТ 33674-2015):</b>	
Массовая доля белка	731		
Массовая доля влаги	338		
Массовая доля хлористого натрия	278		
2.10.5	Зародыши семян зерновых, зернобобовых и других культур, хлопья и шрот из них, отруби	<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1 905
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1 905
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1 905

		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	460
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1 386
		Стронций-90 спектрометрическим методом	1 386
		<b>Микотоксины:</b>	
		афлатоксин В1 методом ВЭЖХ	1 595
		Ф2 токсин (зеараленон) методом иммуноферментного анализа	1 672
		Вомитоксин (дезоксиниваленол) методом иммуноферментного анализа	1 595
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Заражённость вредителями хлебных запасов	605
		Загрязнённость насекомыми вредителями	605
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		Плесени	441
2.10.6	Продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур: напитки, в том числе сквашенные; тофу и окара	<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1 905
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1 905
		Ртутьорганические пестициды: метилртуть, этилртуть, фенилртуть	1 077
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1 905
		<b>Микотоксины:</b>	
		афлатоксин В1 методом ВЭЖХ	1 595
		Ф2 токсин (зеараленон) методом иммуноферментного анализа	1 672
		Вомитоксин (дезоксиниваленол) методом иммуноферментного анализа	1 595
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		S. Aureus	617
		V. cereus	593
		Плесени	441
		Дрожжи	441
2.10.7	Продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур: напитки, концентрированные, сгущенные и сухие; тофу и окара сухие	<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1 905
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1 905
		Ртутьорганические пестициды: метилртуть, этилртуть, фенилртуть	1 077
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1 905
		<b>Микотоксины:</b>	
		афлатоксин В1 методом ВЭЖХ	1 595
		Ф2 токсин (зеараленон) методом иммуноферментного анализа	1 672
		Вомитоксин (дезоксиниваленол) методом иммуноферментного анализа	1 595
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		S. Aureus	617
		V. cereus	593
		Плесени	441
		Дрожжи	441
2.10.8	Загустители, стабилизаторы, желеобразующие агенты (пектин, агар, альгинаты, каррагинан, камеди и др.)	<b>Токсичные элементы:</b>	
		Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
		медь (пектин)	453
		цинк (пектин)	453
		Гистологическая идентификация состава	2 783
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		Плесени	441
		Дрожжи	441
		Дрожжи и Плесени (сумма)	441
2.10.9	Желатин, концентраты соединительнотканых белков	<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1 905
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1 905
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1 905
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		L. Monocytogenes (для мясной продукции)	1 965
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210

2.10.10	Крахмалы, патока и продукты их переработки, пшеничный глютен	<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1 905
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1 905
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1 905
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		Плесени	441
		Дрожжи	441
		S. Aureus	617
		<b>Физико-химические показатели (пшеничный глютен):</b>	
		Массовая доля влаги	338
		Массовая доля золы (песка), нерастворимой в 10%-ном растворе соляной кислоты в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	968
		Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	404
		Массовая доля протеина в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	731
		<b>Физико-химические показатели (крахмал):</b>	
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах)	460
		Кислотность в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	242
		Количество крапин	199
		Массовая доля влаги	338
		Массовая доля золы (песка), нерастворимой в 10%-ном растворе соляной кислоты в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	968
		Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	404
		Массовая доля протеина в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	731
		Массовая доля сернистого ангидрида	338
		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)	
		Активность ионов водорода (рН)	271
		Кислотность	242
		Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателя м.д.сухого вещества)	404
		Массовая доля редуцирующих веществ	392
		Массовая доля редуцирующих веществ патоки в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость показателя м.д.сухого вещества)	731
		Массовая доля сухого вещества патоки	338
		Наличие видимых посторонних механических примесей	338
Органолептические показатели (вкус, запах, прозрачность, цвет)	460		
Содержание диоксида серы	338		
Углеводный состав (Массовая доля отдельных сахаров)	1 651		
<b>Физико-химические показатели (продукты гидролизата крахмала):</b>			
Восстанавливающая способность	635		
Массовая доля отдельных сахаров (глюкоза, фруктоза, мальтоза, мальтотриоза) в патоке	2 200		
2.10.11	Дрожжи пищевые, биомасса одноклеточных растений, бактериальные стартовые культуры	<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		Плесени	441
		Дрожжи	441
		S. Aureus	617
		Дрожжи и плесени (сумма)	441
		Сульфитредуцирующие клостридии	617
		Живые клетки продуцента (вне области аккредитации)	441
		<b>Физико-химические показатели (дрожжи прессованные и сухие):</b>	
		Кислотность дрожжей в пересчете на уксусную кислоту Прессованные	242
Массовая доля влаги (для сухих)	338		
Массовая доля сухого вещества (прессованные)	338		
Подъемная сила ( арбитражный метод) (добавить стоимость м.д.влаги муки для замеса теста)	259		
2.10.12	Ксилит, сорбит, маннит и др. сахароспирты	<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		Плесени	441
		<b>Физико-химические показатели (подсластители: ксилит, маннит и т.д.) (только для "Ригли" вне области аккредитации)</b>	

		Редуцирующие вещества	441
		<b>Физико-химические показатели (талък) (только для "Ригли" вне области аккредитации)</b>	
		Щелочные вещества	387
		Вещества растворимые в кислоте	417
		<b>Физико-химические показатели (карбонат кальция) (только для "Ригли" вне области аккредитации)</b>	
		Вещества нерастворимые в кислоте	447
		Идентификационный тест	762
		Магний и щелочные соли	532
		Основное вещество (добавить стоимость влаги)	786
2.10.13	Бульоны пищевые сухие	<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1 905
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1 905
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1 905
2.10.14	Соль поваренная и лечебно-профилактическая	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
		Калий	605
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Пробоподготовка	63
		Гранулометрический состав	290
		Йод (йодированная соль)	278
		Кальций-ион	338
		Магний-ион	338
		Массовая доля влаги	338
		Массовая доля хлористого натрия (расчетный: для расчета необходимо определить магний, кальций, сульфат, калий, хлорид-ионы)	2 541
		Нерастворимый остаток	338
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, вкус)	460
		pH раствора (соль "Экстра")	271
		Сульфат-ион	441
		Тиосульфат натрия	254
		Хлорид-ион	338
2.10.15	Аминокислоты кристаллические и смеси из них	<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
2.10.16	Концентраты пищевые • Первые и вторые блюда • Сладкие блюда • П/ф мучных изделий • Соусы порошкообразные • Блюда для спецпотребителя • Концентраты для детского питания	<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		S. Aureus	617
		Дрожжи	441
		Плесени	441
		Сульфитредуцирующие клостридии	617
		V. cereus	593
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Заражённость вредителями хлебных запасов	605
		Загрязнённость насекомыми вредителями	605
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Восстанавливаемость (готовность к употреблению)	266
		Кислотность	242
		Крупность, размеры (уточнять у группы фх размер сит)	199
		Массовая доля влаги	338
		Массовая доля жира	731
		Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество (в стоимость включено определение м.д.влаги)	1 077
		Массовая доля золы (на сырую массу)	404
		Массовая доля золы, не растворимой в соляной кислоте	629
		Массовая доля металлических примесей	338
		Массовая доля минеральных примесей	338
		Массовая доля отдельных компонентов (определение одного компонента)	278
		Массовая доля посторонних примесей	338
		Массовая доля сахаров до инверсии	429
		Массовая доля сахаров после инверсии	429
		Массовая доля сахарозы (добавить стоимость показателей м.д. сахаров до инверсии + м.д. сахаров после инверсии) - расчет	63
		Массовая доля стекловидных хлопьев	338
		Массовая доля хлористого натрия	278
		Массовая доля хлористого натрия Для открашенных методом сжигания	532
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция)	460
		Отклонение массы нетто	199
		<b>Физико-химические показатели (сухари панировочные из кукурузных и пшеничных хлопьев палочек и т.п.):</b>	

		Кислотность	242
		Массовая доля влаги	338
		Массовая доля металлических примесей	338
		Массовая доля посторонних примесей	338
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, вкус)	460
		<b>Физико-химические показатели (Полуфабрикаты мучных изделий на основе муки, сахара, молока, яичного порошка и др. компонентов):</b>	
		Массовая доля влаги	338
		Массовая доля металлических примесей	338
		Массовая доля посторонних примесей	338
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, вкус)	460
2.10.17	Готовые кулинарные изделия, в том числе продукция общественного питания	<b>Микотоксины:</b>	
		афлатоксин В1 методом ВЭЖХ	1 595
		Охратоксин А	1 524
		T-2 токсин методом иммуноферментного анализа	3 465
		<b>Пестициды:</b>	
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1 905
		Ртутьорганические пестициды: метилртуть, этилртуть, фенилртуть	1 077
		2,4-Д кислота	1 077
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		S. Aureus	617
		Дрожжи	441
		Плесени	441
		E. Coli	617
		L. Monocytogenes	1 965
		Proteus	617
		Сульфитредуцирующие клостридии	617
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Пробоподготовка (кроме жидких однородных продуктов)	63
		Активная кислотность (рН) (бульоны, мясные полуфабрикаты и охладненные блюда)	271
		Выход отдельных компонентов (стоимость испытаний за один компонент) (пробоподготовка не требуется)	278
		Качественное определение наполнителя (присутствие хлеба) (рубленные полуфабрикаты) (пробоподготовка не требуется)	68
		Кислотность (хлебобулочные изделия, молочные продукты, напитки и сиропы)	242
		Кислотность в процентах кислоты (уксусной, молочной, яблочной, лимонной, винной)	242
		Масса общего сахара после инверсии (кроме мучных, кондитерских и хлебобулочных)	429
		Масса сахарозы (кроме мучных, кондитерских и хлебобулочных)	429
		Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	731
		Массовая доля лактозы (кулинарные изделия из круп, макаронные изделия, молочные напитки)	429
		Массовая доля общего сахара после инверсии, выраженная в инвертном сахаре(кроме мучных, кондитерских и хлебобулочных)	429
		Массовая доля общего сахара, выраженного в сахарозе, на сухое вещество (добавить стоимость влаги) (кроме мучных, кондитерских и хлебобулочных)	429
		Массовая доля редуцирующих сахаров до инверсии (сладкие блюда)	429
		Массовая доля сухих веществ (компоты, напитки т.д.)	338
		Массовая доля хлорида натрия (в п/ф, где нормируется соль)	278
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция)	460
		Проба на степень термического окисления фритюрного жира (пробоподготовка не требуется)	230
		Содержание белка	731
		Содержание жира	731
		Содержание золы (минеральных веществ)	404
		Содержание углеводов (из нормативной документации)	12
		Энергетическая ценность (калорийности) (добавить стоимость показателей): белки+жиры+влага+зола+содержание углеводов (в мясных или растительных блюдах) - расчёт	138
		Содержание фарша и оболочки полуфабриката)(овощи фаршированные и блинчики с фаршем) (пробоподготовка не требуется)	278
		Щелочность (песочное тесто, пф для тортов и пирожных и мучные изделия на химических разрыхлителях)	230
2.10.18	Уксусы из пищевого сырья	<b>Физико-химические показатели (для уксуса столового, уксусов из пищевого сырья, кроме концентрированных):</b>	
		Массовая концентрация органических кислот в пересчете на уксусную (титруемая кислотность)	635
		Объемная доля спирта	635
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, вкус, запах)	460



2.10.19	Кислоты пищевые (только кристаллические): • Кислота лимонная	<i>Физико-химические показатели:</i>	
		Массовая доля лимонной кислоты моногидрата	338
		Массовая доля винной кислоты	338
<b>2.11. БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ДОБАВКИ (БАД) К ПИЩЕ</b>			
<b>№№ пп</b>	<b>Наименование группы</b>	<b>Наименование услуги</b>	<b>цена, руб. (без учета НДС)</b>
2.11.1	Общие показатели	<i>Токсичные элементы (показатели безопасности):</i>	
		Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
		Кадмий	453
		Мышьяк	453
		ртуть	453
		свинец	453
		Атомно-абсорбционный спектрофотометрический анализ пищевых продуктов на содержание кадмия и свинца (с применением электротермической атомизации), мышьяка (с применением метода генерации гидридов) и ртути (с использованием метода холодного пара) с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении	3 500
		<i>Наличие ГМО:</i>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Качественное определение.	3 811
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4 954
Дополнительное исследование количества содержания ГМО при их наличии в тестируемом материале	3 047		
2.11.2	БАД на основе преимущественно пищевых волокон (целлюлоза, камеди, пектин, гумми, микрокристаллическая целлюлоза, отруби,	<i>Микробиологические показатели:</i>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		E. coli	617
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
Дрожжи и плесени (сумма)	441		
2.11.3	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	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):	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1 905
		Гептахлор (на ТР ТС не делаем)	1 905
		Альдрин (на ТР ТС не делаем)	1 905
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1 905
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1 905
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор и альдрин - на ТР ТС не делаем, гексахлорбензол, линдан)	1 905
		<i>Микробиологические показатели:</i>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		E. coli	617
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		Дрожжи и плесени (сумма)	441
2.11.4	БАД на основе природных минералов (цеолиты и др.), в т.ч. мумие	<i>Микробиологические показатели:</i>	
		БГКП	417
		КМАФАнМ	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		S. Aureus	617
		Дрожжи и плесени (сумма)	441
V. cereus	593		
2.11.5	БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: таблетированные, капсулированные, порошкообразные	<i>Пестициды:</i>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1 905
		Гептахлор (на ТР ТС не делаем)	1 905
		альдрин (на ТР ТС не делаем)	1 905
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1 905
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1 905
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор и альдрин - на ТР ТС не делаем, гексахлорбензол, линдан)	1 905
		<i>Микробиологические показатели:</i>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		E. coli	617
		S. Aureus	617
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		Дрожжи	441
		Плесени	441
V. cereus	593		

2.11.6	БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: таблетированные, капсулированные, порошкообразные с добавлением микроорганизмов-	<b>Микробиологические показатели:</b>	
		БГКП	417
		E. coli	617
		S. Aureus	617
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		Дрожжи Плесени	441 441
2.11.7	БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: жидкие в виде сиропов, эликсиров, настоев, бальзамов и др.	<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1 905
		Гептахлор (на ТР ТС не делаем)	1 905
		альдрин (на ТР ТС не делаем)	1 905
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1 905
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1 905
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор и альдрин - на ТР ТС не делаем, гексахлорбензол), линдан	1 905
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		Дрожжи	441
		Плесени	441
		V. cereus	593
2.11.8	БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: смеси высушенных лекарственных растений (чай)	<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1 905
		Гептахлор (на ТР ТС не делаем)	1 905
		альдрин (на ТР ТС не делаем)	1 905
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1 905
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1 905
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор и альдрин - на ТР ТС не делаем, гексахлорбензол), линдан	1 905
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		E. coli	617
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		Дрожжи	441
		Плесени	441
2.11.9	БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: БАД-чай (детские сухие)	<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		E. coli	617
		S. Aureus	617
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		Дрожжи	441
		Плесени	441
V. cereus	593		
2.11.10	БАД на основе переработки мясо-молочного сырья, в т.ч. субпродуктов, птицы; членистоногих, земноводных сухие	<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1 905
		Гептахлор (на ТР ТС не делаем)	1 905
		альдрин (на ТР ТС не делаем)	1 905
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1 905
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин)	1 905
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор и альдрин - на ТР ТС не делаем, гексахлорбензол), линдан	1 905
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
E. coli	617		
S. Aureus	617		
Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210		
2.11.11	БАД на основе продуктов пчеловодства (маточное молочко, прополис и др.) - сухие	<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		E. coli	617
		S. Aureus	617
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
Дрожжи и плесени (сумма)	441		
2.11.12	БАД на основе мясного сырья, в т.ч. субпродуктов птицы, БАД на основе молочного сырья	<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1 905
		Гептахлор (на ТР ТС не делаем)	1 905
		альдрин (на ТР ТС не делаем)	1 905
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1 905

		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор и альдрин - на ТР ТС не делаем, гексахлорбензол), линдан	1 905
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		E. coli	617
		S. Aureus	617
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
2.11.13	БАД на основе рыбы, морских беспозвоночных, ракообразных, моллюсков и др. морепродуктов - сухие	<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1 905
		Гептахлор (на ТР ТС не делаем)	1 905
		альдрин (на ТР ТС не делаем)	1 905
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1 905
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор и альдрин - на ТР ТС не делаем, гексахлорбензол), линдан	1 905
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		E. coli	617
		S. Aureus	617
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
2.11.14	БАД на основе растительных морских организмов (водоросли и др.) - сухие	<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1 905
		Гептахлор (на ТР ТС не делаем)	1 905
		альдрин (на ТР ТС не делаем)	1 905
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1 905
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор и альдрин - на ТР ТС не делаем, гексахлорбензол), линдан	1 905
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		E. coli	617
		S. Aureus	617
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		Дрожжи и плесени (сумма)	441
2.11.15	БАД - на основе пробиотических микроорганизмов: БАД - сухие на основе чистых культур пробиотических микроорганизмов	<b>Микробиологические показатели:</b>	
		БГКП	417
		S. Aureus	617
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		Дрожжи	441
		Плесени	441
2.11.16	БАД - сухие на основе чистых культур микроорганизмов с добавлением аминокислот, микроэлементов, моно-, ди- и олигосахаридов и т.д.	<b>Микробиологические показатели:</b>	
		БГКП	417
		E. coli	617
		S. Aureus	617
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		Дрожжи	441
		Плесени	441
2.11.17	БАД - жидкие на основе чистых культур пробиотических микроорганизмов концентрированные и неконцентрированные	<b>Микробиологические показатели:</b>	
		БГКП	417
		E. coli	617
		S. Aureus	617
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		Дрожжи	441
		Плесени	441

2.11.18	БАД на основе одноклеточных водорослей (спирулина, хлорелла и др.)	<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1 905
		Гептахлор (на ТР ТС не делаем)	1 905
		альдрин (на ТР ТС не делаем)	1 905
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1 905
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор и альдрин - на ТР ТС не делаем, гексахлорбензол), линдан	1 905
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		E. coli	617
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
Дрожжи	441		
Плесени	441		
2.11.19	БАД на основе дрожжей и их лизатов	<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		E. coli	617
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		Дрожжи	441
		Живые клетки продуцента (вне области аккредитации)	441
Плесени	441		
<b>2.12. ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА</b>			
<b>№№ пп</b>	<b>Наименование группы</b>	<b>Наименование услуги</b>	<b>цена, руб. (без учета НДС)</b>
2.12.1	Общие показатели	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
		Кадмий	453
		Мышьяк	453
		ртуть	453
		свинец	453
		Атомно-абсорбционный спектрофотометрический анализ пищевых продуктов на содержание кадмия и свинца (с применением электротермической атомизации), мышьяка (с применением метода генерации гидридов) и ртути (с использованием метода холодного пара) с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении	3 500
		Атомно-абсорбционный спектрофотометрический анализ пищевых продуктов на содержание кадмия, свинца и хрома (с применением электротермической атомизации), мышьяка (с применением метода генерации гидридов) и ртути (с использованием метода холодного пара) и железа, никеля и меди (с применением метода пламенной атомизации) с	3 800
		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	460
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1 386
		Стронций-90 спектрометрическим методом	1 386
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1 905
		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1 905
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1 905
		<b>Наличие ГМО:</b>	
Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Качественное определение.	3 811		
Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4 954		
Дополнительное исследование количества содержания ГМО при их наличии в тестируемом материале	3 047		
2.12.2	Продукты на молочной основе: адаптированные и частично адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные)	<b>Меламин (вне области аккредитации)</b>	1 711
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		E. coli	617
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		L. monocytogenes	1 965
		S. Aureus	617
		B. cereus	593
		Дрожжи	441
		Плесени	441
		Патогенные, в том числе сальмонеллы, см <sup>3</sup> (г) (сухие молочные смеси моментального приготовления)	2 413
		Листерии L. Monocytogenes, см <sup>3</sup> (г) (сухие молочные смеси моментального приготовления)	4 828
		Патогенные, в том числе сальмонеллы, см <sup>3</sup> (г) (Смеси требующие термической обработки)	1 651
		Листерии L. Monocytogenes, см <sup>3</sup> (г) (Смеси требующие термической обработки)	2 982
		<b>Физико-химические показатели :</b>	
		Органолептические показатели	460
Активная кислотность (рН)	271		

		Индекс растворимости (в сухих смесях)	242
		Кислотность	242
		Массовая доля витамина С (аскорбиновой кислоты)	822
		Жидкие молочные продукты	
		Массовая доля влаги	338
		Массовая доля сухих веществ	
		Массовая доля жира	731
		Массовая доля общего белка	731
		Массовая доля сахарозы	429
		Массовая доля сахарозы в сухом продукте (расчетное значение) (добавить стоимость влаги)	429
		Содержание йода	1 089
2.12.3	Молоко стерилизованное (в т.ч. витаминизированное)	<i>Микробиологические показатели:</i>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		E. coli	617
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		L. monocytogenes	1 965
		S. Aureus	617
		Микроскопирование	157
		Промышленная стерильность:	
		КМАФАнМ	417
		После термостатной выдержки при t 37°C в течение 3-5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида)	254
		Кислотность, град. Т до термостатной выдержки	242
		Кислотность, град. Т после термостатной выдержки	242
		Органолептические показатели до термостатной выдержки	460
		Изменение органолептических показателей после термостатной выдержки	460
		<i>Физико-химические показатели :</i>	
		Органолептические показатели	460
		Активная кислотность (рН)	271
		Кислотность	242
		Массовая доля витамина С (аскорбиновой кислоты)	822
		Жидкие молочные продукты	
		Массовая доля влаги	338
		Массовая доля сухих веществ	
Массовая доля жира	731		
Массовая доля общего белка	731		
Массовая доля сахарозы	429		
Массовая доля сахарозы в сухом продукте (расчетное значение) (добавить стоимость влаги)	429		
Содержание йода	1 089		
2.12.4	Жидкие кисломолочные продукты (в т.ч. с плодовоовощными наполнителями)	<i>Микробиологические показатели:</i>	
		БГКП	417
		E. coli	617
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		L. monocytogenes	1 965
		S. Aureus	617
		Дрожжи	441
		Плесени	441
		Молочнокислые микроорганизмы	441
		<i>Физико-химические показатели :</i>	
		Органолептические показатели	460
		Активная кислотность (рН)	271
		Кислотность	242
		Массовая доля витамина С (аскорбиновой кислоты)	822
		Жидкие молочные продукты	
		Массовая доля влаги	338
		Массовая доля сухих веществ	
		Массовая доля жира	731
		Массовая доля общего белка	731
Массовая доля сахарозы	429		
2.12.5	Творог и творожные изделия (в т.ч. с фруктовыми или овощными наполнителями)	<i>Микробиологические показатели:</i>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		E. coli	617
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		L. monocytogenes	1 965
		S. Aureus	617
		Дрожжи	441
		Плесени	441
		Микроскопирование	157
		<i>Физико-химические показатели:</i>	
		Органолептические показатели	460
		Кислотность	242
		Массовая доля влаги	338
		Массовая доля жира	731

		Массовая доля общего белка	731
		Массовая доля сахарозы	429
		Массовая доля сухих веществ	338
2.12.6	Молоко сухое для детского питания	<i>Гистологическая идентификация состава</i>	2 783
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		<i>L. monocytogenes</i>	1 965
		<i>S. Aureus</i>	617
		Дрожжи	441
		Плесени	441
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Органолептические показатели	460
		Активная кислотность (рН)	380
		Индекс растворимости	242
		Кислотность	242
		Массовая доля влаги	
		Массовая доля сухих веществ	338
		Массовая доля жира	731
		Массовая доля лактозы	429
		Массовая доля общего белка	731
		Массовая доля сахарозы	429
Массовая доля сахарозы в сухом продукте (расчетное значение) (добавить стоимость влаги)	429		
2.12.7	Сухие и жидкие молочные напитки (для детей от 6 месяцев до 3 лет)	<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		<i>E. coli</i>	617
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		<i>L. monocytogenes</i>	1 965
		<i>S. Aureus</i>	617
		Дрожжи	441
		Плесени	441
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Органолептические показатели	460
		Активная кислотность (рН)	380
		Индекс растворимости (в сухих напитках)	242
		Кислотность	242
		Массовая доля витамина С (аскорбиновой кислоты)	822
		Жидкие молочные продукты	
		Массовая доля влаги	338
		Массовая доля сухих веществ	
		Массовая доля жира	731
		Массовая доля общего белка	731
Массовая доля сахарозы	429		
2.12.8	Продукты прикорма на зерновой основе: мука и крупа, требующая варки	<b>Пестициды:</b>	
		Ртутьорганические пестициды: метилртуть, этилртуть, фенилртуть	1 077
		2,4-Д кислота	1 077
		Гексахлорбензол	1 905
		<b>Бенз(а)пирен</b>	1 711
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		<i>L. monocytogenes</i>	1 965
		<i>S. Aureus</i>	617
		Дрожжи	441
		Плесени	441
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Готовность к употреблению	266
		Заражённость вредителями хлебных запасов	605
		Загрязнённость насекомыми вредителями	605
		Кислотное число жира	556
		Кислотность	242
		Массовая доля влаги (влажность)	338
Органолептические показатели	460		
Содержание металломагнитной примеси	338		
2.12.9	Каши сухие безмолочные быстрорастворимые (инстантного приготовления)	<b>Пестициды:</b>	
		Ртутьорганические пестициды: метилртуть, этилртуть, фенилртуть	1 077
		2,4-Д кислота	1 077
		Гексахлорбензол	1 905
		<b>Бенз(а)пирен</b>	1 711
		<b>Микробиологические показатели:</b>	

		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		<i>L. monocytogenes</i>	1 965
		<i>S. Aureus</i>	617
		Дрожжи	441
		Плесени	441
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Массовая доля влаги	338
		Массовая доля жира	731
		Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество	1 077
		Массовая доля сахаров до инверсии	429
		Массовая доля сахаров после инверсии	429
		Массовая доля сахарозы (расчетное значение - необходимо добавить стоимость показателей Массовая доля сахаров до и после инверсии)	63
		Содержание белка	731
2.12.10	Каши сухие молочные, требующие варки	<b>Пестициды:</b>	
		Ртутьорганические пестициды: метилртуть, этилртуть, фенилртуть	1 077
		2,4-Д кислота	1 077
		Гексахлорбензол	1 905
		<b>Бенз(а)пирен</b>	1 711
		Массовая доля металлических примесей (в сухом продукте)	338
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		<i>L. monocytogenes</i>	1 965
		Дрожжи	441
		Плесени	441
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Заражённость вредителями хлебных запасов	605
		Загрязнённость насекомыми вредителями	605
		Массовая доля влаги	338
		Массовая доля жира	731
		Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество	731
		Массовая доля сахаров до инверсии	429
		Массовая доля сахаров после инверсии	429
		Массовая доля сахарозы (расчетное значение - необходимо добавить стоимость показателей Массовая доля сахаров до и после инверсии)	63
		Содержание белка	731
2.12.11	Каши сухие молочные быстрорастворимые (инстантного приготовления)	<b>Пестициды:</b>	
		Ртутьорганические пестициды: метилртуть, этилртуть, фенилртуть	1 077
		2,4-Д кислота	1 077
		Гексахлорбензол	1 905
		<b>Бенз(а)пирен</b>	1 711
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		<i>L. monocytogenes</i>	1 965
		<i>S. Aureus</i>	617
		Дрожжи	441
		Плесени	441
		<i>V. cereus</i>	593
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Заражённость вредителями хлебных запасов	605
		Загрязнённость насекомыми вредителями	605
		Массовая доля влаги /массовая доля сухих веществ	338
		Массовая доля жира	731
		Массовая доля общего белка	731
		Массовая доля сахарозы	429
		Металлические примеси (в сухом продукте)	338
2.12.12	Каши молочные, готовые к употреблению, стерилизованные; каши молочные, готовые к употреблению, произведенные на молочных кухнях	<b>Пестициды:</b>	
		Ртутьорганические пестициды: метилртуть, этилртуть, фенилртуть	1 077
		2,4-Д кислота	1 077
		Гексахлорбензол	1 905
		Бенз(а)пирен	1 711
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		<i>L. monocytogenes</i>	1 965
		<i>S. Aureus</i>	617
		Дрожжи	441
		Плесени	441
		<i>V. cereus</i>	593

2.12.13	Растворимое печенье	<b>Пестициды:</b>	
		Ртутьорганические пестициды: метилртуть, этилртуть, фенилртуть	1 077
		2,4-Д кислота	1 077
		Гексахлорбензол	1 905
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
2.12.14	Продукты прикорма на плодовоовощной основе, плодовоовощные консервы (фруктовые, овощные и фруктово-овощные соки, нектары и напитки; пюре; фруктово-молочные и фруктово-зерновые пюре)	<b>Микробиологические показатели (Консервы овощные, фруктовые, ягодные):</b>	
		Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>V. subtilis</i>	441
		Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: <i>V. cereus</i> , <i>V. putrefactans</i>	617
		Мезофильные клостридии <i>C. botulinum</i> и(или) <i>C. perfringens</i>	617
		Мезофильные клостридии (кроме <i>C. botulinum</i> и(или) <i>C. perfringens</i> )	617
		Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	441
		Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	441
		Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	617
		Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	441
		<b>Микробиологические показатели ( Консервированная соковая продукция (промстерильность)):</b>	
		Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>V. subtilis</i>	441
		Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: <i>V. cereus</i> , <i>V. putrefactans</i>	617
		Мезофильные клостридии <i>C. botulinum</i> и(или) <i>C. perfringens</i>	617
		Мезофильные клостридии (кроме <i>C. botulinum</i> и(или) <i>C. perfringens</i> )	617
		Мезофильные клостридии	617
		Молочнокислые микроорганизмы	441
		Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи	441
		Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	441
		<b>Микробиологические показатели (соки, нектары, напитки, концентраты, полуфабрикаты овощные, фруктовые, ягодные):</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
<i>S. Aureus</i>	617		
<i>E. coli</i>	617		
Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210		
<i>L. monocytogenes</i>	1 965		
Дрожжи	441		
Плесени	441		
Молочнокислые микроорганизмы	441		
Мезофильные клостридии	617		
Неспорообразующие микроорганизмы	441		
Число плесеней по Говарду	441		
Бактерии семейства Enterobacteriaceae	593		
Плесневые грибы	417		
<i>V. cereus</i>	593		
<b>Физико-химические показатели (консервы на фруктовой, фруктово-овощной основе с крупами, мукой и (или) молочными продуктами):</b>			
Водородный показатель (рН)	271		
Масса нетто	199		
Массовая доля жира	731		
Массовая доля минеральных примесей	338		
Массовая доля растворимых сухих веществ (во фруктово-овощных)	338		
Массовая доля растительных примесей	338		
Массовая доля сухих веществ (с добавками)	338		
Массовая доля этанола (во фруктово-овощных)	635		
Наличие примесей растительного происхождения	338		
Органолептические показатели	460		
Содержание этанола (во фруктово-овощных)	635		
Титруемая кислотность	242		
Титруемая кислотность в пересчете на щавелевую, лимонную моногидрат, винную, серную, уксусную, молочную, лимонную	242		
<b>Физико-химические показатели (соки прямого отжима, восстановленные, нектары, обогащенные):</b>			
Массовая доля минеральных примесей	338		
Массовая доля растворимых сухих веществ	338		
Массовая доля растительных примесей	338		
Массовая доля сухих веществ	338		
Массовая доля этанола (во фруктово-овощных)	635		
Наличие примесей растительного происхождения	338		



		Объемная доля мякоти	380		
		Органолептические показатели	460		
		Содержание нитратов	404		
		Содержание этанола (во фруктово-овощных)	635		
		Титруемая кислотность	242		
		Титруемая кислотность в пересчете на щавелевую, лимонную моногидрат, винную, серную, уксусную, молочную, лимонную	242		
2.12.15	Консервы из мяса (говядины, свинины, баранины, птицы и др.), в т.ч. с добавлением субпродуктов	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>			
		Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000		
		Олово (для консервов в сборной жестяной таре) (вне области аккредитации)	665		
		Нитрозамины*:			
		сумма НДМА И НДЭА	5 533		
		Протокол испытаний*	355		
		<b>Гистологическое исследование:</b>			
		Гистологическая идентификация состава (1 вид)	2 783		
		Качественное определение видовой специфичности ДНК животного происхождения (птица, свинина, баранина, говядина, конина) и растительного происхождения (соя, кукуруза, рапс) - за 1 вид	4 446		
		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>	441		
		Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: <i>B. cereus</i> , <i>B. pouter</i>	617		
		Мезофильные клостридии	617		
		Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	441		
		Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	441		
		<b>Физико-химические показатели:</b>			
		Водородный показатель (рН)	271		
		Масса нетто	199		
		Массовая доля белка	731		
		Массовая доля влаги	338		
		Массовая доля жира	731		
		Массовая доля костных включений (консервы из птицы)	375		
		Массовая доля крахмала	441		
		Массовая доля общего фосфора (выраженного в виде массовой доли пентоксида (пятиокси) фосфора)	665		
		Массовая доля общего фосфора (мокрое сжигание уточнить при заказе)	665		
		Массовая доля общей золы	404		
		Массовая доля составных частей (определение не возможно, рассчитывается только по рецептуре, методик нет)	278		
		Массовая доля хлоридов	278		
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус, прозрачность бульона)	460		
		Органолептические показатели с 5-ти балльной оценкой (внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус, прозрачность бульона)	532		
		2.12.16	Пастеризованные колбаски на мясной основе (с 1,5 лет жизни и старше)	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
				Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
Олово (для консервов в сборной жестяной таре) (вне области аккредитации)	665				
<b>Радионуклиды:</b>					
Пробоподготовка	460				
Цезий-137 спектрометрическим методом	1 386				
Нитрозамины*:					
сумма НДМА И НДЭА	5 533				
Протокол испытаний*	355				
<b>Гистологическое исследование:</b>					
Гистологическая идентификация состава (1 вид)	2 783				
Качественное определение видовой специфичности ДНК животного происхождения (птица, свинина, баранина, говядина, конина) и растительного происхождения (соя, кукуруза, рапс) - за 1 вид	4 446				
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	417				
БГКП	417				
Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210				
<i>L. monocytogenes</i>	1 965				
Сульфитредуцирующие клостридии	617				
<i>S. aureus</i>	617				
<i>E. coli</i>	617				
<i>B. cereus</i>	593				

		Дрожжи	441
		Плесени	441
		<b>Физико-химические показатели (колбасы):</b>	
		Пробоподготовка	254
		Массовая доля белка	731
		Массовая доля влаги	338
		Массовая доля жира	731
		Массовая доля крахмала	441
		Массовая доля нитрита натрия	423
		Массовая доля общего фосфора (выраженного в виде массовой доли пентоксида (пятиокси) фосфора )	665
		Массовая доля общего фосфора (мокрое сжигание уточнить при заказе)	665
		Массовая доля общей золы	404
		Массовая доля хлоридов	278
		Наличие крахмала (качественная реакция)	68
		Органолептические показатели (внешний вид, качество фарша, вкус, запах, степень измельчения, равномерность перемешивания фарша, правильность тепловой обработки)	460
2.12.17	Мясорастительные консервы	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
		Олово (для консервов в сборной жестяной таре) (вне области аккредитации)	665
		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	460
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1 386
		<b>Нитрозамины*:</b>	
		сумма НДМА И НДЭА	5 533
		<b>Протокол испытаний*</b>	355
		<b>Гистологическое исследование:</b>	
		Гистологическая идентификация состава (1 вид)	2 783
		Качественное определение видовой специфичности ДНК животного происхождения (птица, свинина, баранина, говядина, конина) и растительного происхождения (соя, кукуруза, рапс) - за 1 вид	4 446
		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>	441
		Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: <i>B. cereus</i> , <i>B. pouluxia</i>	617
		Мезофильные клостридии	617
		Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	441
		Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	441
		<b>Физико-химические:</b>	
		Пробоподготовка	254
		Водородный показатель (рН)	271
		Масса нетто (пробоподготовка не требуется)	199
		Массовая доля белка	731
		Массовая доля влаги	338
		Массовая доля жира	731
		Массовая доля костных включений (консервы из птицы) (пробоподготовка не требуется)	375
		Массовая доля крахмала	441
		Массовая доля общего фосфора (выраженного в виде массовой доли пентоксида (пятиокси) фосфора )	665
		Массовая доля общего фосфора (мокрое сжигание уточнить при заказе)	665
		Массовая доля общей золы	404
		Массовая доля составных частей (определение не возможно, рассчитывается только по рецептуре, методик нет)	
		Массовая доля хлоридов	278
		Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус, прозрачность бульона)	460
		Органолептические показатели с 5-ти балльной оценкой (внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус, прозрачность бульона)	532
		Содержание нитратов в расчете на нитрат-ион	568
2.12.18	Рыбные консервы	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
		Олово (для консервов в сборной жестяной таре) (вне области аккредитации)	665
		<b>Пестициды:</b>	
		Гексахлорбензол	1 905
		2,4-Д кислота (для пресноводной рыбы)	979
		<b>Полихлорированные бифенилы</b>	1 848
		<b>Биогенный амин (гистамин)</b>	1 529
		<b>Нитрозамины*:</b>	
		сумма НДМА И НДЭА	5 533
		<b>Протокол испытаний*</b>	355

		<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>V. subtilis</i>	441
		Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: <i>V. cereus</i> , <i>V. pylufluxa</i>	617
		Мезофильные клостридии <i>C.botulinum</i> и(или) <i>C.perfringens</i>	617
		Мезофильные клостридии (кроме <i>C.botulinum</i> и(или) <i>C.perfringens</i> )	617
		Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	441
		Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	441
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Водородный показатель (рН)	271
		Массовая доля жира	731
		Массовая доля поваренной соли	278
		Массовая доля сухих веществ	338
		Общая кислотность, Общая кислотность в пересчете соответствующую кислоту	242
		Органолептические показатели (внешний вид, запах, цвет, консистенция и вкус.)	460
		Отклонение массы нетто продукта от значения указанного на этикетке	199
		Фактическая масса нетто (масса нетто)	199
2.12.19	Рыборастительные консервы	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
		Олово (для консервов в сборной жестяной таре) <b>(вне области аккредитации)</b>	665
		<b>Пестициды:</b>	
		Гексахлорбензол	1 905
		2,4-Д кислота (для пресноводной рыбы)	979
		<b>Полхлорированные бифенилы</b>	1 848
		<b>Биогенный амин (гистамин)</b>	1 529
		<b>Нитрозамины*:</b>	
		сумма НДМА И НДЭА	5 533
		Протокол испытаний*	355
		<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>V. subtilis</i>	441
		Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: <i>V. cereus</i> , <i>V. pylufluxa</i>	617
		Мезофильные клостридии <i>C.botulinum</i> и(или) <i>C.perfringens</i>	617
		Мезофильные клостридии (кроме <i>C.botulinum</i> и(или) <i>C.perfringens</i> )	617
		Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	441
		Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	441
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Водородный показатель (рН)	271
		Массовая доля жира	731
		Массовая доля поваренной соли	278
		Массовая доля сухих веществ	338
		Общая кислотность, Общая кислотность в пересчете соответствующую кислоту	242
		Органолептические показатели (внешний вид, запах, цвет, консистенция и вкус.)	460
		Отклонение массы нетто продукта от значения указанного на этикетке	199
		Фактическая масса нетто (масса нетто)	199
2.12.20	Детские травяные инстантные чаи	<b>Микробиологические показатели:</b>	
		Плесени	441
		<b>2.13. СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ ДЛЯ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ</b>	
№№ пп	Наименование группы	Наименование услуги	цена, руб. (без учета НДС)
2.13.1	Общие показатели	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
		Кадмий	453
		Мышьяк	453
		ртуть	453
		свинец	453
		Атомно-абсорбционный спектрофотометрический анализ пищевых продуктов на содержание кадмия и свинца (с применением электротермической атомизации), мышьяка (с применением метода генерации гидридов) и ртути (с использованием метода холодного пара) с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении	3 500
		<b>Пестициды:</b>	
		ГХЦГ (сумма изомеров)	1 905

		ДДТ (сумма изомеров и метаболитов)	1 905
		Хлорорганические пестициды (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов))	1 905
		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	460
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1 386
		Стронций-90 спектрометрическим методом	1 386
		<b>Наличие ГМО:</b>	
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Качественное определение.	3 811
		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Количественное определение	4 954
		Дополнительное исследование количества содержания ГМО при их наличии в тестируемом материале	3 047
2.13.2	Низколактозные и безлактозные продукты	<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		E. coli	617
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		L. monocytogenes	1 965
		S. Aureus	617
		B. cereus	593
		Дрожжи	441
		Плесени	441
		<b>Лактоза</b> в безлактозных продуктах (хроматографический метод) (вне области аккредитации)	2 420
		<b>Физико-химические показатели:</b>	
		Активная кислотность (рН)	271
		Группа чистоты (молоко сырое, термически обработанное)	211
		Кислотность	242
		Масса нетто (объем)	199
		Массовая доля белка	731
		Массовая доля жира	731
		Массовая доля нитратов (в пересчёте на нитрат-ион)	
		Молоко сырое, питьевое)	568
		Массовая доля общего фосфора (только в молоке)	665
		Массовая доля сухого вещества/	
		Массовая доля влаги	338
		Органолептические показатели	460
		Плотность (только молоко, либо в смесях для приготовления кисломолочных продуктов перед сквашиванием)	211
		Термоустойчивость (по алкогольной пробе) (сырое молоко, сливки и подвергнутые тепловой обработке молоко и сливки с массовой долей жира не более 40%)	254
		Эффективность пастеризации: (пастеризованное молоко)	
		Кислая фосфатаза	205
		Эффективность пастеризации: (пастеризованное молоко)	
		Пероксидаза	205
		Эффективность пастеризации: (пастеризованное молоко)	
		Фосфатаза	205
2.13.3	Продукты на основе изолята соевого белка	<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		S. Aureus	617
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		Сульфитредуцирующие клостридии	617
		Дрожжи	441
		Плесени	441
2.13.4	Сухие молочные высокобелковые продукты	<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		L. monocytogenes	1 965
		S. Aureus	617
		Дрожжи	441
		Плесени	441
2.13.5	Низкобелковые продукты (крахмалы, крупы и макаронные изделия)	Бенз(а)пирен	1 711
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		B. Cereus	593
		S. Aureus	617

		Дрожжи	441
		Плесени	441
2.13.6	Продукты на основе полных или частичных гидролизатов белка	<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		<i>B. Cereus</i>	593
		<i>S. Aureus</i>	617
		Дрожжи	441
		Плесени	441
2.13.7	Продукты без фенилаланина или с низким его содержанием для детей 1-го года жизни	<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ	417
		БГКП	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 210
		<i>B. Cereus</i>	593
		<i>S. Aureus</i>	617
		Дрожжи	441
		Плесени	441
<b>РАЗДЕЛ 3</b>			
<b>ПРОЧЕЕ</b>			
№№ пп	Наименование группы	Наименование услуги	цена, руб. (без учета НДС)
	2	3	4
		<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)	45
		Подготовка стерильной посуды для проб воды (1 единица посуды)	68
3.1.2	Воздух производственных помещений	<i>Staphylococcus aureus</i> , КОЕ/м3	344
		Дрожжи, КОЕ/м3	344
		Дрожжи и плесневые грибы (в сумме), КОЕ/м3	344
		Общее микробное число (ОМЧ)/Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/м3	344
		Плесени, КОЕ/м3	344
3.1.3	Смывы с поверхностей	<i>Listeria monocytogenes</i> , КОЕ	1 936
		Бактерии рода <i>Listeria</i> ( <i>Listeria</i> spp), КОЕ	1 936
		<i>Pseudomonas aeruginosa</i> , КОЕ (вне области аккредитации)	344
		<i>Staphylococcus aureus</i> , КОЕ	344
		Бактерии рода <i>Salmonella</i> , КОЕ	1 210
		Бактерии семейства <i>Enterobacteriaceae</i> , КОЕ	344
		Бактерии семейства <i>Enterobacteriaceae</i> , КОЕ (количественно)	968
		Бактерии семейства <i>Enterobacteriaceae</i> (количественный анализ, метод НВЧ)	1 210
		Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии, БГКП), КОЕ	235
		Дрожжи, КОЕ	344
		Дрожжи и плесневые грибы (в сумме), КОЕ	344
		Общее микробное число (ОМЧ)/Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/см3/100см2/исследуемая поверхность	344
		Плесени, КОЕ	344
3.1.4	Биологический контроль работы паровых стерилизаторов	Выявление гибели спор тест-культуры <i>Geobacillus stearothermophilus</i> ВКМВ-718 (Эффективность работы)	629
3.1.5	Биологический контроль работы воздушных стерилизаторов	Выявление гибели спор тест-культуры <i>Bacillus licheniformis</i> штамм ВКМВ-1711Д (Эффективность работы)	629
3.1.6	Воздух производственных и непромышленных помещений в аптеках МУ 3182-84 (вне области аккредитации)	<i>Staphylococcus aureus</i> (аспирационный метод), КОЕ в 250 л, КОЕ в 1 м3	344
		Дрожжи, плесени (сумма) (аспирационный метод), КОЕ в 250 л, КОЕ в 1 м3	344
		Общее количество колоний микроорганизмов (ОМЧ), КОЕ/м3 (аспирационный метод, седиментационный метод)	344
3.1.7	Смывы с инвентаря, оборудования, рук и санитарной одежды персонала, рабочих поверхностей в аптеках МУ 3182-84 (вне области аккредитации)	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> , КОЕ	344
		<i>Staphylococcus aureus</i> , КОЕ	344
		Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии, БГКП), КОЕ	235
		Общее микробное число (ОМЧ или КМАФАнМ), КОЕ в 10 см3 смывной жидкости, КОЕ/100см2, КОЕ на всей поверхности обеих рук и т.п.	344

3.1.8	Воздух производственных и непроизводственных помещений на предприятиях молочной промышленности МР 2.3.2.2327-08	Дрожжи (седиментационный метод), КОЕ	344
		Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) (седиментационный метод)	344
		Дрожжи и плесневые грибы (в сумме) (седиментационный), КОЕ	344
		Плесени (седиментационный метод), КОЕ	344
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	235
		Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/см3	344
		Плесневые грибы, КОЕ/см3	344
		Дополнительно:	
		Listeria monocytogenes, КОЕ	1 936
		Listeria monocytogenes, КОЕ, Бактерии рода Listeria (Listeria spp), КОЕ	1 936
		Бактерии рода Listeria (Listeria spp), КОЕ	1 936
		Staphylococcus aureus, КОЕ	344
Бактерии рода Salmonella, КОЕ	1 210		
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	235
		Staphylococcus aureus, КОЕ	344
		Общая бактериальная обсеменённость	344
3.1.11	Воздух производственных помещений винодельческого производства ИК 9170-1128-00334600-07	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/м3 (седиментационный метод)	344
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/см3/см2	344
		Молочнокислые бактерии, КОЕ	441
		Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/см3	344
		Плесени, КОЕ/см3/см2	344
3.1.13	Воздух производства высокостойких безалкогольных напитков ИК 10-5031536-105-91	Дрожжи, КОЕ (седиментационный метод)	344
		Плесневые грибы, КОЕ (седиментационный метод)	344
		Дрожжи и плесневые грибы (в сумме) (седиментационный метод), КОЕ	344
3.1.14	Смывы с оборудования и инвентаря, коммуникаций, тары и упаковки, укупорочного инвентаря, смывная вода, рук работников, спецодежды производства высокостойких безалкогольных напитков ИК 10-5031536-105-91	Дрожжи, КОЕ/см3/см2	344
		Плесневые грибы, КОЕ/см3/см2	344
		Дрожжи и плесневые грибы (в сумме), КОЕ/см3/см2	344
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 метод)	344
		Плесневые грибы, КОЕ, КОЕ/дм3,	344
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	235
		Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/см2/см3/дм3	344
		Плесневые грибы, КОЕ/см2	344

		<b>3.2. МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ В ПАРФЮМЕРНО-КОСМЕТИЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ, ИГРУШКАХ И САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИХ ИЗДЕЛИЯХ</b>	
<b>№№ пп</b>	<b>Наименование группы</b>	<b>Наименование услуги</b>	<b>цена, руб. (без учета НДС)</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	66
		Candida albicans	501
		Escherichia coli	501
		Бактерии семейства Enterobacteriaceae	501
		Pseudomonas aeruginosa	501
		Staphylococcus aureus	501
		Дрожжи и плесневые грибы (в сумме)	501
		Дрожжи (вне области аккредитации)	501
		Дрожжи и плесневые грибы (в сумме) с идентификацией (с указанием количества дрожжей и плесневых грибов отдельно) - <b>вне области аккредитации</b>	767
		Количество мезофильных аэробных микроорганизмов/Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	501
		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>	767
		Количество мезофильных аэробных микроорганизмов/Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) с идентификацией (макро- и микроскопирование) - <b>вне области аккредитации</b>	767
		Стерильность	847
		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> )	5 590
		Антимикробная активность (МУК 4.2.801)	24 278
		Эффективность консервирования (ГОСТ ISO11930)	36 421
		<b>3.3. МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ В РАЗЛИЧНЫХ ВИДАХ ВОД СанПиН 1.2.3685-21</b>	
<b>№№ пп</b>	<b>Наименование группы</b>	<b>Наименование услуги</b>	<b>цена, руб. (без учета НДС)</b>
		Escherichia coli (E.coli) (качественно)	617
		Escherichia coli (E.coli) (количественно)	859
		Pseudomonas aeruginosa	617
		Staphylococcus aureus/стафилококки	617
		Возбудители кишечных инфекций бактериальной природы (можем делать только сальмонеллу) - <b>дополнительный показатель</b>	1 210
		Колифаги (качественно)	1 034
		Колифаги (количественно)	1 433
		Общие (обобщенные) колиформные бактерии (ОКБ) (качественно)	544
		Общие (обобщенные) колиформные бактерии (ОКБ) (количественно)	617
		Общее микробное число (ОМЧ) при 37 °С	544
		Споры сульфитредуцирующих клостридий	617
		Энтерококки (качественно)	617
		Энтерококки (количественно)	859
		<b>3.4. ТОКСИЧНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ И МИНЕРАЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА В НЕПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ</b>	
<b>№№ пп</b>	<b>Наименование группы</b>	<b>Наименование услуги</b>	<b>цена, руб. (без учета НДС)</b>
	<b>Отдельные элементы</b>	Пробоподготовка:	
		Минерализация непивных продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
		Минерализация парфюмерно-косметической продукции для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 500
		<b>Стоимость каждого элементопределения (без учета стоимости пробоподготовки):</b>	
		Алюминий	1 016
		Железо	453
		Кадмий	453
		Калий	605
		Кальций	798
		Кобальт	453
		Магний	798
		Марганец	453
		Медь	453
		Мышьяк	453
		Натрий	605

		Никель	453
		Олово (вне области аккредитации)	665
		Ртуть	453
		Свинец	453
		Селен	1 016
		Серебро	665
		Сурьма	665
		Хром	665
		Цинк	453
		<b>3.5. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ХИМИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ТР ТС</b>	
<b>№№ пп</b>	<b>Наименование группы</b>	<b>Наименование услуги</b>	<b>цена, руб. (без учета НДС)</b>
		Пробоподготовка по показателям химбезопасности	441
		В водной среде: акрилонитрил	762
		В водной среде: а-метилстирол	762
		В водной среде: ацетальдегид	762
		В водной среде: ацетон	762
		В водной среде: бензол	762
		В водной среде: бутилакрилат	762
		В водной среде: бутилацетат	762
		В водной среде: бутилметакрилат	762
		В водной среде: бутиловый спирт	762
		В водной среде: гексан	762
		В водной среде: гептан	762
		В водной среде: изобутилакрилат	762
		В водной среде: изобутиловый спирт	762
		В водной среде: изопропилбензол	762
		В водной среде: изопропиловый спирт	762
		В водной среде: метилакрилат	762
		В водной среде: метилацетат	762
		В водной среде: метил-метакрилат	762
		В водной среде: метиловый спирт	762
		В водной среде: н-пропилацетат	762
		В водной среде: пропиловый спирт	762
		В водной среде: смесь ксилолов	762
		В водной среде: стирол	762
		В водной среде: толуол	762
		В водной среде: этилакрилат	762
		В водной среде: этилацетат	762
		В водной среде: этилбензол	762
		В водной среде: этиловый спирт	762
		Хроматографическое исследование по определению выделения вредных веществ в водную среду от 7-10 и более показателей (без формальдегида, фенола и фталатов)	5 000
		В воздушной среде: а-метилстирол	762
		В воздушной среде: ацетальдегид	762
		В воздушной среде: ацетон	762
		В воздушной среде: бензол	762
		В воздушной среде: бутилацетат	762
		В воздушной среде: бутиловый спирт	762
		В воздушной среде: гексан	762
		В воздушной среде: гептан	762
		В воздушной среде: изобутилацетат	762
		В воздушной среде: изобутиловый спирт	762
		В воздушной среде: изо-пропилбензол	762
		В воздушной среде: изопропиловый спирт	762
		В воздушной среде: метилацетат	762
		В воздушной среде: метиловый спирт	762
		В воздушной среде: н-пропилацетат	762
		В воздушной среде: н-пропилбензол	762
		В воздушной среде: пропиловый спирт	762
		В воздушной среде: смесь ксилолов	762
		В воздушной среде: стирол	762
		В воздушной среде: толуол	762
		В воздушной среде: этилацетат	762
		В воздушной среде: этилбензол	762
		В воздушной среде: этиловый спирт	762
		Хроматографическое исследование по определению выделения вредных веществ в воздушную среду от 7-10 и более показателей (без формальдегида, фенола и фталатов)	5 000
		В водной среде: диметилтерефталат, диоктилфталат, дибутилфталат, диметилфталат, диэтилфталат, бутилбензилфталат, бис(2-этилгексил) фталат (любое количество показателей)	2 032
		Фенолы	1 125
		Формальдегид	1 524
		Пробоподготовка (для этиленгликоля, гексаметилендиамина, капролактама) - по воде*	2 134
		Пробоподготовка (для этиленгликоля, гексаметилендиамина, капролактама) - по воздуху*	979



		Этиленгликоль - в воде *	869
		Этиленгликоль - в воздухе*	1 501
		Гексаметилендиамин - в воде*	1 732
		Гексаметилендиамин - в воздухе*	1 501
		Капролактam*	1 848
		<b>3.6. РАЗЛИЧНЫЕ ТИПЫ ВОД</b>	
<b>№№ пп</b>	<b>Наименование группы</b>	<b>Наименование услуги</b>	<b>цена, руб. (без учета НДС)</b>
<b>3.6.1</b>	<b>Вода питьевая: водопроводная, до и после очистки, из скважин, колодцев, расфасованная в емкости, вода плавательных бассейнов, вода для бетонов, техническая вода</b>	Аммиак и ионы аммония суммарно	326
		Анионные поверхностно-активные вещества (АПАВ)	653
		барий	798
		Бенз(а)пирен	2 159
		Биохимическое потребление кислорода (БПК-5 или БПК-20)	762
		Бор	508
		Взвешенные вещества	314
		Вкус и привкус	126
		Водородный показатель (рН) (для минеральной воды - вне области аккредитации)	133
		Гидрокарбонаты	380
		Двуокись углерода	302
		Жесткость (для минеральной воды - вне области аккредитации)	217
		Запах при 20°С, при 60°С	126
		Йод (только в водопроводной воде, в других - <b>вне области аккредитации</b> )	1 173
		Кальций	798
		Карбонаты	392
		Кислород растворенный	181
		Магний	798
		Массовая концентрация силикатов и всех форм кремниевой кислоты (в пересчете на кремний)	586
		Молибден (на ТР ЕАЭС 044/2017 не делаем)	568
		Мутность	150
		Наличие следов нефтепродуктов, масел, жиров и эмульсий	392
		Натрий	605
		Нефтепродукты	574
		Нитрат-ионы	513
		Нитрит-ионы (на ТР ЕАЭС 044/2017 делаем только в минеральной воде)	513
		Общая минерализация - расчет (необходимо добавить стоимость показателей: калий, кальций, магний, натрий, гидрокарбонаты, сульфат-ионы, хлорид-ионы)	314
		Общий органический углерод	1 161
		Озон остаточный	235
		Окисляемость перманганатная (для воды, имеющий желтоватый оттенок, краску или осадок необходимо определение показателя "Железо")	653
		Окраска	266
		Остаточный активный хлор (свободный)	217
		Остаточный активный хлор (суммарный)	217
		Полифосфаты	610
		Прозрачность (вне области аккредитации)	157
		Свободная углекислота	363
		Содержание взвешенных частиц	392
		Содержание грубодисперсных примесей	392
		Содержание гуминовых веществ	392
		Солесодержание NaCl	484
		Сульфат-ионы	513
		Сухой остаток	314
		Температура (на месте отбора)	157
		<b>Пробоподготовка ЛГС</b>	1 016
		Бромформ (ЛГС)	508
		Бромдихлорметан (ЛГС)	508
		Дибромхлорметан (ЛГС)	508
		Тетрахлорметан (Четыреххлористый углерод) (ЛГС)	508
		Токсичность по сумме тригалометанов (для расчета необходимо добавить хлороформ, бромформ, бродихлорметан, дибромхлорметан с пробоподготовкой) (вне области аккредитации)	283
		Токсичность по сумме нитратов и нитритов (для расчета необходимо добавить стоимость определения следующих показателей: нитрат-ионы, нитрит-ионы) ( <b>вне области аккредитации</b> )	283
		Удельная электропроводимость при 20°С	205
		Удельная электропроводимость при 25°С	205
		Фенолы	1 125
		Формальдегид	574
		Формальдегид (в водах для детей с 3-х лет, метод ВЭЖХ)	1 524
		Фосфат-ионы	513
Фторид-ионы	513		
Химическое потребление кислорода (ХПК) - окисляемость бихроматная	586		
Хлорид-ионы	513		
Хлороформ	919		
Цветность	150		

	Щелочность (для минеральной воды - вне области аккредитации)	187
	<b>Выделение вредных веществ в водную среду:</b>	
	Пробоподготовка	441
	в водной среде: бензол	762
	в водной среде: стирол	762
	в водной среде: толуол	762
	в водной среде: этилбензол	762
	в водной среде: смесь ксилолов	762
	<b>Пестициды:</b>	
	Пестициды в воде (ГХЦГ (сумма изомеров), ДДТ (сумма изомеров и метаболитов), гептахлор, альдрин, гексахлорбензол), линдан	1 585
	<b>Микробиологические показатели:</b>	
	Escherichia coli (E.coli) (качественно)	617
	Escherichia coli (E.coli) (количественно)	859
	Pseudomonas aeruginosa, мл	617
	Staphylococcus aureus, мл	617
	Возбудители кишечных инфекций бактериальной природы (можем делать только сальмонеллу вне области аккредитации) - <b>дополнительный показатель</b>	1 210
	Глюкозоположительные колиформные бактерии (ГКБ), мл	544
	Колифаги (качественно)	1 034
	Колифаги (количественно)	1 433
	Общее микробное число (ОМЧ) при 22 0С, КОЕ/мл	544
	Общее микробное число (ОМЧ) при 37 0С, КОЕ в 1 мл	544
	Общие (обобщенные) колиформные бактерии (ОКБ) (качественно)	544
	Общие (обобщенные) колиформные бактерии (ОКБ) (количественно)	617
	Споры сульфитредуцирующих клостридий, мл	617
	Энтерококки (качественно)	617
	Энтерококки (количественно)	859
	<b>Токсичные элементы и минеральные вещества</b>	
	Атомно-абсорбционный спектрофотометрический анализ пищевых продуктов на содержание кадмия и свинца (с применением электротермической атомизации), мышьяка (с применением метода генерации гидридов) и ртути (с использованием метода холодного пара) с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении	3 500
	Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
	Алюминий	1 016
	Бериллий	568
	Железо	453
	Кадмий	453
	Калий	605
	Кобальт	453
	Марганец	453
	Медь	453
	Мышьяк	453
	Никель	453
	Олово	665
	Ртуть	453
	Свинец	453
	Селен	1 016
	Серебро	665
	Сурьма	665
	Хром	665
	Цинк (на ТР ТС 044 нужен ион 2+, мы определяем только общее содержание - согласовывать с Заказчиком, устроит такой вариант или нет)	453
3.6.2	Вода дистиллированная, вода для лабораторного анализа	
	Аммиак и аммонийные соли	326
	Внешний вид	157
	Водородный показатель (рН)	133
	Запах при 60°С	126
	Массовая концентрация веществ, восстанавливающих КМnO4	326
	Массовая концентрация кальция	798
	Нитрат-ионы	513
	Общий органический углерод	1 161
	Оптическая плотность при длине волны 254 нм	217
	Остаток после выпаривания	326
	Сульфат-ионы	513
	Удельная электропроводимость при 20°С	205
	Удельная электропроводимость при 25°С	205
	Хлорид-ионы	513
	<b>Токсичные элементы и минеральные вещества:</b>	
	Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
	Алюминий	1 016
	Железо	453
	Кальций	798
	Медь	453
	Свинец	453

		Цинк	453		
		<b>Микробиологические показатели: для дистиллированной воды</b>			
		Общее микробное число (ОМЧ) при 22 0С, КОЕ в 1 мл	544		
3.6.3	Вода очищенная сточная, сточная	Азот аммонийный	629		
		Азот нитратов (в стоимость входит расчет+нитрат-ион)	913		
		Азот нитритов (в стоимость входит расчет+нитрит-ион)	913		
		Аммиак и ионы аммония (суммарно)	574		
		АПАВ	786		
		Биохимическое потребление кислорода (БПК-5 или -20)	913		
		Взвешенные вещества	380		
		Водородный показатель (рН)	133		
		Кислород растворенный	217		
		Нефтепродукты	1 046		
		Нитрат-ионы	605		
		Нитрит-ионы	605		
		Сульфат-ионы	605		
		Сухой остаток	404		
		Фенолы	1 125		
		Формальдегид	605		
		Фосфат-ионы	605		
		Фосфор фосфатов	574		
		Фторид-ионы	605		
		Химическое потребление кислорода (ХПК) - окисляемость бихроматная	786		
		Хлорид-ионы	605		
				<b>Токсичные элементы и минеральные вещества</b>	
				Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
				Алюминий	1 016
				Железо	453
				Кадмий	453
				Кобальт	453
				Марганец	453
				Медь	453
				Мышьяк	453
				Никель	453
				Олово	665
				Свинец	453
				Селен	1 016
				Серебро	665
				Сурьма	665
				Хром	665
				Цинк	453
				<b>Микробиологические показатели: для воды поверхностных водных объектов в пунктах питьевого, хозяйственно-бытового и рекреационного водопользования</b>	
				Escherichia coli, КОЕв 100 мл	617
		Staphylococcus aureus, КОЕ в 100 мл	617		
		Бактерии рода Salmonella, мл	1 210		
		Колифаги	1 034		
		Общее микробное число (ОМЧ) при 22 0С, КОЕ в 1 мл	544		
		Общее микробное число (ОМЧ) при 37 0С, КОЕ в 1 мл	544		
		Общие колиформные бактерии (ОКБ) (количественно), КОЕ в 100 мл	544		
		Споры сульфитредуцирующих клостридий	617		
		Энтерококки, КОЕ в 100 мл	617		
		<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>			
<b>№№ пп</b>	<b>Наименование группы</b>	<b>Наименование услуги</b>	<b>цена, руб. (без учета НДС)</b>		
3.7.1	Ферментные препараты	КМАФАНМ, КОЕ/г	417		
		БГКП (колиформы), г	417		
		Патогенные, в том числе сальмонеллы, г	1 210		
		Escherichia coli, в 25 г	617		
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>			
		Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000		
		Свинец	453		
3.7.2	Ферментные препараты (на основе дрожжей и их лизатов)	КМАФАНМ, КОЕ/г	417		
		БГКП (колиформы), г	417		
		Патогенные, в том числе сальмонеллы, г	1 210		
		Escherichia coli, в 25 г	617		
		Жизнеспособные формы продуцентов (живые клетки продуцентов) (вне области аккредитации)	441		

		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
		Свинец	453
3.7.3	Ароматизаторы на водной основе жидкие и пастообразные (кроме водных растворов с содержанием этилового спирта или пропиленгликоля более 15%)	КМАФАНМ, КОЕ/г	417
		БГКП (колиформы), г	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы, г	1 210
		Дрожжи, плесени (в сумме)	441
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
		Кадмий	453
		Мышьяк	453
		Ртуть	453
		Свинец	453
		Атомно-абсорбционный спектрофотометрический анализ пищевых продуктов на содержание кадмия и свинца (с применением электротермической атомизации), мышьяка (с применением метода генерации гидридов) и ртути (с использованием метода холодного пара) с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении	3 500
3.7.4	Ароматизаторы сухие на основе сахаров, камедей, соли и других продуктов	КМАФАНМ, КОЕ/г	417
		БГКП (колиформы), г	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы, г	1 210
		Плесени	441
		Дрожжи	441
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
		Кадмий	453
		Мышьяк	453
		Ртуть	453
Свинец	453		
		Атомно-абсорбционный спектрофотометрический анализ пищевых продуктов на содержание кадмия и свинца (с применением электротермической атомизации), мышьяка (с применением метода генерации гидридов) и ртути (с использованием метода холодного пара) с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении	3 500
3.7.5	Ароматизаторы сухие на основе крахмала	КМАФАНМ, КОЕ/г	417
		БГКП (колиформы), г	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы, г	1 210
		Плесени	441
		Дрожжи	441
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
		Кадмий	453
		Мышьяк	453
		Ртуть	453
Свинец	453		
		Атомно-абсорбционный спектрофотометрический анализ пищевых продуктов на содержание кадмия и свинца (с применением электротермической атомизации), мышьяка (с применением метода генерации гидридов) и ртути (с использованием метода холодного пара) с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении	3 500
3.7.6	Ароматизаторы сухие на основе пряностей	КМАФАНМ, КОЕ/г	417
		БГКП (колиформы), г	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы, г	1 210
		Плесени	441
		Дрожжи	441
		Сульфитредуцирующие кластридии	617
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
		Кадмий	453
		Мышьяк	453
Ртуть	453		
Свинец	453		
		Атомно-абсорбционный спектрофотометрический анализ пищевых продуктов на содержание кадмия и свинца (с применением электротермической атомизации), мышьяка (с применением метода генерации гидридов) и ртути (с использованием метода холодного пара) с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении	3 500

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)	Кишечная палочка (E.coli), в 5г	617		
		Патогенные, в том числе сальмонеллы, г	1 210		
		Плесени	441		
		<i>Микотоксины для E 160a не определяем</i>			
		<i>Токсичные элементы (показатели безопасности) (для E 143, E 160a нормируется только свинец):</i>			
		Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000		
		Кадмий	453		
		Мышьяк	453		
		Ртуть	453		
		Свинец	453		
	Атомно-абсорбционный спектрофотометрический анализ пищевых продуктов на содержание кадмия и свинца (с применением электротермической атомизации), мышьяка (с применением метода генерации гидридов) и ртути (с использованием метода холодного пара) с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении	3 500			
3.7.8	E 160 (b,c,d,e,f), E 161 (b,g), E 162, E 163, E 170-172	КМАФАНМ, КОЕ/г	417		
		<i>Токсичные элементы (показатели безопасности) (для E 170 ртуть не нормируется):</i>			
		Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000		
		Кадмий	453		
		Мышьяк	453		
		Ртуть	453		
		Свинец	453		
		Атомно-абсорбционный спектрофотометрический анализ пищевых продуктов на содержание кадмия и свинца (с применением электротермической атомизации), мышьяка (с применением метода генерации гидридов) и ртути (с использованием метода холодного пара) с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении	3 500		
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	417		
		E 200 сорбиновая кислота: содержание основного вещества (вне области аккредитации)	1 597		
		E 211 бензоат натрия: содержание основного вещества (вне области аккредитации)	1 597		
		<i>Токсичные элементы (показатели безопасности) (для E 174, E 175, E 201 - не нормируются все, для E 181, E 225 - только свинец):</i>			
		Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000		
		Мышьяк	453		
		Ртуть	453		
		Свинец	453		
		Атомно-абсорбционный спектрофотометрический анализ пищевых продуктов на содержание кадмия и свинца (с применением электротермической атомизации), мышьяка (с применением метода генерации гидридов) и ртути (с использованием метода холодного пара) с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении	3 500		
		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	E 270 молочная кислота: содержание основного вещества (вне области аккредитации)	договорная цена (не менее 2200)
КМАФАНМ, КОЕ/г	417				
Кишечная палочка (E.coli), в 5 г	617				
Патогенные, в том числе сальмонеллы, г	1 210				
Дрожжи, плесени (в сумме)	441				
<i>Токсичные элементы (показатели безопасности) (для E 264-266, 290, 328, 329 не нормируются все, для E 305, 307, 314, 315, 319 нормируется только свинец):</i>					
Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000				
Мышьяк	453				
Ртуть	453				
Свинец	453				
Атомно-абсорбционный спектрофотометрический анализ пищевых продуктов на содержание кадмия и свинца (с применением электротермической атомизации), мышьяка (с применением метода генерации гидридов) и ртути (с использованием метода холодного пара) с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении	3 500				
3.7.11	E 322 лецитин			Кислотное число лецитинов	363
				Массовая доля влаги и летучих	363
		Нерастворимые вещества в ацетоне (необходимо добавить стоимость определения в толуоле)	1 452		
		Нерастворимые вещества в гексане (вне области аккредитации), толуоле	1 452		
		Органолептические показатели	460		
		Перекисное число	363		
		<i>Наличие ГМО:</i>			

		Исследования пищевых продуктов и сырья на генетически модифицированные организмы (ГМО). Качественное определение.	3 811
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ, КОЕ/г	417
		Кишечная палочка (E.coli), в 5 г	617
		Патогенные, в том числе сальмонеллы, г	1 210
		Дрожжи, плесени (в сумме)	441
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
		Мышьяк	453
		Ртуть	453
		Свинец	453
		Атомно-абсорбционный спектрофотометрический анализ пищевых продуктов на содержание кадмия и свинца (с применением электротермической атомизации), мышьяка (с применением метода генерации гидридов) и ртути (с использованием метода холодного пара) с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении	3 500
3.7.12	E 338-343, E400	КМАФАнМ, КОЕ/г	417
		Кишечная палочка (E.coli), в 5 г	617
		Патогенные, в том числе сальмонеллы, г	1 210
		Дрожжи, плесени (в сумме)	441
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности) (для E 338 не нормируется свинец) :</b>	
		Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
		Кадмий	453
		Мышьяк	453
		Ртуть	453
		Свинец	453
		Атомно-абсорбционный спектрофотометрический анализ пищевых продуктов на содержание кадмия и свинца (с применением электротермической атомизации), мышьяка (с применением метода генерации гидридов) и ртути (с использованием метода холодного пара) с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении	3 500
3.7.13	E 350-357, E 359, E 363, E 365, E 380, E 381, E 384-387	КМАФАнМ, КОЕ/г	417
		Кишечная палочка (E.coli), в 5 г	617
		Патогенные, в том числе сальмонеллы, г	1 210
		Дрожжи, плесени (в сумме)	441
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности) (для E 365, 381, 384 386 нормируется только свинец, для E 387 не нормируются все) :</b>	
		Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
		Мышьяк	453
		Ртуть	453
		Свинец	453
		Атомно-абсорбционный спектрофотометрический анализ пищевых продуктов на содержание кадмия и свинца (с применением электротермической атомизации), мышьяка (с применением метода генерации гидридов) и ртути (с использованием метода холодного пара) с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении	3 500
3.7.14	E 401, E 402, E 403, E 404, E 405, E 406, E 407, E 407 а	КМАФАнМ, КОЕ/г	417
		Кишечная палочка (E.coli), в 5 г	617
		Патогенные, в том числе сальмонеллы, г	1 210
		Дрожжи, плесени (в сумме)	441
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
		Кадмий	453
		Мышьяк	453
		Ртуть	453
		Свинец	453
		Атомно-абсорбционный спектрофотометрический анализ пищевых продуктов на содержание кадмия и свинца (с применением электротермической атомизации), мышьяка (с применением метода генерации гидридов) и ртути (с использованием метода холодного пара) с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении	3 500
3.7.15	E 409, E 410, E 412, E 413, E 416	Кишечная палочка (E.coli), в 5 г	617
		Патогенные, в том числе сальмонеллы, г	1 210
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
		Кадмий	453
		Мышьяк	453
		Ртуть	453
		Свинец	453

		Атомно-абсорбционный спектрофотометрический анализ пищевых продуктов на содержание кадмия и свинца (с применением электротермической атомизации), мышьяка (с применением метода генерации гидридов) и ртути (с использованием метода холодного пара) с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении	3 500		
3.7.16	E414-415	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности) (для E 415 - только свинец) :</b>			
		Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000		
		Кадмий	453		
		Мышьяк	453		
		Ртуть	453		
		Свинец	453		
		Атомно-абсорбционный спектрофотометрический анализ пищевых продуктов на содержание кадмия и свинца (с применением электротермической атомизации), мышьяка (с применением метода генерации гидридов) и ртути (с использованием метода холодного пара) с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении	3 500		
3.7.17	E 417-418	КМАФАНМ, КОЕ/г	417		
		Кишечная палочка (E.coli), в 5 г	617		
		Патогенные, в том числе сальмонеллы, г	1 210		
		Дрожжи, плесени (в сумме)	441		
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>			
		Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000		
		Кадмий	453		
		Мышьяк	453		
		Ртуть	453		
		Свинец	453		
		Атомно-абсорбционный спектрофотометрический анализ пищевых продуктов на содержание кадмия и свинца (с применением электротермической атомизации), мышьяка (с применением метода генерации гидридов) и ртути (с использованием метода холодного пара) с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении	3 500		
3.7.18	E 420-422, E425	Кишечная палочка (E.coli), в 5 г	617		
		Патогенные, в том числе сальмонеллы, г	1 210		
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности) (для E 420-421 только свинец, для E 425 - свинец и мышьяк) :</b>			
		Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000		
		Мышьяк	453		
		Ртуть	453		
		Свинец	453		
		Никель (для E 420 и E 421) - по ТР ТС 021	453		
				Атомно-абсорбционный спектрофотометрический анализ пищевых продуктов на содержание кадмия и свинца (с применением электротермической атомизации), мышьяка (с применением метода генерации гидридов) и ртути (с использованием метода холодного пара) с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении	3 500
		3.7.19	E 426	КМАФАНМ, КОЕ/г	417
Кишечная палочка (E.coli), в 10 г	617				
Дрожжи, плесени (в сумме)	441				
<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>					
Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000				
Кадмий	453				
Мышьяк	453				
Ртуть	453				
Свинец	453				
				Атомно-абсорбционный спектрофотометрический анализ пищевых продуктов на содержание кадмия и свинца (с применением электротермической атомизации), мышьяка (с применением метода генерации гидридов) и ртути (с использованием метода холодного пара) с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении	3 500
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	417		
		Кишечная палочка (E.coli), в 10 г	617		
		Патогенные, в том числе сальмонеллы, г	1 210		
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности) (для E 430, 467, 469, 480, 484 - только свинец, для E 459 - свинец и мышьяк) :</b>			
		Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000		
		Кадмий	453		
		Мышьяк	453		
		Ртуть	453		
		Свинец	453		

		Атомно-абсорбционный спектрофотометрический анализ пищевых продуктов на содержание кадмия и свинца (с применением электротермической атомизации), мышьяка (с применением метода генерации гидридов) и ртути (с использованием метода холодного пара) с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении	3 500
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	417
		Кишечная палочка (E.coli), в 10 г	617
		Патогенные, в том числе сальмонеллы, г	1 210
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности)</b> (для E 510, 517, 535, 536, 538 - только свинец, для E 542 - свинец и мышьяк) :	
		Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
		Мышьяк	453
		Ртуть	453
		Свинец	453
		Атомно-абсорбционный спектрофотометрический анализ пищевых продуктов на содержание кадмия и свинца (с применением электротермической атомизации), мышьяка (с применением метода генерации гидридов) и ртути (с использованием метода холодного пара) с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении	3 500
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	Общее число аэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г	417
		Кишечная палочка (E.coli), г	617
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности)</b> (для E 558, E 905, E 912, , E 920, E 927b, E 952 - мышьяк и свинец, для E 586 - свинец и ртуть) :	
		Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
		Мышьяк	453
		Ртуть	453
		Свинец	453
		Никель (для E 953) - по ТР ТС 021	453
		Атомно-абсорбционный спектрофотометрический анализ пищевых продуктов на содержание кадмия и свинца (с применением электротермической атомизации), мышьяка (с применением метода генерации гидридов) и ртути (с использованием метода холодного пара) с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении	3 500
3.7.23	E 555, E 579, E 585, E 640, E 650	Общее число аэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г	417
		Кишечная палочка (E.coli), г	617
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности)</b> (для E 640 не определяют кадмий, для E 650 не определяют ртуть) :	
		Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
		Кадмий	453
		Мышьяк	453
		Ртуть	453
		Свинец	453
		Атомно-абсорбционный спектрофотометрический анализ пищевых продуктов на содержание кадмия и свинца (с применением электротермической атомизации), мышьяка (с применением метода генерации гидридов) и ртути (с использованием метода холодного пара) с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении	3 500
3.7.24	E 575-578, E 580, E 620-637, E 907, E 928, E 950-952 (ii, iv), E 953-955, E 957	Общее число аэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г	417
		Кишечная палочка (E.coli), г	617
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
		Ртуть	453
3.7.25	E 959-960, E 999	БГКП (колиформы), в 25 г	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы, г	1 210
		Дрожжи, плесени (в сумме)	441
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности)</b> (для E 959-960 только мышьяк и свинец) :	
		Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
		Мышьяк	453
		Ртуть	453
		Свинец	453
		Атомно-абсорбционный спектрофотометрический анализ пищевых продуктов на содержание кадмия и свинца (с применением электротермической атомизации), мышьяка (с применением метода генерации гидридов) и ртути (с использованием метода холодного пара) с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении	3 500
3.7.26	E 961-962, E 965-968, E 1200-1204	БГКП (колиформы), в 25 г	417
		Патогенные, в том числе сальмонеллы, г	1 210
		Дрожжи, плесени (в сумме)	441
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	



		Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
		Свинец	453
		Никель (для Е 965, Е 967, Е 968) по ТР ТС 021	453
3.7.27	Е 1400-1403, Е 1405, Е 1519-1521	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
		Свинец	453
3.7.28	Е 1414	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
		Мышьяк	453
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>	
		Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
		Мышьяк	453
		Ртуть	453
		Свинец	453
		Атомно-абсорбционный спектрофотометрический анализ пищевых продуктов на содержание кадмия и свинца (с применением электротермической атомизации), мышьяка (с применением метода генерации гидридов) и ртути (с использованием метода холодного пара) с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении	3 500
3.7.30	Е 1503, Е 1505, Е 1517-1518	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
		Мышьяк	453
		Свинец	453
3.7.31	Е 1519-1520	<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
		Свинец	453
<b>3.8. ПОСУДА И ПОЛИМЕРНЫЕ МАТЕРИАЛЫ</b>			
<b>№№ пп</b>	<b>Наименование группы</b>	<b>Наименование услуги</b>	<b>цена, руб. (без учета НДС)</b>
3.8.1	Посуда всех видов	Вместимость	199
		Внешний вид (в соответствии с нормативной документацией на вид посуды)	399
		Индекс токсичности, включая пробоподготовку (посуда для детей)	2 662
		Запах / Интенсивность запаха образца	363
		Размеры	266
		Прочность крепления ручек/арматуры - при наличии (в соответствии с нормативной документацией, кроме съемных деталей)	665
		Термостойкость/ Термическая стойкость (кроме керамических изделий)	798
		<b>Гигиенические показатели (для контактирующих с пищевой продукцией влажностью &gt;15%), кроме столовых приборов:</b>	
		- запах водной вытяжки	931
		- интенсивность запаха водной вытяжки	931
		- привкус водной вытяжки	931
		- наличие мути, осадка, окрашивания	931
		- изменение цвета и прозрачности водной вытяжки	931
		<b>Токсичные элементы (не делаем свинец и кадмий в плоской посуде), кроме изделий из пластмасс:</b>	
		Минерализация непищевой продукции при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
		Алюминий	1 016
		Железо	453
		Кадмий	453
		Кобальт	453
		Марганец	453
		Медь	453
		Мышьяк	453
		Свинец	453
		Цинк	453
		Хром	665
		<b>Выделение вредных веществ в воздушную и водную среды:</b>	
		<b>Посуда из бумаги и картона (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
		Ацетальдегид	762
		Ацетон	762
		Бензол	762
		Бутилацетат	762
		Бутиловый спирт	762
		Изобутиловый спирт	762
		Изопропиловый спирт	762
		Ксилолы (смесь)	762
		Метиловый спирт	762
		Толуол	762
		Формальдегид	1 524

Этилацетат	762
Пробоподготовка	441
<b>Посуда из акрилонитрилбутадиенстирольных пластиков (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
α-Метилстирол	762
Акрилонитрил	762
Бензол	762
Ксилолы (смесь)	762
Стирол	762
Толуол	762
Этилбензол	762
Пробоподготовка	441
<b>Посуда из полистирола и сополимеров стирола (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
α-Метилстирол	762
Акрилонитрил	762
Ацетальдегид	762
Ацетон	762
Бензол	762
Ксилолы (смесь)	762
Изопропилбензол (кумол)	762
Бутиловый спирт	762
Метиловый спирт	762
Стирол	762
Толуол	762
Формальдегид	1 524
Этилбензол	762
Пробоподготовка	441
<b>Посуда из материалов на основе полиолефинов (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Ацетальдегид	762
Ацетон	762
Бутиловый спирт	762
Гексан	762
Гептан	762
Изобутиловый спирт	762
Изопропиловый спирт	762
Метиловый спирт	762
Пропиловый спирт	762
Формальдегид	1 524
Этилацетат	762
Пробоподготовка	441
<b>Посуда из поливинилхлоридов (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Ацетальдегид	762
Ацетон	762
Бензол	762
Диметилфталат, диэтилфталат, дибутилфталат, диоктилфталат	2 032
Метиловый спирт	762
Пропиловый спирт	762
Изопропиловый спирт	762
Бутиловый спирт	762
Изобутиловый спирт	762
Толуол	762
Фенолы	1 125
Пробоподготовка	441
<b>Посуда из полиуретанов (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Ацетальдегид	762
Ацетон	762
Бензол	762
Бутилацетат	762
Этилацетат	762
Толуол	762
Этиленгликоль *	869
Пробоподготовка *	2 134
Метиловый спирт	762
Пропиловый спирт	762
Изопропиловый спирт	762
Формальдегид	1 524
Пробоподготовка	441
<b>Посуда из материалов на основе полиэфиров (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Ацетальдегид	762
Ацетон	762
Метилацетат	762
Метиловый спирт	762
Пропиловый спирт	762
Бензол	762
Фенолы	1 125
Формальдегид	1 524
Пробоподготовка	441

		<b>Посуда из полиэтилентерефталата и сополимеров на основе терефталевой кислоты (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
		Ацетальдегид	762
		Ацетон	762
		Диметилтерефталат	2 032
		Бутиловый спирт	762
		Изобутиловый спирт	762
		Метиловый спирт	762
		Формальдегид	1 524
		Этиленгликоль *	869
		Пробоподготовка *	2 134
		Пробоподготовка	441
3.8.2	Посуда фарфоровая, фаянсовая, керамическая, стеклянная Посуда хозяйственная из специального бытового стекла	Водопоглощение	719
		Водостойкость стекла (на соответствие ГОСТ Р 51969)	997
		Водостойкость стекла при температуре 98 °С	1 452
		Герметичность или плотность укупоривания (при наличии укупорочных средств)	484
		Кислотостойкость (только для керамики)	931
		Нанесение декора	266
		Термостойкость (для керамических изделий)	1 452
		Устойчивость декора к действию щелочных растворов (стекло)	665
		Устойчивость декора к кислоте (стекло)	931
3.8.3	Посуда металлическая	Коррозионная стойкость (вне области аккредитации)	199
		Надёжность соединения съёмной ручки с корпусом	695
		Теплостойкость: пластмассовые детали ручек - при наличии (в соответствии с нормативной документацией)	484
		Термостойкость/ Термическая стойкость	798
		Термическая стойкость наружного эмалевого покрытия	798
		Термическая стойкость наружного эмалевого и внутреннего противопригорающего покрытий	798
		Химическая стойкость	931
		Химическая стойкость внутреннего и наружного покрытий	931
		Посуда с противопригорающим (антипригарным) покрытием:	
		Внешний вид противопригорающих покрытий	399
		Прочность сцепления противопригорающих (антипригарных) покрытий с металлом (адгезия к металлу)	1 524
		Сплошность противопригорающих (антипригарных) покрытий	380
		Термостойкость противопригорающих (антипригарных) покрытий	888
		Ударопрочность противопригорающих (антипригарных) покрытий	508
3.8.4	Изделия из пластмасс хозяйственного назначения, в т.ч. посуда	Герметичность или плотность укупоривания (изделий при наличии укупорочных средств)	484
		Герметичность сварного шва (пакеты, мешки)	484
		Показатели качества (стойкость к горячей воде, миграция красителей, химическая стойкость, стойкость рисунка к липкой ленте) (1 показатель)	931
		Прочность	665
		Прочность сварного шва при растяжении	1 573
		Разрывное усилие сварного шва для ручек	726
		Стойкость к загрязнению	931
		Стойкость к нагрузке	665
		<b>Выделение вредных веществ (см.в разделе "Посуда всех видов")</b>	
		формальдегид в водной среде только на ТР ТС 007/2011, остальное - вне области аккредитации	
3.8.5	Приборы столовые	Внешний вид (качество поверхности, отделки ручек, равномерность заточки клинков ножей, зазоры и смещения, крепления ручек и арматуры и отсутствие дефектов)	399
		Влагостойкость	544
		Емкость	217
		Коррозионная стойкость	199
		Прочность/жесткость узла крепления ручек/арматуры - при наличии (в соответствии с нормативной документацией, кроме съёмных деталей)	665
		Теплостойкость: пластмассовые детали ручек - при наличии (в соответствии с нормативной документацией)	484
<b>3.9. УГОЛЬ АКТИВНЫЙ ДРЕВЕСНЫЙ</b>			
№№ пп	Наименование группы	Наименование услуги	цена, руб. (без учета НДС)
	Уголь активный древесный дробленый	Адсорбционная активность по йоду	465
		Массовая доля воды	399
		Массовая доля золы (в стоимость входит определение м.д. воды)	968
<b>3.10. ИГРУШКИ</b>			
№№ пп	Наименование группы	Наименование услуги	цена, руб. (без учета НДС)
	Игрушки	Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2 662
		Интенсивность и характер запаха	363
		Интенсивность и характер запаха водной вытяжки	931

Стойкость защитно-декоративного покрытия к слюне и поту; влажной обработке (за 1 показатель)	731
<b>Токсичные элементы (показатели безопасности (вне области аккредитации)):</b>	
Минерализация непищевой продукции при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
Алюминий	1 016
Железо	453
Кадмий	453
Марганец	453
Медь	453
Мышьяк	453
Никель	453
Ртуть	453
Свинец	453
Селен	1 016
Сурьма	665
Цинк	453
Хром	665
<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	441
α-метилстирол	762
Акрилонитрил	762
Бензол	762
Ксилолы (смесь)	762
Стирол	762
Толуол	762
Этилбензол	762
<b>Акрилонитрил-бутадиенстирольные пластики (ABS) (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Пробоподготовка	441
α-метилстирол	762
Бензол	762
Ксилолы (смесь)	762
Стирол	762
Толуол	762
Этилбензол	762
<b>Полистирол и сополимеры стирола (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
α-метилстирол	762
Акрилонитрил	762
Ацетальдегид	762
Ацетон	762
Бензол	762
Ксилолы (смесь)	762
Изопропилбензол (кумол)	762
Спирт бутиловый	762
Спирт метиловый	762
Стирол	762
Толуол	762
Этилбензол	762
Формальдегид	1 524
Пробоподготовка	441
<b>Полистирол и сополимеры стирола (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
α-метилстирол	762
Ацетальдегид	762
Ацетон	762
бензол	762
Ксилолы (смесь)	762
Изопропилбензол (кумол)	762
Спирт бутиловый	762
Спирт метиловый	762
Стирол	762
Толуол	762
Этилбензол	762
Формальдегид	1 524
Пробоподготовка	441
<b>Материалы на основе полиолефинов (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Формальдегид	1 524
Пробоподготовка	441
Ацетальдегид	762
Этилацетат	762
Гексан	762
Гептан	762
Ацетон	762

Метиловый спирт	762
Пропиловый спирт	762
Изопропиловый спирт	762
Бутиловый спирт	762
Изобутиловый спирт	762
<b>Материалы на основе полиолефинов (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Формальдегид	1 524
Пробоподготовка	441
Ацетальдегид	762
Этилацетат	762
Ацетон	762
Метиловый спирт	762
Пропиловый спирт	762
Изопропиловый спирт	762
Бутиловый спирт	762
Изобутиловый спирт	762
<b>Поливинилхлориды (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Ацетальдегид	762
Ацетон	762
Бензол	762
Дибутилфталат, диметилфталат, диоктилфталат, диэтилфталат (любое количество показателей)	2 032
Пробоподготовка	441
Метиловый спирт	762
Пропиловый спирт	762
Изопропиловый спирт	762
Бутиловый спирт	762
Изобутиловый спирт	762
Толуол	762
Фенолы	1 125
<b>Поливинилхлориды (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Ацетальдегид	762
Ацетон	762
Бензол	762
Метиловый спирт	762
Пропиловый спирт	762
Изопропиловый спирт	762
Бутиловый спирт	762
Изобутиловый спирт	762
Толуол	762
Пробоподготовка	441
<b>Полиуретаны (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Ацетальдегид	762
Ацетон	762
Бензол	762
Бутилацетат	762
Изопропиловый спирт	762
Метиловый спирт	762
Пропиловый спирт	762
Толуол	762
Этилацетат	762
Пробоподготовка *	2 134
Этиленгликоль *	869
Пробоподготовка	441
Формальдегид	1 524
<b>Полиуретаны (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Ацетальдегид	762
Ацетон	762
Бензол	762
Бутилацетат	762
Изопропиловый спирт	762
Метиловый спирт	762
Пропиловый спирт	762
Толуол	762
Этилацетат	762
Пробоподготовка *	979
Этиленгликоль *	1 501
Пробоподготовка	441
Формальдегид	1 524
<b>Материалы на основе полиэфиров (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Ацетальдегид	707
Ацетон	762
Метиловый спирт	762
Пропиловый спирт	762
Фенолы	1 125
Пробоподготовка	441
Формальдегид	1 524
<b>Материалы на основе полиэфиров (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	

Ацетальдегид	762
Ацетон	762
Метиловый спирт	762
Пропиловый спирт	762
Пробоподготовка	441
Формальдегид	1 524
<b>Полиэтилтерефталат и сополимеры на основе терефталевой кислоты (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Ацетальдегид	762
Ацетон	762
Диметилтерефталат	2 032
Бутиловый спирт	762
Изобутиловый спирт	762
Метиловый спирт	762
Пробоподготовка	441
Формальдегид	1 524
Пробоподготовка *	2 134
Этиленгликоль *	869
<b>Полиэтилтерефталат и сополимеры на основе терефталевой кислоты (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Ацетальдегид	762
Ацетон	762
Бутиловый спирт	762
Изобутиловый спирт	762
Метиловый спирт	762
Пробоподготовка	441
Формальдегид	1 524
Пробоподготовка *	979
Этиленгликоль *	1 501
<b>Парафины, воски (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Ацетальдегид	762
Ацетон	762
Гексан	762
Гептан	762
Бутиловый спирт	762
Метиловый спирт	762
Толуол	762
Пробоподготовка	441
Формальдегид	1 524
<b>Парафины, воски (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Ацетальдегид	762
Ацетон	762
Бутиловый спирт	762
Метиловый спирт	762
Толуол	762
Пробоподготовка	441
Формальдегид	1 524
<b>Резино-латексные композиции (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Акрилонитрил	762
Дибутилфталат, диметилфталат, диоктилфталат, диэтилфталат (любое количество показателей)	2 032
Пробоподготовка	441
<b>Силиконы (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Ацетальдегид	762
Бензол	762
Бутиловый спирт	762
Метиловый спирт	762
Фенолы	1 125
Пробоподготовка	441
Формальдегид	1 524
<b>Силиконы (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Ацетальдегид	762
Бензол	762
Бутиловый спирт	762
Метиловый спирт	762
Пробоподготовка	441
Формальдегид	1 524
<b>Бумага, картон (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Ацетальдегид	762
Ацетон	762
Бензол	762
Бутилацетат	762
Ксилолы (смесь)	762
Бутиловый спирт	762
Изобутиловый спирт	762
Метиловый спирт	762
Изопропиловый спирт	762
Толуол	762

		Этилацетат	762
		Пробоподготовка	441
		Формальдегид	1 524
		<b>Бумага, картон (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
		Ацетальдегид	762
		Ацетон	762
		Бензол	762
		Бутилацетат	762
		Ксилолы (смесь)	762
		Бутиловый спирт	762
		Изобутиловый спирт	762
		Метиловый спирт	762
		Изопропиловый спирт	762
		Толуол	762
		Этилацетат	762
		Пробоподготовка	441
		Формальдегид	1 524
		<b>Древесина (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
		Ацетальдегид	762
		Бутиловый спирт	762
		Изобутиловый спирт	762
		Метиловый спирт	762
		Изопропиловый спирт	762
		Фенолы	1 125
		Пробоподготовка	441
		Формальдегид	1 524
		<b>Древесина (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
		Ацетальдегид	762
		Бутиловый спирт	762
		Изобутиловый спирт	762
		Метиловый спирт	762
		Изопропиловый спирт	762
		Пробоподготовка	441
		Формальдегид	1 524
		<b>Мех искусственный, текстильные материалы (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
		Акрилонитрил	762
		Ацетон	762
		Бензол	762
		Метиловый спирт	762
		Толуол	762
		Пробоподготовка	441
		Фенолы	1 125
		<b>Мех искусственный, текстильные материалы (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
		Ацетон	762
		Бензол	762
		Метиловый спирт	762
		Толуол	762
		Пробоподготовка	441
		Формальдегид	1 524
		<b>Краски, карандаши, фломастеры, гуашь, пластилин и т.д. (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
		Фенолы	1 125
		Пробоподготовка	441
		Формальдегид	1 524
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		Игрушки с наполнителями для детей до 1 года, формующиеся массы и краски, наносимые пальцами	
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (1 см <sup>2</sup> , 1 см <sup>3</sup> )	501
		Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы, КОЕ в 1 г (1 см <sup>2</sup> , 1 см <sup>3</sup> )	501
		Бактерии семейства Enterobacteriaceae, КОЕ в 1 г (1 см <sup>2</sup> , 1 см <sup>3</sup> )	501
		Staphylococcus aureus, КОЕ в 1 г (1 см <sup>2</sup> , 1 см <sup>3</sup> )	501
		Pseudomonas aeruginosa, КОЕ в 1 г (1 см <sup>2</sup> , 1 см <sup>3</sup> )	501
		<b>3.11.ПАРФЮМЕРНО-КОСМЕТИЧЕСКАЯ ПРОДУКЦИЯ</b>	
<b>№№ пп</b>	<b>Наименование группы</b>	<b>Наименование услуги</b>	<b>цена, руб. (без учета НДС)</b>
3.11.1	Общие показатели	Клинико-лабораторные показатели безопасности:	
		Пробоподготовка *	1 201
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1 201
		Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие) * на ТР ТС 009/2011	3 303
		Токсикологические показатели безопасности (действие на слизистые) * на ТР ТС 009/2011	3 303
		Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсibilизирующее действие) *	6 606

		<b>Микробиологические показатели в нормируемой продукции (для ТР ТС 009 - Candida и E.coli, для единых требований - Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы и Enterobacteriaceae):</b>	
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (мл)	501
		Candida albicans, г или мл (или Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы)	501
		Escherichia coli, г или мл (или Бактерии семейства Enterobacteriaceae)	501
		Staphylococcus aureus, г или мл	501
		Pseudomonas aeruginosa, г или мл	501
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Минерализация парфюмерно-косметической продукции для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 500
		Мышьяк	453
		Ртуть	453
		Свинец	453
		Атомно-абсорбционный спектрофотометрический анализ парфюмерно-косметической продукции на содержание свинца (с применением электротермической атомизации), мышьяка (с применением метода генерации гидридов) и ртути (с использованием метода холодного пара) с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении	3 700
3.11.2	Эмульсионные кремы, кремы-гели (кремы, скрабы, средства для депиляции, маски, молочко, бальзам для волос и т.д.)	Водородный показатель, ед. рН	399
		Коллоидная стабильность	230
		Массовая доля воды и летучих веществ, %	453
		Органолептические показатели	363
		Температура каплепадения, °С	332
		Термостабильность	230
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2 662
3.11.3	Изделия косметические гигиенические моющие (шампунь, гель для душа, пена для ванн, жидкое мыло и т.д.)	Водородный показатель, ед. рН	399
		Массовая доля хлоридов, %	351
		Органолептические показатели	363
		Пенообразующая способность	598
		Устойчивость пены.	598
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2 662
3.11.4	Средства очищающие для ухода за кожей (пенки, гели, муссы и т.д.)	Водородный показатель, ед. рН	399
		Массовая доля хлоридов, %	351
		Органолептические показатели	363
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2 662
3.11.5	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	399
		Кроющая способность	187
		Органолептические показатели	363
		Термостабильность	230
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2 662
3.11.6	Красящий состав на основе синтетических или природного происхождения красителей (краски для волос, ресниц, бровей)	Водородный показатель, ед. рН	399
		Органолептические показатели	363
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2 662
		<b>Микробиологические показатели: в окислительных красках и средствах для мелирования микробиологические показатели не определяются</b>	
3.11.7	Продукция косметическая на основе красителей растительного происхождения (краска, хна,	Водородный показатель, ед. рН	399
		Массовая доля общей золы, %	532
		Органолептические показатели	363
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2 662
3.11.8	Окислительный состав красок для волос (перекись водорода). Готовая композиция для окрашивания волос и для	Водородный показатель, ед. рН	399
		Органолептические показатели	363
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2 662
		<b>Микробиологические показатели не определяются для окислительных составов</b>	
3.11.9	Активирующий состав красок для волос, средства для удаления краски с волос	Водородный показатель, ед. рН	399
		Органолептические показатели	363
		<b>Микробиологические показатели не определяются</b>	
3.11.10	Продукция косметическая для химической завивки и распрямления волос на основе тиоловых соединений	Водородный показатель, ед. рН	399
		Органолептические показатели	363
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2 662
		<b>Микробиологические показатели не определяются</b>	
3.11.11	Продукция парфюмерно-косметическая в аэрозольной упаковке для ухода за кожей (кремы, пена, мусс, гель, лосьон, тоник, спрей, масло)	Водородный показатель, ед. рН	399
		Избыточное давление, МПа	266
		Органолептические показатели	363
		Прочность и герметичность аэрозольной упаковки	441
		Работоспособность клапана	254
		Степень эвакуации содержимого из аэрозольной упаковки, %	532



		<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 карнаши; 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>	
3.11.12	Продукция гигиеническая моющая в аэрозольной упаковке	Водородный показатель, ед. pH	399
		Избыточное давление, МПа	266
		Органолептические показатели	363
		Пенообразующая способность	598
		Прочность и герметичность аэрозольной упаковки	441
		Работоспособность клапана	254
		Степень эвакуации содержимого из аэрозольной упаковки, %	532
		<i>Микробиологические показатели не определяются для продукции, содержащей этиловый спирт и/или органические растворители в концентрации более 25% по объему, используемой без разведения</i>	
3.11.13	Дезодорирующие средства в аэрозольной упаковке	Водородный показатель, ед. pH	399
		Избыточное давление, МПа	266
		Органолептические показатели	363
		Прочность и герметичность аэрозольной упаковки	441
		Работоспособность клапана	254
		Степень эвакуации содержимого из аэрозольной упаковки, %	532
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2 662
		<i>Микробиологические показатели не определяются</i>	
3.11.14	Лак, спрей, мусс, пена, ополаскиватель, кондиционер для волос в аэрозольной упаковке	Водородный показатель, ед. pH	399
		Избыточное давление, МПа	266
		Массовая доля нелетучих веществ, %	453
		Органолептические показатели	363
		Прочность и герметичность аэрозольной упаковки	441
		Работоспособность клапана	254
		Степень эвакуации содержимого из аэрозольной упаковки, %	532
		<i>Микробиологические показатели не определяются для продукции, содержащей этиловый спирт и/или органические растворители в концентрации более 25% по объему, используемой без разведения</i>	
3.11.15	Гель, лосьон, масло для волос в аэрозольной упаковке	Водородный показатель, ед. pH	399
		Избыточное давление, МПа	266
		Органолептические показатели	363
		Прочность и герметичность аэрозольной упаковки	441
		Работоспособность клапана	254
		Степень эвакуации содержимого из аэрозольной упаковки, %	532
3.11.16	Гель и пена для бритья в аэрозольной упаковке	Водородный показатель, ед. pH	399
		Избыточное давление, МПа	266
		Органолептические показатели	363
		Прочность и герметичность аэрозольной упаковки	441
		Работоспособность клапана	254
		Степень эвакуации содержимого из аэрозольной упаковки, %	532
3.11.17	Лосьон и масло для бритья в аэрозольной упаковке	Водородный показатель, ед. pH	399
		Избыточное давление, МПа	266
		Органолептические показатели	363
		Прочность и герметичность аэрозольной упаковки	441
		Работоспособность клапана	254
		Степень эвакуации содержимого из аэрозольной упаковки, %	532
3.11.18	Кремы для бритья, твердая и порошкообразная продукция для бритья	Водородный показатель, ед. pH	399
		Массовая доля жирных кислот	417
		Органолептические показатели	363
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2 662
3.11.19	Гели для бритья	Водородный показатель, ед. pH	399
		Органолептические показатели	363
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2 662

3.11.20	Жидкая косметическая продукция для бритья	Водородный показатель, ед. рН	399
		Органолептические показатели	363
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2 662
		<i>Микробиологические показатели: не определяются в продуктах с рН более 10,0</i>	
3.11.21	Масла для бритья	Водородный показатель, ед. рН	399
		Органолептические показатели	363
		Плотность г/см <sup>3</sup>	417
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2 662
		<i>Микробиологические показатели: не определяются в продуктах с рН более 10,0</i>	
3.11.22	Соль для ванн	Водородный показатель, ед. рН	399
		Органолептические показатели	363
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2 662
		<i>Микробиологические показатели не определяются</i>	
3.11.23	Кремообразная; твердая продукция для принятия ванн на основе фрагментов растений	Водородный показатель, ед. рН	399
		Коллоидная стабильность (для кремообразной продукции)	230
		Массовая доля воды и летучих веществ, % (для кремообразной продукции)	453
		Органолептические показатели	363
		Термостабильность (для кремообразной продукции)	230
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2 662
3.11.24	Жидкая продукция для принятия ванн	Водородный показатель, ед. рН	399
		Массовая доля этилового спирта (Хроматогр.) - не нормируется	1 839
		Объемная доля этилового спирта (Хроматогр.)	1 839
		Органолептические показатели	363
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2 662
3.11.25	Гелеобразная продукция для принятия ванн	Водородный показатель, ед. рН	399
		Органолептические показатели	363
		Термостабильность	230
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2 662
3.11.26	Маслообразная продукция для принятия ванн	Водородный показатель, ед. рН	399
		Органолептические показатели	363
		Плотность	417
		Показатель преломления	278
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2 662
3.11.27	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)	453
		Органолептические показатели	363
		Стойкость запаха в твердой продукции	187
		Температура каплепадения, °С	332
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2 662
		<i>Микробиологические показатели не определяются для продукции, содержащей этиловый спирт и/или органические растворители в концентрации более 25% по объему, используемой без разведения</i>	
3.11.28	Продукция парфюмерная сухая	Массовая доля летучих веществ (в области аккредитации как "массовая доля воды и летучих веществ", но в сухой продукции не делаем воду)	453
		Органолептические показатели	363
		Стойкость запаха сухой продукции	187
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2 662
3.11.29	Продукция парфюмерная жидкая (спиртосодержащие туалетные, парфюмерные воды, духи и т.д.)	Массовая доля этилового спирта (Хроматогр.) - не нормируется	1 839
		Объемная доля этилового спирта (Хроматогр.)	1 839
		Органолептические показатели	363
		Прозрачность	230
		Стойкость запаха	187
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2 662
<i>Микробиологические показатели не определяются для 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>			
3.11.30	Продукция косметическая жидкая (тоники, лосьоны, дезодоранты, средства для завивки и укладки волос и т.д.)	Водородный показатель, ед. рН	399
		Массовая доля этилового спирта (Хроматогр.) - не нормируется	1 839
		Объемная доля этилового спирта (Хроматогр.)	1 839
		Органолептические показатели	363
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2 662
3.11.31	Продукция косметическая для полирования ногтей (пудра, паста для полирования ногтей)	Водородный показатель, ед. рН	399
		Массовая доля воды и летучих веществ, %	453
		Органолептические показатели	363
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2 662
3.11.32	Продукция декоративной косметики на жировосковой основе (губная помада, контурные карандаши, театральный грим, твердая тушь и т.д.)	Водородный показатель, ед. рН (только карандаши для век и твердая тушь для ресниц)	399
		Карбонильное число	411
		Кислотное число	351
		Кроющая способность	187
		Органолептические показатели	363
		Температура каплепадения, °С	332

		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2 662
		<i>Микробиологические показатели не определяются для сухих карандашей</i>	
3.11.33	Мыло туалетное твердое	Качественное число (массовая доля жирных кислот в пересчете на номинальную массу куска мыла)	798
		Массовая доля содопродуктов в пересчете на Na <sub>2</sub> O	605
		Массовая доля хлористого натрия	417
		Органолептические показатели	363
		Температура застывания жирных кислот, выделенных из мыла	532
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2 662
		<i>Микробиологические показатели не определяются</i>	
3.11.34	Мыло хозяйственное твердое	Качественное число (массовая доля жирных кислот в пересчете на номинальную массу куска мыла)	798
		Массовая доля свободного углекислого натрия	302
		Массовая доля свободной едкой щелочи	302
		Массовая доля свободного углекислого натрия в пересчете на номинальную массу куска	314
		Массовая доля свободной углекислой соды в пересчете на Na <sub>2</sub> O	605
		Массовая доля хлористого натрия	417
		Органолептические показатели	363
		Температура застывания жирных кислот, выделенных из мыла	532
3.11.35	Жидкие средства гигиены полости рта	Водородный показатель, ед. рН	399
		Массовая доля фторидов (в расчете на фтор-ион)	532
		Массовая фторида в единице упаковки	532
		Массовая доля этилового спирта (Хроматогр.)	1 839
		Органолептические показатели	363
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2 662
3.11.36	Пасты зубные	Водородный показатель, ед. рН	399
		Массовая доля фторидов в расчете на молярную массу фтора	532
		Масса фторида в единице упаковки	532
		Органолептические показатели	363
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2 662
3.11.37	Порошок зубной	Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2 662
		<i>Микробиологические показатели не определяются для средств для отбеливания зубов с концентрацией перекиси водорода 0,1-6,0%</i>	
3.11.38	Щётки зубные, массажеры для десен и аналогичные изделия для ухода за полостью рта	Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2 662
		<i>Выделение вредных веществ в воздушную и водную среды:</i>	
		<i>Щетки зубные: Акрилонитрилбутадиенстирольные пластики (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</i>	
		α-Метилстирол	762
		Акрилонитрил	762
		Бензол	762
		Ксилолы (смесь)	762
		Стирол	762
		Толуол	762
		Пробоподготовка	441
		<i>Щетки зубные: Полистирол и сополимеры стирола (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</i>	
		α-Метилстирол	762
		Акрилонитрил	762
		Ацетальдегид	762
		Бензол	762
		Ксилолы (смесь)	762
		Бутиловый спирт	762
		Метиловый спирт	762
		Стирол	762
		Толуол	762
		Пробоподготовка	441
		Формальдегид	1 524
		<i>Щетки зубные: Материалы на основе полиолефинов (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</i>	
		Формальдегид	1 524
		Ацетальдегид	762
		Бутиловый спирт	762
		Изобутиловый спирт	762
		Изопропиловый спирт	762
		Метиловый спирт	762
		Этилацетат	762
		Пробоподготовка	441
		<i>Щетки зубные: Поливинилхлориды (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</i>	
Ацетальдегид	762		
Ацетон	762		
Бензол	762		
Бутиловый спирт	762		
Дибутилфталат, диметилфталат, диоктилфталат, диэтилфталат	2 032		
Изобутиловый спирт	762		
Метиловый спирт	762		
Толуол	762		
Фенолы	1 125		
Пробоподготовка	441		
<i>Щетки зубные: Полиамиды (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</i>			
Бензол	762		

		Капролактан *	1 848
		Гексаметилендиамин *	1 732
		Пробоподготовка *	2 134
		Метиловый спирт	762
		Фенолы	1 125
		Пробоподготовка	441
		<b>Щетки зубные: Полиэтилентерефталат и сополимеры на основе терефталевой кислоты (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
		Ацетальдегид	762
		Ацетон	762
		Диметилтерефталат	2 032
		Бутиловый спирт	762
		Изобутиловый спирт	762
		Метиловый спирт	762
		Формальдегид	1 524
		Пробоподготовка	441
		Этиленгликоль *	869
		Пробоподготовка *	2 134
		<b>Клинические испытания для зубной нити на ЕСТ № 299</b>	
		Пробоподготовка *	1 201
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1 201
		Визуальная оценка внешнего вида *	1 282
		Местнораздражающее действие *	2 952
		Аллергизирующее действие *	3 303
		Очищающее действие *	3 659
		<b>Микробиологические показатели (только для продукции, предназначенной для детей и подростков)</b>	
3.11.39	Лаки для ногтей	Водородный показатель, ед. рН (только в лаках на водной основе)	399
		Органолептические показатели	363
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2 662
		<b>Микробиологические показатели не определяются, кроме лаков на водной основе</b>	
3.11.40	Жидкая продукция для ухода за ногтями; масла для ухода за ногтями; порошок для отбеливания ногтей; соль для ухода за ногтями	Водородный показатель, ед. рН	399
		Органолептические показатели	363
		Перекисное число (вне области аккредитации)	363
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2 662
		<b>Микробиологические показатели: только для жидкой продукции по уходу за ногтями</b>	
3.11.41	Гелеобразная продукция для ухода за ногтями	Водородный показатель, ед. рН	399
		Массовая доля сухого вещества	453
		Органолептические показатели	363
		Термостабильность	230
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2 662
3.11.42	Продукция косметическая порошкообразная и компактная	Водородный показатель, ед. рН	399
		Массовая доля воды и летучих веществ, %	453
		Органолептические показатели	363
		Степень компактности	175
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2 662
3.11.43	Продукция косметическая пастообразная	Водородный показатель, ед. рН	399
		Органолептические показатели	363
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2 662
3.11.44	Продукция косметическая на носителях (влажные салфетки, тканевые маски и т.д.)	Водородный показатель, ед. рН	399
		Для изделий с пропитками (влажные салфетки) - органолептические показатели	532
		Линейные размеры	453
		Массовая доля пропитки	453
		<b>Метанол</b> - вне области аккредитации	1 905
		Органолептические показатели	363
		Объемная доля этилового спирта (Хроматогр.)	1 839
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2 662
		Форма	453
		<b>Клинико-лабораторные показатели безопасности для продукции, предназначенной для детей:</b>	
		Пробоподготовка *	1 201
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1 201
		оценка местно-раздражающего действия (клинико-лабораторные показатели безопасности, на волонтерах)*	3 303
		оценка сенсibilизирующего действия (клинико-лабораторные показатели безопасности, на волонтерах)*	3 303
3.11.45	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	399
		Коллоидная стабильность	230
		Кроющая способность	187
		Массовая доля воды и летучих веществ, %	453
		Органолептические показатели	363
		Термостабильность	230
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2 662

		<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	66
3.11.46	Продукция декоративной косметики на эмульсионной основе (тушь для ресниц)	Водородный показатель, ед. рН	399
		Коллоидная стабильность	230
		Кроющая способность	187
		Массовая доля воды и летучих веществ, %	453
		Органолептические показатели	363
		Термостабильность	230
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2 662
		<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	66
3.11.47	Масла, вещества душистые и полупродукты их синтеза	Абсолютная плотность	417
		Качественное определение воды	351
		Кислотное число	351
		Массовая доля карбонильных соединений	351
		Массовая доля кислот	351
		Массовая доля многоатомного спирта	351
		Массовая доля сложных эфиров	411
		Органолептические показатели	363
		Относительная плотность	417
		Перекисное число (вне области аккредитации)	363
		Показатель преломления	278
		Число омыления	683
		Эфирное число	351
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2 662
		<b>Микробиологические показатели не определяются для 100%-х эфирных масел</b>	
3.11.48	Масла косметические	Водородный показатель, ед. рН	399
		Перекисное число (вне области аккредитации)	363
		Плотность (Относительная плотность/Абсолютная плотность)	417
		Показатель преломления	278
		Токсикологические показатели (in vitro)/ индекс токсичности (с пробоподготовкой)	2 662
<b>3.12. ТОВАРЫ БЫТОВОЙ ХИМИИ И СИНТЕТИЧЕСКИЕ МОЮЩИЕ СРЕДСТВА</b>			
<b>№№ пп</b>	<b>Наименование группы</b>	<b>Наименование услуги</b>	<b>цена, руб. (без учета НДС)</b>
3.12.1	Общие показатели	Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1 201
		Пробоподготовка *	1 201
		Токсикологические показатели *	договорная цена
3.12.2	Дезинфицирующие средства	Показатель активности водородных ионов, ед. рН (вне области аккредитации)	399
		Массовая доля активного хлора	380
		Массовая доля АПАВ (вне области аккредитации)	441
		Массовая доля серной кислоты	683
		Массовая доля надуксусной кислоты	683
		Массовая доля активного кислорода	380
		Массовая доля перекиси водорода (перекисных соединений)	852
		Массовая доля третичного алкиламина (массовая доля N, N-бис(3-аминопропил)-додециламина)	852
		Массовая доля полигексаметиленгуанидина гидрохлорида (ПГМГ) (вне области аккредитации)	852
		Массовая доля ЧАС	852
		Массовая доля щелочных компонентов	496
		Метанол, изопропанол, пропанол, этанол в жидкостях низкотемпературных, стеклоочистителях, стеклоомывателях, косметической продукции (1 показатель) - вне области аккредитации	1 905
Каждый последующий показатель	508		
		<b>Микробиологические показатели: на договорной основе, при предоставлении методики и НД (спецификации и пр.), вне области аккредитации</b>	договорная цена
3.12.3	Чистящие средства для сантехнических изделий (унитазы, раковины, ванны, кафель)	Массовая доля активного хлора	380
		Массовая доля АПАВ	441
		Массовая доля кислот (за одну кислоту)	465
		Показатель активности водородных ионов, ед. рН	399
		Эффективность удаления ржавчины с твердой поверхности	1 597
3.12.4	Чистящие средства для кухни	Массовая доля активного хлора	380
		Массовая доля АПАВ	441
		Массовая доля нерастворимого в воде остатка (абразива)	665
		Массовая доля фосфоросодержащих соединений	798
		Массовая доля щелочных компонентов в пересчете на Na2O	496

		Массовая доля щелочных компонентов в пересчете на NaOH	496
		Массовая концентрация щелочных компонентов в пересчете на NaOH	496
		Наличие неионогенных поверхностно-активных веществ (НПАВ) (вне области аккредитации)	290
		Пенообразующая способность (вне области аккредитации)	598
		Устойчивость пены (вне области аккредитации)	598
		Показатель активности водородных ионов, ед. pH	399
3.12.5	Чистящие средства для пола	Массовая доля активного хлора	380
		Массовая доля АПАВ	441
		Наличие неионогенных поверхностно-активных веществ (НПАВ) (вне области аккредитации)	290
		Пенообразующая способность (вне области аккредитации)	598
		Показатель активности водородных ионов, ед. pH	399
3.12.6	Чистящие средства для посуды жидкие	Массовая доля АПАВ	441
		Массовая концентрация анионных поверхностно-активных веществ в контрольном смыве в пересчете на додецилсульфат натрия/ Смываемость АПАВ - с пробоподготовкой	1 210
		Массовая концентрация неионогенных поверхностно-активных веществ в контрольном смыве в пересчете на неол АФВ-12 или неол АФ 9-12/ Смываемость НПАВ - с пробоподготовкой	1 210
		Наличие неионогенных поверхностно-активных веществ (НПАВ) (вне области аккредитации)	290
		Пенообразующая способность (вне области аккредитации)	598
		Устойчивость пены (вне области аккредитации)	598
		Показатель активности водородных ионов, ед. pH	399
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (см3)	501
		Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы, КОЕ в 1 г (см3)	501
		Бактерии семейства Enterobacteriaceae, КОЕ в 1 г (см3)	501
		Staphylococcus aureus, КОЕ в 1 г (см3)	501
		Pseudomonas aeruginosa, КОЕ в 1 г (см3)	501
		<b>Определение pH смывов *</b>	<b>1 425</b>
3.12.7	Чистящие средства для посуды порошкообразные	Массовая доля АПАВ	441
		Массовая доля нерастворимого в воде остатка (абразива)	665
		Массовая концентрация анионных поверхностно-активных веществ в контрольном смыве в пересчете на додецилсульфат натрия/ Смываемость АПАВ	798
		Массовая концентрация неионогенных поверхностно-активных веществ в контрольном смыве в пересчете на неол АФВ-12 или неол АФ 9-12/ Смываемость НПАВ	798
		Показатель активности водородных ионов, ед. pH	399
3.12.8	Средства для прочистки труб	Массовая доля щелочных компонентов в пересчете на Na2O	496
		Массовая доля щелочных компонентов в пересчете на NaOH	496
		Массовая концентрация щелочных компонентов в пересчете на NaOH	496
		Показатель активности водородных ионов, ед. pH	399
3.12.9	Товары бытовой химии в аэрозольной упаковке	Избыточное давление, МПа	266
		Показатель активности водородных ионов, ед. pH	399
		Прочность и герметичность аэрозольной упаковки	441
		Работоспособность клапана	254
		Степень эвакуации содержимого из аэрозольной упаковки, %	532
3.12.10	Стеклоочистители	Массовая доля АПАВ	441
		<b>Метанол, изопропанол, пропанол, этанол</b> в жидкостях низкотемпературных, стеклоочистителях, стеклоомывателях, косметической продукции (1 показатель) - <b>вне области аккредитации</b>	<b>1 905</b>
		Каждый последующий показатель	508
		Наличие неионогенных поверхностно-активных веществ (НПАВ) (вне области аккредитации)	290
		Показатель активности водородных ионов, ед. pH	399
3.12.11	Пятновыводные средства	Показатель активности водородных ионов, ед. pH	399
		Эффективность пятноудаления (чернила, ржавчина) (вне области аккредитации) - за 1 вид загрязнений	1 143
3.12.12	Отбеливающие средства	Массовая доля активного кислорода	380
		Индекс токсичности, включая пробоподготовку (для товаров детского ассортимента)	2 662
		Массовая доля активного хлора	380
		Массовая доля фосфоросодержащих соединений	798
		Наличие оптического отбеливателя (вне области аккредитации)	290
		Показатель активности водородных ионов, ед. pH	399

3.12.13	Средства для посудомоечных машин	Массовая доля АПАВ	441	
		Массовая доля фосфоросодержащих соединений	798	
		Массовая концентрация анионных поверхностно-активных веществ в контрольном смыве в пересчете на додецилсульфат натрия/ Смываемость АПАВ	798	
		Массовая концентрация неионогенных поверхностно-активных веществ в контрольном смыве в пересчете на неол АФВ-12 или неол АФ 9-12/ Смываемость НПАВ	798	
		Наличие неионогенных поверхностно-активных веществ (НПАВ) (вне области аккредитации)	290	
		Пенообразующая способность (вне области аккредитации)	598	
		Показатель активности водородных ионов, ед. рН	399	
		<b>Микробиологические показатели (только для жидких средств):</b>		
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (см3)	501	
		Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы, КОЕ в 1 г (см3)	501	
		Бактерии семейства Enterobacteriaceae, КОЕ в 1 г (см3)	501	
		Staphylococcus aureus, КОЕ в 1 г (см3)	501	
		Pseudomonas aeruginosa, КОЕ в 1 г (см3)	501	
3.12.14	Обезжириватели (на основе кислот и щелочей)	Массовая доля кислот (за 1 кислоту)	465	
		Массовая доля щелочных компонентов в пересчете на Na2O	496	
		Массовая доля щелочных компонентов в пересчете на NaOH	496	
		Массовая концентрация щелочных компонентов в пересчете на NaOH	496	
		Показатель активности водородных ионов, ед. рН	399	
3.12.15	Средства для унитаза (таблетки, стикеры, подвески)	Массовая доля АПАВ	441	
		Показатель активности водородных ионов, ед. рН	399	
3.12.16	Кондиционеры для белья	Водородный показатель, ед. рН	399	
		Индекс токсичности, включая пробоподготовку (для товаров детского ассортимента)	2 662	
		Качественное определение антиэлектростатического эффекта (вне области аккредитации)	278	
		Массовая доля сухого вещества (вне области аккредитации - по ГОСТу на косметические средства)	453	
		Массовая доля катионного поверхностно-активного вещества (КПАВ), % (вне области аккредитации)	864	
3.12.17	Средства моющие синтетические порошкообразные и жидкие	Внешний вид (для порошкообразных средств)	193	
		Индекс токсичности, включая пробоподготовку (для товаров детского ассортимента)	2 662	
		Качество ополаскивания тканей при стирке:отсутствие АПАВ, отсутствие щелочей (вне области аккредитации)	532	
		Концентрация водородных ионов, ед. рН	399	
		Массовая доля активного кислорода (только для порошкообразных средств)	380	
		Массовая доля воды (для порошкообразных средств)	453	
		Массовая доля остаточных анионных ПАВ на тканях бельевого ассортимента/ Вымываемость (вне области аккредитации)	786	
		Массовая доля поверхностно-активных веществ, %	1 064	
		Массовая доля фосфорнокислых солей (при сдаче на соответствие ГОСТ Р 25644 необходимо добавить стоимость м.д.воды)	798	
		Моющая способность	997	
		Наличие оптического отбеливателя (вне области аккредитации)	290	
		Пенообразующая способность	598	
		Плотность (для жидких СМС - вне области аккредитации)	417	
		Устойчивость пены (только для порошкообразных средств)	598	
Определение рН промывных вод *	1 425			
<b>3.13. ПРОДУКЦИЯ ТЕКСТИЛЬНОЙ И ШВЕЙНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ</b>				
№№ пп	Наименование группы	Наименование услуги	цена, руб. (без учета НДС)	
3.13.1	Общие показатели	Индекс токсичности, включая пробоподготовку (кроме: Текстильные изделия медицинского назначения)	2 662	
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности), кроме изделий медицинского назначения. В мехах, меховых, овчинно-шубных и кожаных изделиях - вне области аккредитации:</b>		
		Минерализация непищевой продукции при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000	
		Кобальт	453	
		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)	453	
		Мышьяк	453	
		Никель	453	
		Ртуть	453	

		Свинец	453
		Хром	665
3.13.2	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	465
		Водопоглощение	465
		Водоотталкивание	702
		Воздухопроницаемость	665
		Гигроскопичность	888
		Идентификация волокон	665
		Интенсивность запаха	332
		Капиллярность	465
		Линейные размеры	266
		Пиллингуемость тканей (кроме ворсовых тканей и тканей технического назначения)	1 143
		Плотность пучков ворса	847
		Поверхностная плотность	290
		Прочность ниточных швов (швейные изделия): разрывная нагрузка швов	1 331
		- раздвигаемость нитей ткани в швах	1 331
		Раздирающая нагрузка по основе	1 469
		Раздирающая нагрузка по утку	1 469
		Разрывная нагрузка по основе	1 469
		Разрывная нагрузка по утку	1 469
		Удлинение при разрыве по основе	1 469
		Удлинение при разрыве по утку	1 469
		Свободный формальдегид	949
		Состав сырья (% содержания)	1 469
		Состав сырья (% содержания) методом роспуска пробы	2 200
		Стойкость к истиранию (кроме шерстяных и льняных тканей)	702
		Ширина шва	266
		Напряженность электростатического поля на поверхности образца	1 397
		Устойчивость окраски к: -стирке	786
		-поту	786
		-дистиллированной воде	786
		- мокрому трению	786
		-сухому трению	786
		-органическим растворителям	786
		-морской воде	786
		Число нитей основы на 10 см	847
		Число нитей утка на 10 см	847
		<b>Выделение вредных веществ в воздушную и водную среды:</b>	
		В водной среде: диметилтерефталат, диоктилфталат, дибутилфталат	2 032
		<b>Натуральные из растительного сырья, картон, искусственные (вискозные и ацетатные) (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
		Формальдегид (вне области аккредитации)	1 524
		Пробоподготовка	441
		<b>Полиэфирные (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
		Диметилтерефталат	2 032
		Пробоподготовка	441
		Ацетальдегид	762
		<b>Полиэфирные (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
		Ацетальдегид	762
		Пробоподготовка	441
		Формальдегид (вне области аккредитации)	1 524
		<b>Полиамидные (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
		Капролактam *	1 848
		Пробоподготовка *	2 134
		Гексаметилендиамин *	1 732
		<b>Полиамидные (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
		Капролактam *	1 848
		Пробоподготовка *	979
		Гексаметилендиамин *	1 501
		Пробоподготовка	441
		Формальдегид (вне области аккредитации)	1 524
		<b>Полиакрилонитрильные (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
		Пробоподготовка	441
		Акрилонитрил	762
		<b>Полиакрилонитрильные (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
		Пробоподготовка	441
		Формальдегид (вне области аккредитации)	1 524
		<b>Поливинилхлоридные (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
		Ацетон	762
		Бензол	762
		Толуол	762
		Пробоподготовка	441
		Диоктилфталат, дибутилфталат	2 032
		<b>Поливинилхлоридные (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
		Ацетон	762



		Бензол	762
		Толуол	762
		Пробоподготовка	441
		Формальдегид (вне области аккредитации)	1 524
		<b>Поливинилацетатные (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
		Пробоподготовка	441
		Формальдегид (вне области аккредитации)	1 524
		<b>Полиолефиновые (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
		Пробоподготовка	441
		Ацетальдегид	762
		<b>Полиолефиновые (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
		Ацетальдегид	762
		Пробоподготовка	441
		Формальдегид (вне области аккредитации)	1 524
		<b>Полиуретановые (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
		Пробоподготовка *	2 134
		Этиленгликоль *	869
		Пробоподготовка	441
		Ацетальдегид	762
		Бензол	762
		Толуол	762
		<b>Полиуретановые (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
		Пробоподготовка	441
		Формальдегид (вне области аккредитации)	1 524
		Пробоподготовка *	979
		Этиленгликоль *	1 501
		Ацетальдегид	762
		Бензол	762
		Толуол	762
		<b>Текстильно-вспомогательные вещества (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
		Пробоподготовка	441
		Ацетальдегид	762
		Ксилолы (смесь)	762
		Спирт бутиловый	762
		Спирт метиловый	762
		Стирол	762
		Толуол	762
3.13.3	Текстильные изделия медицинского назначения • вата • марля • бинты	Поверхностная плотность	290
		Разрывная нагрузка по основе	1 469
		Разрывная нагрузка по утку	1 469
		Реакция водной вытяжки	605
		Удлинение при разрыве по основе	1 469
		Удлинение при разрыве по утку	1 469
		Число нитей основы на 10 см	847
		Число нитей утка на 10 см	847
		<b>Микробиологические показатели не определяются</b>	
		<b>Выделение вредных веществ (см.раздел "Ткани")</b>	
3.13.4	Полотна и изделия трикотажные	Водопоглощение	465
		Воздухопроницаемость	665
		Гигроскопичность	931
		Идентификация волокнистого состава	665
		Интенсивность запаха	332
		Капиллярность	465
		Линейные размеры	266
		Напряженность электростатического поля на поверхности образца	1 397
		Свободный формальдегид	949
		Состав сырья (% содержания)	1 469
		Состав сырья (% содержания) методом розпуска пробы	2 200
		Фактическая поверхностная плотность	290
		Устойчивость окраски к:	
		-стирке	786
		-поту	786
		-дистиллированной воде	786
		-мокрому трению	786
		-сухому трению	786
		-органическим растворителям	786
		-морской воде	786
		Число петельных рядов на 10 см	847
		Число петельных столбиков на 10 см	847
		<b>Выделение вредных веществ (см.раздел "Ткани")</b>	
3.13.5	Мех трикотажный	Воздухопроницаемость	665
		Гигроскопичность	931
		Идентификация волокнистого состава	665
		Интенсивность запаха	332
		Напряженность электростатического поля на поверхности образца	1 397
		Свободный формальдегид	949
		Состав сырья (% содержания)	1 469

		Устойчивость окраски к: -стирке	786
		-поту	786
		-дистиллированной воде	786
		- мокрому трению	786
		-сухому трению	786
		-органическим растворителям	786
		-морской воде	786
		<b>Выделение вредных веществ (см.раздел "Ткани")</b>	
3.13.6	Полотна нетканые	Абсорбционная емкость полотна	665
		Воздухопроницаемость	762
		Гигроскопичность	931
		Идентификация волокнистого состава	665
		Интенсивность запаха	332
		Капиллярность	465
		Напряженность электростатического поля на поверхности образца	1 397
		Поверхностная плотность	290
		Разрывная нагрузка по длине	1 469
		Разрывная нагрузка по ширине	1 469
		Свободный формальдегид	949
		Состав сырья (% содержания)	1 469
		Удлинение при разрыве по длине	1 469
		Удлинение при разрыве по ширине	1 469
		Устойчивость окраски к: -стирке	786
		-поту	786
		-дистиллированной воде	786
		- мокрому трению	786
		-сухому трению	786
		-органическим растворителям	786
		-морской воде	786
		<b>Выделение вредных веществ (см.раздел "Ткани")</b>	
3.13.7	Полотна декоративные и мебельные	Воздухопроницаемость	762
		Гигроскопичность	931
		Идентификация волокнистого состава	665
		Интенсивность запаха	332
		Линейные размеры	266
		Напряженность электростатического поля на поверхности образца	1 397
		Плотность пучков ворса	847
		Поверхностная плотность	290
		Раздирающая нагрузка по основе	1 469
		Раздирающая нагрузка по утку	1 469
		Разрывная нагрузка по основе	1 469
		Разрывная нагрузка по утку	1 469
		Свободный формальдегид	949
		Состав сырья (% содержания)	1 469
		Стойкость к истиранию	702
		Удлинение при разрыве по основе	1 469
		Удлинение при разрыве по утку	1 469
		Устойчивость окраски к: -стирке	786
		-поту	786
		-дистиллированной воде	786
		- мокрому трению	786
		-сухому трению	786
		-органическим растворителям	786
		-морской воде	786
		Число нитей основы на 10 см	847
		Число нитей утка на 10 см	847
		<b>Выделение вредных веществ (см.раздел "Ткани")</b>	
3.13.8	Изделия текстильно-галантерейные	Относительное разрывное удлинение	1 469
		Разрывная нагрузка	1 469
		Свободный формальдегид	949
		<b>Выделение вредных веществ (см.раздел "Ткани")</b>	
3.13.9	Сумки, чемоданы, портфели, ранцы, папки, изделия мелкой кожгалантерей	Внешний вид (наличие: формоустойчивой спинки, светоотражающих элементов)	653
		Идентификация материала (натуральная/ненатуральная кожа)	762
		Интенсивность запаха	332
		Линейные размеры	266
		Масса	290
		Прочность ниточного шва	1 331
		Прочность сварного шва	1 331
		Разрывная нагрузка узлов крепления ручек	1 331
		Устойчивость окраски к: - мокрому трению	786
		Устойчивость окраски к: - сухому трению	786
		<b>Выделение вредных веществ в воздушную и водную среды:</b>	

		Ранцы, рюкзаки, портфели: натуральные из растительного сырья, картон, искусственные (вискозные и ацетатные) (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)	
		Формальдегид (вне области аккредитации)	1 524
		Пробоподготовка	441
		<b>Ранцы, рюкзаки, портфели: Полиэфирные (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
		Ацетальдегид	762
		Пробоподготовка	441
		Формальдегид (вне области аккредитации)	1 524
		<b>Ранцы, рюкзаки, портфели: Полиамидные(ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
		Пробоподготовка *	979
		Капролактам *	1 848
		Гексаметилендиамин *	1 501
		Пробоподготовка	441
		Формальдегид (вне области аккредитации)	1 524
		<b>Ранцы, рюкзаки, портфели: Полиакрилонитрильные(ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
		Формальдегид (вне области аккредитации)	1 524
		Пробоподготовка	441
		<b>Ранцы, рюкзаки, портфели: Поливинилхлоридные (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
		Ацетон	762
		Пробоподготовка	441
		Формальдегид (вне области аккредитации)	1 524
		<b>Ранцы, рюкзаки, портфели: Полиолефиновые (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
		Ацетальдегид	762
		Формальдегид (вне области аккредитации)	1 524
		Пробоподготовка	441
		<b>Ранцы, рюкзаки, портфели: Полиуретановые (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
		Формальдегид (вне области аккредитации)	1 524
		Пробоподготовка	441
		Ацетальдегид	762
		<b>Ранцы, рюкзаки, портфели: Искусственная кожа (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
		Формальдегид (вне области аккредитации)	1 524
		Пробоподготовка	441
3.13.10	Покрывтия и изделия ковровые машинного способа производства	Линейные размеры	266
		Напряженность электростатического поля на поверхности образца	1 397
		Свободный формальдегид	949
		Устойчивость окраски к: - дистиллированной воде	786
		Устойчивость окраски к: - органическим растворителям	786
		Устойчивость окраски к: - сухому трению	786
		Устойчивость окраски к: - поту	786
		<b>Выделение вредных веществ (см.раздел "Ткани")</b>	
3.13.11	Меха, меховые, овчинно-шубные и кожаные изделия • Шкурки меховые • овчина • кожа • меховые: одежда, головные уборы, воротники, перчатки • кожаная и комбинированная: одежда, головные уборы, перчатки	Водомываемый хром (VI)	1 016
		Идентификация материала (натуральная/ненатуральная кожа)	762
		Паропроницаемость (для искусственной кожи)	532
		pH водной вытяжки (мех и меховые изделия)	574
		Свободный формальдегид	949
		Температура сваривания кожаной ткани	647
		Устойчивость окраски к: - мокрому трению	786
		Устойчивость окраски к: - сухому трению	786
		<b>Выделение вредных веществ в воздушную и водную среды:</b>	
		Пробоподготовка	441
		Формальдегид	1 524
		В воздушной среде: ацетон	762
		В воздушной среде: ацетальдегид	762
		Пробоподготовка (для этиленгликоля, гексаметилендиамина, капролактама) - по воде*	2 134
		Пробоподготовка (для этиленгликоля, гексаметилендиамина, капролактама) - по воздуху*	979
		Гексаметилендиамин - в воде*	1 732
		Гексаметилендиамин - в воздухе*	1 501
		Капролактам *	1 848
		<b>Кожа, мех (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
		Пробоподготовка	441
		Формальдегид (вне области аккредитации)	1 524
		<b>3.14. ОБУВЬ</b>	
№№ пп	Наименование группы	Наименование услуги	цена, руб. (без учета НДС)
	Обувь: кожа, искусственная кожа, текстиль, резина и валяная	Влагопоглощение (искусственная кожа)	465
		Влажность (вяленая обувь)	441
		Водовываемый хром (VI)	798
		Водонепроницаемость (для резиновой обуви)	266

		Высота каблука (для резиновой обуви)	302
		Гибкость	665
		Идентификация материала (натуральная/ненатуральная кожа) - за один элемент	762
		Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2 662
		Интенсивность запаха	332
		Масса на единицу площади (искусственная кожа)	302
		Масса одной пары (валяная обувь)	399
		Масса полупары	399
		Общая деформация задника	399
		Общая деформация подноски	399
		Остаточная деформация задника	399
		Остаточная деформация подноски	399
		Паропроницаемость (для обуви из искусственной кожи)	532
		Прочность крепления каблука	665
		Прочность крепления набойки	665
		Прочность крепления подошвы полупары	1 331
		Прочность крепления резиновой обсоюзки с валяной обувью	665
		Прочность шва	665
		Разрывная нагрузка в поперечном направлении (искусственная кожа)	1 469
		Разрывная нагрузка в продольном направлении (искусственная кожа)	1 469
		Свободный формальдегид ( <i>кроме кожгалантереи</i> )	949
		Сопротивление раздиранию в поперечном направлении (искусственная кожа)	1 469
		Сопротивление раздиранию в продольном направлении (искусственная кожа)	1 469
		Температура сваривания кожаной ткани	647
		Толщина (для резиновой обуви)	187
		Удлинение при разрыве пробы в поперечном направлении (искусственная кожа)	1 469
		Удлинение при разрыве пробы в продольном направлении (искусственная кожа)	1 469
		<b>Выделение вредных веществ в воздушную и водную среды:</b>	
		Пробоподготовка	441
		Формальдегид ( <i>в воздушной среде - вне области аккредитации</i> )	1 524
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности) вне области аккредитации:</b>	
		Минерализация непищевой продукции при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
		Кадмий	453
		Кобальт	453
		Медь	453
		Мышьяк	453
		Ртуть	453
		Никель	453
		Свинец	453
		Хром	665
		<b>3.15. МЕБЕЛЬ, ДРЕВЕСНЫЕ КОМПОЗИЦИОННЫЕ И ПОЛИМЕРСОДЕРЖАЩИЕ МАТЕРИАЛЫ</b>	
<b>№№ пп</b>	<b>Наименование группы</b>	<b>Наименование услуги</b>	<b>цена, руб. (без учета НДС)</b>
	Мебель, древесные композиционные и полимерсодержащие материалы	Стойкость защитно-декоративных покрытий рабочих поверхностей к пятнообразованию	1 016
		Уровень специфического запаха	931
		<b>Радионуклиды:</b>	
		Пробоподготовка	460
		Цезий-137 спектрометрическим методом	1 524
		Стронций-90 спектрометрическим методом	1 524
		<b>Выделение вредных веществ в воздушную среду (по нормативным документам 3-х кратные испытания):</b>	
		Пробоподготовка	1 331
		Формальдегид	4 573
		Аммиак	2 287
		Бутилацетат	2 287
		Ксилолы (смесь изомеров)	2 287
		Спирт бутиловый	2 287
		Спирт изопропиловый	2 287
		Спирт метиловый	2 287
		Стирол	2 287
		Толуол	2 287
		Фенолы	3 545
	Этилацетат	2 287	
		<b>3.16. ЦЕЛЛЮЛОЗНО-БУМАЖНАЯ ПРОДУКЦИЯ</b>	
<b>№№ пп</b>	<b>Наименование группы</b>	<b>Наименование услуги</b>	<b>цена, руб. (без учета НДС)</b>
<b>3.16.1</b>	Бумага	Влагопрочность (разрушающее усилие в среднем по двум направлениям во влажном состоянии)	1 694
		Влажность (вне области аккредитации)	399
		Масса продукции 1 метра квадратного	731

		рН водной вытяжки	399
		Массовая доля золы, % (вне области аккредитации)	665
		Разрушающее усилие в среднем по двум направлениям в сухом состоянии, Н	1 694
		<b>Гигиенические показатели:</b>	
		- рН водной вытяжки	931
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Минерализация непищевой продукции при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
		Мышьяк	453
		Свинец	453
		Цинк	453
		Хром	665
		<b>Выделение вредных веществ в воздушную и водную среды:</b>	
		<b>Бумага (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
		Ацетальдегид	762
		Ацетон	762
		Бензол	762
		Бутиловый спирт	762
		Метиловый спирт	762
		Пробоподготовка	441
		Толуол	762
		Формальдегид	1 524
		Этилацетат	762
		<b>Бумага (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
		Ацетальдегид	762
		Ацетон	762
		Бензол	762
		Бутиловый спирт	762
		Метиловый спирт	762
		Пробоподготовка	441
		Толуол	762
		Формальдегид	1 524
		Этилацетат	762
		<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>	344
		БГКП (колиформы), КОЕ	235
		Бактерии рода Salmonella, КОЕ	1 210
3.16.2	Картон	Масса продукции 1 метра квадратного	731
		<b>Гигиенические показатели:</b>	
		- рН водной вытяжки	931
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Минерализация непищевой продукции при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
		Мышьяк	453
		Свинец	453
		Цинк	453
		Хром	665
		<b>Выделение вредных веществ в воздушную и водную среды:</b>	
		<b>Картон (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
		Ацетальдегид	762
		Ацетон	762
		Бензол	762
		Бутилацетат	762
		Бутиловый спирт	762
		Изобутиловый спирт	762
		Изопропиловый спирт	762
		Ксилолы (смесь)	762
		Метиловый спирт	762
		Пробоподготовка	441
		Толуол	762
		Формальдегид	1 524
		Этилацетат	762
		<b>Картон (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
		Ацетальдегид	762
		Ацетон	762
		Бензол	762
		Бутилацетат	762
		Бутиловый спирт	762
		Изобутиловый спирт	762
		Изопропиловый спирт	762
		Ксилолы (смесь)	762
		Метиловый спирт	762
		Пробоподготовка	441
		Толуол	762
		Формальдегид	1 524
		Этилацетат	762

		<b>Картон макулатурный (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
		Ацетальдегид	762
		Ацетон	762
		Бензол	762
		Бутилацетат	762
		Бутиловый спирт	762
		Ксилолы (смесь)	762
		Метиловый спирт	762
		Пробоподготовка	441
		Толуол	762
		Формальдегид	1 524
		Этилацетат	762
		<b>Картон макулатурный (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
		Ацетальдегид	762
		Ацетон	762
		Бензол	762
		Бутилацетат	762
		Бутиловый спирт	762
		Изобутиловый спирт	762
		Изопропиловый спирт	762
		Ксилолы (смесь)	762
		Метиловый спирт	762
		Пробоподготовка	441
		Пропиловый спирт	762
		Толуол	762
		Формальдегид	1 524
		Этилацетат	762
		<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>	344
		БГКП (колиформы), КОЕ	235
		Бактерии рода Salmonella, КОЕ	1 210
3.16.3	Подпергамент Пергамент	Массовая доля золы, % (вне области аккредитации)	665
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Минерализация непищевой продукции при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
		Железо	453
		Кадмий	453
		Медь	453
		Мышьяк	453
		Свинец	453
		Цинк	453
		Хром	665
		<b>Выделение вредных веществ в воздушную и водную среды:</b>	
		<b>Пергамент растительный (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
		Ацетон	762
		Бутиловый спирт	762
		Изобутиловый спирт	762
		Изопропиловый спирт	762
		Метиловый спирт	762
		Пробоподготовка	441
		Пропиловый спирт	762
		Формальдегид	1 524
		Этилацетат	762
		<b>Пергамент растительный (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
		Ацетон	762
		Бутиловый спирт	762
		Изобутиловый спирт	762
		Изопропиловый спирт	762
		Метиловый спирт	762
		Пробоподготовка	441
		Пропиловый спирт	762
		Формальдегид	1 524
		Этилацетат	762
		<b>Подпергамент (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
		Ацетальдегид	762
		Ацетон	762
		Бензол	762
		Бутиловый спирт	762
		Изобутиловый спирт	762
		Изопропиловый спирт	762
		Ксилолы (смесь)	762
		Метиловый спирт	762
		Пробоподготовка	441
		Пропиловый спирт	762
		Толуол	762
		Фенолы	1 125

		Формальдегид	1 524
		Этилацетат	762
		<b>Подпергамент (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
		Ацетальдегид	762
		Ацетон	762
		Бензол	762
		Бутиловый спирт	762
		Изобутиловый спирт	762
		Изопропиловый спирт	762
		Ксилолы (смесь)	762
		Метиловый спирт	762
		Пробоподготовка	441
		Пропиловый спирт	762
		Толуол	762
		Фенолы	1 125
		Формальдегид	1 524
		Этилацетат	762
		<b>3.17. ИЗДЕЛИЯ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОГО НАЗНАЧЕНИЯ</b>	
<b>№№ пп</b>	<b>Наименование группы</b>	<b>Наименование услуги</b>	<b>цена, руб. (без учета НДС)</b>
<b>3.17.1</b>	<b>Общие показатели</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 *	1 201
		Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	1 201
		Индекс местного раздражающего кожную действия * ( <b>код 1-5</b> )	3 303
		Индекс раздражительного действия на слизистые оболочки * ( <b>код 1-2</b> )	3 303
		Индекс раздражительного действия на слизистые оболочки глаз * ( <b>код 3-5</b> )	3 303
		Индекс сенсибилизирующей способности * ( <b>код 1-2</b> )	3 303
		Внешний вид	429
		Запах	363
		Индекс токсичности, включая пробоподготовку	2 662
<b>3.17.2</b>	<b>Изделия из бумаги бытового и санитарно-гигиенического назначения</b>	Влажность (вне области аккредитации)	399
		Влагопрочность (разрушающее усилие в среднем по двум направлениям во влажном состоянии)	1 694
		Впитываемость: капиллярная в среднем по двум направлениям, мм (для однослойных) или поверхностная (для многослойных)	847
		Количество в шт. (по нормативным документам заказчика) (вне области аккредитации)	332
		Масса бумаги площадью 1 м2 в г/ масса продукции 1 метра квадратного	731
		Масса изделия, г нетто (вне области аккредитации)	199
		Массовая доля золы (вне области аккредитации)	665
		Мягкость, баллы (вне области аккредитации)	484
		Отмарывание краски	665
		Размеры изделия (вне области аккредитации)	266
		Разрушающее усилие в среднем по двум направлениям в сухом состоянии, Н	1 694
		Разрушающее усилие в среднем по двум направлениям во влажном состоянии, Н	1 694
		Упаковка (вне области аккредитации)	508
		<b>Гигиенические показатели:</b>	
		- запах водной вытяжки	931
		- изменение pH водной вытяжки	931
		<b>Выделение вредных веществ в водную среду:</b>	
		Пробоподготовка	441
		Формальдегид (вне области аккредитации)	1 524
		Акрилонитрил	762
		Ацетальдегид	762
		Ацетон	762
		Бензол	762
		Бутиловый спирт	762
		Гексан	762
		Гептан	762
		Изобутиловый спирт	762
		Изопропиловый спирт	762
		Метиловый спирт	762
		Пропиловый спирт	762
		Толуол	762
		Этилацетат	762
<b>Токсичные элементы (показатели безопасности) (на ГОСТ Р 52354-2005 - вне области аккредитации):</b>			
Минерализация непищевой продукции при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000		
Мышьяк	453		

		Свинец	453	
		Цинк	453	
		Хром	665	
		<b>Микробиологические показатели:</b>		
		КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (см3)	501	
		Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы, КОЕ в 1 г (см3)	501	
		Бактерии семейства Enterobacteriaceae, КОЕ в 1 г (см3)	501	
		Staphylococcus aureus, КОЕ в 1 г (см3)	501	
		Pseudomonas aeruginosa, КОЕ в 1 г (см3)	501	
3.17.3	Подгузники для детей	Пробоподготовка	302	
		Время впитывания	465	
		Конструкция и техническое исполнение	453	
		Обратная сорбция	1 996	
		Отмарывание краски	665	
		Полное влагопоглощение (вне области аккредитации для ГОСТ Р 52557-2011)	1 331	
			<b>Гигиенические показатели:</b>	
			- запах водной вытяжки	931
			- изменение рН водной вытяжки (вне области аккредитации)	931
			<b>Выделение вредных веществ в воздушную и водную среды:</b>	
			Пробоподготовка	441
			Фенолы	1 125
			Формальдегид	1 524
			В водной среде: акрилонитрил	762
			В водной среде: ацетальдегид	762
			В водной среде: ацетон	762
			В водной среде: бензол	762
			В водной среде: бутиловый спирт	762
			В водной среде: гексан	762
			В водной среде: метиловый спирт	762
			В водной среде: пропиловый спирт	762
			В водной среде: толуол	762
			В водной среде: этилацетат	762
			<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
			Минерализация непищевой продукции при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
			Мышьяк	453
			Свинец	453
			Цинк	453
			Хром	665
			<b>Микробиологические показатели (на TP TC 007/2011 не испытываем):</b>	
			КМАФАнМ, КОЕ в 1 г (см2)	501
			Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы, КОЕ в 1 г (см2)	501
			Бактерии семейства Enterobacteriaceae, КОЕ в 1 г (см2)	501
	Staphylococcus aureus, КОЕ в 1 г (см2)	501		
	Pseudomonas aeruginosa, КОЕ в 1 г (см2)	501		
3.17.4	Подгузники для взрослых	Пробоподготовка	302	
		Абсорбционная способность	10 164	
		Абсорбционная способность до момента протекания(ABL) с применением манекена (ГОСТ Р 57889)	15 246	
		Внешний вид водной вытяжки	931	
		Время впитывания (ГОСТ Р 57889)	465	
		Конструкция и техническое исполнение	453	
		Линейные размеры (вне области аккредитации)	399	
		Обратная сорбция	2 262	
		Окисляемость водной вытяжки (перманганантная окисляемость)	653	
		Отмарывание краски	665	
		Полное влагопоглощение	4 954	
		Скорость впитывания (ГОСТ Р 55082)	1 210	
			Сорбционная способность после центрифугирования (влагоудерживающая способность)	1 331
			Сорбционная способность после центрифугирования	1 331
			<b>Гигиенические показатели:</b>	
			- запах водной вытяжки	931
			- изменение рН водной вытяжки/рН значение экстракта продукта (вне области аккредитации)	931
			<b>Выделение вредных веществ в воздушную и водную среды:</b>	
			Пробоподготовка	441
			Формальдегид	1 524
			В водной среде: акрилонитрил	762
			В водной среде: ацетальдегид	762
			В водной среде: ацетон	762
			В водной среде: бензол	762
			В водной среде: гексан	762
			В водной среде: гептан	762
			В водной среде: метанол	762
			В водной среде: этилацетат	762
			Фенолы	1 125
			<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	



		Минерализация непищевой продукции при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
		Мышьяк	453
		Свинец	453
		Цинк	453
		Хром	665
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ, КОЕ/г	501
		Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы, КОЕ/г	501
		Бактерии семейства Enterobacteriaceae, в 10 г	501
		Staphylococcus aureus, в 10 г	501
		Pseudomonas aeruginosa, в 10 г	501
3.17.5	Пелёнки впитывающие	Абсорбиционная способность	10 164
		Время впитывания (вне области аккредитации)	465
		Масса	199
		Окисляемость водной вытяжки (перманганентная окисляемость)	653
		Отмарывание краски	665
		Размеры	399
		<b>Гигиенические показатели:</b>	
		запах водной вытяжки	931
		pH водной вытяжки (вне области аккредитации)/Изменение pH водной вытяжки	931
		<b>Выделение вредных веществ в воздушную и водную среды:</b>	
		Пробоподготовка	441
		Формальдегид	1 524
		В водной среде: акрилонитрил	762
		В водной среде: ацетальдегид	762
		В водной среде: ацетон	762
		В водной среде: бензол	762
		В водной среде: бутиловый спирт	762
		В водной среде: гексан	762
		В водной среде: гептан	762
		В водной среде: метиловый спирт	762
		В водной среде: пропиловый спирт	762
		В водной среде: толуол	762
		В водной среде: этилацетат	762
		Фенолы	1 125
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Минерализация непищевой продукции при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
		Мышьяк	453
		Свинец	453
		Цинк	453
		Хром	665
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ, КОЕ/г	501
		Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы, КОЕ/г	501
		Бактерии семейства Enterobacteriaceae, в 10 г	501
		Staphylococcus aureus, в 10 г	501
		Pseudomonas aeruginosa, в 10 г	501
3.17.6	Прокладки женские гигиенические Тампоны и лактационные вкладыши	Время впитывания, с.	308
		Конструкция, декоративное и техническое исполнение	453
		Линейные размеры	399
		Масса (вне области аккредитации)	199
		Окисляемость водной вытяжки (перманганентная окисляемость)	653
		Отмарывание красителя	665
		Полное влагопоглощение, г	719
		Ширина фиксирующего слоя	399
		<b>Гигиенические показатели:</b>	
		- внешний вид водной вытяжки (изменение цвета и прозрачности) - вне области аккредитации	931
		- запах водной вытяжки (вне области аккредитации)	931
		- pH водной вытяжки/Изменение pH водной вытяжки	931
		<b>Выделение вредных веществ в воздушную и водную среды:</b>	
		Пробоподготовка	441
		Формальдегид	1 524
		В водной среде: акрилонитрил	762
		В водной среде: ацетальдегид	762
		В водной среде: ацетон	762
		В водной среде: бензол	762
		В водной среде: бутиловый спирт	762
		В водной среде: гексан	762
		В водной среде: гептан	762
		В водной среде: изобутиловый спирт	762
		В водной среде: изопропиловый спирт	762
		В водной среде: метиловый спирт	762
		В водной среде: пропиловый спирт	762
		В водной среде: этилацетат	762
		В водной среде: бутилакрилат	762

		В водной среде: метилакрилат	762
		В водной среде: метил-метакрилат	762
		Фенолы	1 125
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Минерализация непищевой продукции при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
		Мышьяк	453
		Свинец	453
		Цинк	453
		Хром	665
		<b>Микробиологические показатели:</b>	
		КМАФАнМ, КОЕ/г	501
		Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы, КОЕ/г	501
		Бактерии семейства Enterobacteriaceae, в 10 г	501
		Staphylococcus aureus, в 10 г	501
		Pseudomonas aeruginosa, в 10 г	501
3.17.7	Соски молочные, соски-пустышки и изделия санитарно-гигиенические силиконовые, латексные и резиновые	Внешний вид и отсутствие дефектов	399
		Привкус водной вытяжки	931
		Стойкость к пятикратному кипячению в дистиллированной воде/ Устойчивость к пятикратной дезинфекции в кипящей дистиллированной воде	465
		Слипаемость внутренней поверхности	465
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Минерализация непищевой продукции при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
		Мышьяк	453
		Свинец	453
		Цинк	453
		<b>Гигиенические показатели:</b>	
		- запах водной вытяжки	931
		- привкус водной вытяжки	931
		- мутность вытяжки, осадок	931
		<b>Выделение вредных веществ в водную среду:</b>	
		Пробоподготовка	441
		Формальдегид	1 524
		В водной среде: бутиловый спирт	707
		В водной среде: метиловый спирт	707
		Фенолы	1 125
		<b>3.18. УПАКОВКА (УКУПОРЧНЫЕ СРЕДСТВА)</b>	
<b>№№ пп</b>	<b>Наименование группы</b>	<b>Наименование услуги</b>	<b>цена, руб. (без учета НДС)</b>
3.18.1	Общие показатели	Вместимость, Вместимость (полная), Вместимость (номинальная) - за 1 показатель, кроме текстильной и бумажной	465
		Внешний вид (в соответствии с нормативным документом)	423
		Герметичность (при наличии укупорочных средств)	484
		Герметичность или плотность укупоривания	484
		Запах / Интенсивность запаха образца	363
		Размеры (кроме стеклянной упаковки)	302
		<b>Гигиенические показатели (для контактирующих с пищевой продукцией влажностью &gt;15%):</b>	
		- запах водной вытяжки	931
		- интенсивность запаха водной вытяжки	931
		- привкус водной вытяжки	931
		- наличие мути, осадка, окрашивания	931
		- изменение цвета и прозрачности водной вытяжки	931
		<b>Токсичные элементы (показатели безопасности):</b>	
		Минерализация непищевой продукции при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 000
		Алюминий	1 016
		Кадмий	453
		Кобальт	453
		Марганец	453
		Медь	453
		Медь в текстиле (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)	453
		Мышьяк	453
		Олово в металлической упаковке (вне области аккредитации)	665
		Свинец	453
		Цинк	453
		Хром	665
3.18.2	Упаковка (укупорочные средства) металлическая	Адгезия лакокрасочного покрытия	598
		Кажущаяся плотность (корковые пробки)	605
		Капиллярность (пробки корковые)	465
		Качество выполнения рисунка и текста (крышки винтовые)	429
		Количество пробковой пыли, остающееся на одной корковой пробке	690
		Масса лакокрасочного покрытия (фольга)	665

		Масса, г (укупорочные средства)	199		
		Прочность закрепления лакокрасочного покрытия (комбинированные материалы на основе алюминиевой фольги)	605		
		Прочность закрепления печатного рисунка (комбинированные материалы на основе алюминиевой фольги)	605		
		Прочность закрепления печатного рисунка и лакокрасочного покрытия	605		
		Содержание влаги (для корковых пробок)	399		
		Стойкость к горячей обработке (крышки для консервирования)	1 064		
		Стойкость к кипячению	266		
		Толщина (фольга)	332		
		Химическая стойкость (крышки для консервирования)	997		
		Химическая стойкость лакокрасочного покрытия	1 064		
3.18.3	Упаковка (укупорочные средства) стеклянная	Водостойкость внутренней поверхности (только на соответствие ГОСТ 32131)	997		
		Водостойкость стекла (только для крышек)	997		
		Водостойкость стекла при температуре 98 °С	1 452		
		Кислотостойкость/ устойчивость к кислоте	931		
		Нанесение декора	266		
		Термическая стойкость/ Термостойкость (прочность к перепаду температур)	997		
		Устойчивость декора к действию спиртового раствора	665		
		Устойчивость декора к действию щелочного раствора	665		
3.18.4	Упаковка (укупорочные средства) полимерная и из комбинированных материалов	Адгезия лакокрасочного покрытия	598		
		Герметичность сварных швов (пакеты, мешки)	484		
		Качество нанесения печати	429		
		Качество сварных швов	484		
		Количество полимерной пыли (укупорочные средства)	665		
		Масса, г	199		
		Относительное удлинение при разрыве	1 573		
		Прочность клеевого шва при растяжении	931		
		Прочность крепления ручек	665		
		Прочность на удар при свободном падении	665		
		Прочность пакета с ручками	665		
		Прочность при разрыве	1 573		
		Прочность при растяжении	1 573		
		Прочность растяжении (швов, пленок)	1 573		
		Прочность сварного шва	1 573		
		Прочность сварного шва при растяжении	1 573		
		Прочность сварных швов	1 573		
		Прочность швов при растяжении	1 573		
		Размеры (для пакетов-маек)	605		
		Смещение рисунка и цветов краски (пакеты, мешки)	465		
		Сопротивление усилению сжатия	665		
		Стойкость к горячей воде	931		
		Стойкость к горячей обработке	931		
		Толщина плёнки (без тиснения) (ГОСТ 17035-86 метод А)	1 210		
		Усадка (только на п. 5.7 ГОСТ 24234)	931		
		Усадка в воздушной среде	931		
		Усадка при прогреве	931		
		Усилие сопротивлению сжатия	931		
		Химическая стойкость	931		
		Ширина	302		
		Ширина швов	266		
				<b>Выделение вредных веществ в воздушную и водную среды:</b>	
				<i>Полиэтилен (ПЭВД, ПЭНД), полипропилен, сополимеры пропилена с этиленом, полибутилен, полиизобутилен, комбинированные материалы на основе полиолефинов (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</i>	
				Формальдегид	1 524
				Пробоподготовка	441
				Ацетальдегид	762
				Ацетон	762
				Бутиловый спирт	762
				Гексан	762
				Гептан	762
				Изобутиловый спирт	762
				Изопропиловый спирт	762
				Метиловый спирт	762
		Пропиловый спирт	762		
		Этилацетат	762		
		<i>Полиэтилен (ПЭВД, ПЭНД), полипропилен, сополимеры пропилена с этиленом, полибутилен, полиизобутилен, комбинированные материалы на основе полиолефинов (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</i>			
		Формальдегид	1 524		
		Пробоподготовка	441		
		Ацетальдегид	762		
		Ацетон	762		
		Бутиловый спирт	762		
		Изобутиловый спирт	762		
		Изопропиловый спирт	762		
		Метиловый спирт	762		

Пропиловый спирт	762
Этилацетат	762
<b>Полиэтилентерфталат и сополимеры на основе терфталевой кислоты (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Формальдегид	1 524
Пробоподготовка	441
Диметилтерефталат	2 032
Ацетальдегид	762
Ацетон	762
Бутиловый спирт	762
Изобутиловый спирт	762
Метиловый спирт	762
Этиленгликоль *	869
Пробоподготовка *	2 134
<b>Полиэтилентерфталат и сополимеры на основе терфталевой кислоты (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Формальдегид	1 524
Пробоподготовка	441
Ацетальдегид	762
Ацетон	762
Бутиловый спирт	762
Изобутиловый спирт	762
Метиловый спирт	762
<b>Полистирол блочный, ударопрочный (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Бензол	762
Бутиловый спирт	762
Метиловый спирт	762
Пробоподготовка	441
Стирол	762
Толуол	762
Этилбензол	762
<b>Полистирол блочный, ударопрочный (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Бензол	762
Бутиловый спирт	762
Метиловый спирт	762
Пробоподготовка	441
Стирол	762
Толуол	762
Этилбензол	762
<b>АБС-пластики (акрилонитрил бутадиен стирольных пластиков) (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Акрилонитрил	762
а-Метилстирол	762
Бензол	762
Ксилолы (смесь)	762
Пробоподготовка	441
Стирол	762
Толуол	762
Этилбензол	762
<b>АБС-пластики (акрилонитрил бутадиен стирольных пластиков) (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
а-Метилстирол	762
Бензол	762
Ксилолы (смесь)	762
Пробоподготовка	441
Стирол	762
Толуол	762
Этилбензол	762
<b>Полиуретаны (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Этиленгликоль *	869
Пробоподготовка *	2 134
Формальдегид	1 524
Пробоподготовка	441
Ацетальдегид	762
Ацетон	762
Бензол	762
Бутилацетат	762
Изопропиловый спирт	762
Метиловый спирт	762
Пропиловый спирт	762
Толуол	762
Этилацетат	762
<b>Полиуретаны (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Этиленгликоль *	1 501
Пробоподготовка *	979
Формальдегид	1 524
Пробоподготовка	441
Ацетальдегид	762

		Ацетон	762
		Бензол	762
		Бутилацетат	762
		Изопропиловый спирт	762
		Метиловый спирт	762
		Пропиловый спирт	762
		Толуол	762
		Этилацетат	762
		<b>Целлюлоза (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
		Ацетон	762
		Бензол	762
		Пробоподготовка	441
		Формальдегид	1 524
		Этилацетат	762
		<b>Целлюлоза (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
		Ацетон	762
		Бензол	762
		Пробоподготовка	441
		Формальдегид	1 524
		Этилацетат	762
		<b>Эпоксифенольные лаки (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
		Формальдегид	1 524
		Пробоподготовка	441
		Фенолы	1 125
		Ацетон	762
		Бутиловый спирт	762
		Изобутиловый спирт	762
		Ксилолы (смесь)	762
		Метиловый спирт	762
		Пропиловый спирт	762
		Этилбензол	762
		<b>Эпоксифенольные лаки (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
		Формальдегид	1 524
		Пробоподготовка	441
		Фенолы	1 125
		Ацетон	762
		Бутиловый спирт	762
		Изобутиловый спирт	762
		Ксилолы (смесь)	762
		Метиловый спирт	762
		Пропиловый спирт	762
		Этилбензол	762
3.18.5	Текстильные упаковочные материалы	Качество нанесения печати	429
		Разрывная нагрузка донного шва	1 573
		Разрывная нагрузка ткани	1 573
		Разрывная нагрузка шва	1 573
		Удлинение при разрыве	1 573
		<b>Выделение вредных веществ (см.раздел "Ткани")</b>	
3.18.6	Бумажная упаковка (укупорочные средства)	Влагопроницаемость, жиропроницаемость (банки бумажные и комбинированные)	726
		Влагопрочность при длительном намокании	1 331
		Влагопрочность при кратковременном намокании	1 331
		Влажность (для укупорочных средств)	399
		Впитываемость капиллярная	847
		Качество изготовления мешков (внешний вид, качество швов, печать)	605
		Качество линий сгиба	399
		Масса продукции площадью 1м кв.	605
		Массовая доля золы (вне области аккредитации)	665
		Механическая прочность (сопротивление ударам при свободном падении)	726
		Окисленность внутреннего полимерного покрытия	465
		Перпендикулярность линий сгиба и отреза	399
		Поверхностная впитываемость	847
		Прочность клевого шва при растяжении	931
		Прочность корпуса и крышки	423
		Прочность крышки, соединенной с корпусом "шарнирно"	423
		Прочность на удар при свободном падении	665
		Прочность пакета с ручками	665
		Разрушающее усилие (качество клеевых швов)	1 089
		Разрушающее усилие в поперечном направлении	1 089
		Разрушающее усилие в поперечном направлении во влажном состоянии	1 089
		Разрушающее усилие в среднем по двум направлениям	1 089
		Разрушающее усилие в среднем по двум направлениям в сухом состоянии	1 694
		Разрушающее усилие в среднем по двум направлениям во влажном состоянии	1 694
		Разрушающее усилие при растяжении	1 089
		pH водной вытяжки	931
		Сопротивление сжатию/прочность на сжатие	847
		Число двойных перегибов	423
		<b>Выделение вредных веществ в воздушную и водную среды:</b>	
		<b>Бумага (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	

Ацетальдегид	762
Ацетон	762
Бензол	762
Бутиловый спирт	762
Метиловый спирт	762
Пробоподготовка	441
Толуол	762
Формальдегид	1 524
Этилацетат	762
<b>Бумага (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Ацетальдегид	762
Ацетон	762
Бензол	762
Бутиловый спирт	762
Метиловый спирт	762
Пробоподготовка	441
Толуол	762
Формальдегид	1 524
Этилацетат	762
<b>Картон (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Ацетальдегид	762
Ацетон	762
Бензол	762
Бутилацетат	762
Бутиловый спирт	762
Изобутиловый спирт	762
Изопропиловый спирт	762
Ксилолы (смесь)	762
Метиловый спирт	762
Пробоподготовка	441
Толуол	762
Формальдегид	1 524
Этилацетат	762
<b>Картон (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Ацетальдегид	762
Ацетон	762
Бензол	762
Бутилацетат	762
Бутиловый спирт	762
Изобутиловый спирт	762
Изопропиловый спирт	762
Ксилолы (смесь)	762
Метиловый спирт	762
Пробоподготовка	441
Толуол	762
Формальдегид	1 524
Этилацетат	762
<b>Картон макулатурный (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Ацетальдегид	762
Ацетон	762
Бензол	762
Бутилацетат	762
Бутиловый спирт	762
Ксилолы (смесь)	762
Метиловый спирт	762
Пробоподготовка	441
Толуол	762
Формальдегид	1 524
Этилацетат	762
<b>Картон макулатурный (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Ацетальдегид	762
Ацетон	762
Бензол	762
Бутилацетат	762
Бутиловый спирт	762
Изобутиловый спирт	762
Изопропиловый спирт	762
Ксилолы (смесь)	762
Метиловый спирт	762
Пробоподготовка	441
Пропиловый спирт	762
Толуол	762
Формальдегид	1 524
Этилацетат	762
<b>Пергамент растительный (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>	
Ацетон	762
Бутиловый спирт	762
Изобутиловый спирт	762

Изопропиловый спирт	762		
Метиловый спирт	762		
Пробоподготовка	441		
Пропиловый спирт	762		
Формальдегид	1 524		
Этилацетат	762		
<b>Пергамент растительный (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>			
Ацетон	762		
Бутиловый спирт	762		
Изобутиловый спирт	762		
Изопропиловый спирт	762		
Метиловый спирт	762		
Пробоподготовка	441		
Пропиловый спирт	762		
Формальдегид	1 524		
Этилацетат	762		
<b>Подпергамент (ВОДНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>			
Ацетальдегид	762		
Ацетон	762		
Бензол	762		
Бутиловый спирт	762		
Изобутиловый спирт	762		
Изопропиловый спирт	762		
Ксилолы (смесь)	762		
Метиловый спирт	762		
Пробоподготовка	441		
Пропиловый спирт	762		
Толуол	762		
Фенолы	1 125		
Формальдегид	1 524		
Этилацетат	762		
<b>Подпергамент (ВОЗДУШНАЯ ВЫТЯЖКА)</b>			
Ацетальдегид	762		
Ацетон	762		
Бензол	762		
Бутиловый спирт	762		
Изобутиловый спирт	762		
Изопропиловый спирт	762		
Ксилолы (смесь)	762		
Метиловый спирт	762		
Пробоподготовка	441		
Пропиловый спирт	762		
Толуол	762		
Фенолы	1 125		
Формальдегид	1 524		
Этилацетат	762		
<b>РАЗДЕЛ 4</b>			
<b>НЕФТЕПРОДУКТЫ</b>			
№№ пп	Наименование группы	Наименование услуги	цена, руб. (без учета НДС)
1	2	3	4
4.1	Бензины автомобильные и авиационные	Внешний вид	314
		Октановое число: - моторный метод	1 905
		- исследовательский метод	1 905
		<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>	5 082
		Давление насыщенных паров	1 331
		Испытание на медной пластине	441
		Йодное число (вне области аккредитации)	888
		Кислотное число	1 270
		Кислотность	1 270
		Концентрация железа	1 524
		Концентрация марганца	1 905
		Концентрация свинца	1 905
		Концентрация свинца, железа, марганца (комплекс) (экспресс-метод) (вне области аккредитации)	3 175
		Максимальный индекс паровой пробки (в стоимость входят: фракционный состав, давление насыщенных паров, расчет)	2 982
		Максимальный индекс паровой пробки - расчет (для расчета необходимо определение следующих показателей: фракционный состав, давление насыщенных паров)	126
		Массовая доля (содержание) серы спектрометрическим методом	1 270
		Массовая доля меркаптановой серы	1 270
		Массовая доля сероводородной серы	1 143

		Наличие водорастворимых кислот и щелочей	762
		Объемная доля бензола	1 397
		Объемная доля монометиланилина	3 049
		Объемная доля оксигенатов (в т.ч. метанола, этанола, изопропилового спирта и др. оксигенатов) <b>(вне области аккредитации)</b>	4 876
		*при одновременном заказе испытаний: Объемная доля оксигенатов (в т.ч. метанола, этанола, изопропилового спирта и др. оксигенатов) и Массовая доля кислорода <b>(вне области аккредитации)</b>	4 876
		Плотность, относительная плотность, плотность в градусах API (за 1 показатель)	635
		Прозрачность (авиационного бензина)	302
		Содержание механических примесей и воды (для авиационного бензина)	302
		Содержание тетраэтилсвинца (вне области аккредитации)	3 811
		Содержание фактических смол (смола, промытых растворителем)	1 270
		Фракционный состав	1 524
		Цвет (авиационного бензина)	302
4.2	Топливо дизельное	Вязкость динамическая (в стоимость входит: кинематическая вязкость, плотность, расчет)	2 032
		Вязкость динамическая - расчет (для расчета необходимо определение следующих показателей: кинематическая вязкость, плотность)	126
		Вязкость кинематическая	1 270
		Зольность	1 778
		Испытание на медной пластине	441
		Йодное число (вне области аккредитации)	888
		Кислотное число	1 270
		Кислотность	1 270
		Коксуемость 10%-го остатка (без учета пробоподготовки)	2 032
		<b>Пробоподготовка</b>	1 524
		Массовая доля (содержание) серы спектрометрическим методом	1 270
		Массовая доля меркаптановой серы	1 270
		Массовая доля непредельных углеводородов (вне области аккредитации)	1 905
		Массовая доля сероводородной серы	1 143
		Метиловые эфиры жирных кислот <b>(вне области аккредитации)</b>	3 049
		Наличие водорастворимых кислот и щелочей	762
		Общее загрязнение	1 331
		Плотность, относительная плотность, плотность в градусах API (за 1 показатель)	635
		Предельная температура фильтруемости выше минус 40 °С	1 270
		Предельная температура фильтруемости ниже минус 40 °С	5 082
		Расчетный индекс углеродной ароматизации (ССАИ) (в стоимость входит: кинематическая вязкость, плотность при 15, расчет)	2 032
		Расчетный индекс углеродной ароматизации (ССАИ) - расчет (для расчета необходимо определение следующих показателей: кинематическая вязкость, плотность)	126
		Содержание воды методом кулонометрии (методом Карла Фишера)	1 331
		Содержание фактических смол (смола, промытых растворителем)	1 270
		Температура вспышки, определяемая в закрытом тигле методом Пенски-Мартенса	1 143
		Температура помутнения выше минус 40 °С	1 778
		Температура помутнения ниже минус 40 °С	5 082
		Температура текучести выше минус 40 °С	1 270
		Температура застывания выше минус 40 °С	1 270
		Температура текучести ниже минус 40 °С	5 082
		Температура застывания ниже минус 40 °С	5 082
		Удельная теплота сгорания (в стоимость входит: плотность, вода, зола, сера, расчет)	4 573
		Удельная теплота сгорания - расчет (для расчета необходимо определение следующих показателей: плотность, вода, зола, сера, расчет)	126
		Фракционный состав	1 524
		<b>Цетановый индекс (в стоимость входят: фракционный состав, плотность, расчет)</b>	2 287
		Цетановый индекс - расчет (для расчета необходимо определение следующих показателей: фракционный состав, плотность)	126
4.3	Топливо нефтяное, печное, мазут	Вязкость динамическая (в стоимость входит: кинематическая вязкость, плотность, расчет)	2 032
		Вязкость динамическая - расчет (для расчета необходимо определение следующих показателей: кинематическая вязкость, плотность)	126
		Вязкость кинематическая	1 270
		Вязкость условная <b>(вне области аккредитации)</b>	1 270
		Зольность	1 778
		Зольность сульфатная	1 778
		Коксуемость	2 032
		Массовая доля механических примесей	1 397
		Массовая доля серы спектрометрическим методом	1 270
		Наличие водорастворимых кислот и щелочей	762
		Плотность, относительная плотность, плотность в градусах API	635
		Расчетный индекс углеродной ароматизации (ССАИ) (в стоимость входит: кинематическая вязкость, плотность при 15, расчет)	2 032
		Расчетный индекс углеродной ароматизации (ССАИ) - расчет (для расчета необходимо определение следующих показателей: кинематическая вязкость, плотность)	126
		Содержание воды методом дистилляции (методом Дина Старка)	762
		Содержание сероводорода (соответствие ГОСТ, ТР ТС)	3 049
		Температура вспышки, определяемая в закрытом тигле методом Пенски-Мартенса	1 143



		Температура вспышки, определяемая в открытом тигле методом Кливленда	1 143		
		Температура текучести	1 270		
		Температура застывания	1 270		
		Удельная теплота сгорания (в стоимость входит: плотность, вода, зола, сера, расчет)	4 573		
		Удельная теплота сгорания - расчет (для расчета необходимо определение следующих показателей: плотность, вода, зола, сера, расчет)	126		
4.4	Топливо моторное, судовое	Внешний вид	314		
		Вязкость динамическая (в стоимость входит: кинематическая вязкость, плотность, расчет)	2 032		
		Вязкость динамическая - расчет (для расчета необходимо определение следующих показателей: кинематическая вязкость, плотность)	126		
		Вязкость кинематическая	1 270		
		Зольность	1 778		
		Зольность сульфатная	1 778		
		Испытание на медной пластине	441		
		Йодное число (вне области аккредитации)	888		
		Кислотное число	1 270		
		Кислотность	1 270		
		Коксуемость	2 032		
		Коксуемость 10%-го остатка (без учета пробоподготовки)	2 032		
		<b>Пробоподготовка</b>	1 524		
		Массовая доля меркаптановой серы	1 270		
		Массовая доля механических примесей	1 397		
		Массовая доля серы спектрометрическим методом	1 270		
		Наличие водорастворимых кислот и щелочей	762		
		Плотность, относительная плотность, плотность в градусах API	635		
		Расчетный индекс углеродной ароматизации (CCAI) (в стоимость входит: кинематическая вязкость, плотность при 15, расчет)	2 032		
		Расчетный индекс углеродной ароматизации (CCAI) - расчет (для расчета необходимо определение следующих показателей: кинематическая вязкость, плотность)	126		
		Содержание воды методом дистилляции (методом Дина Старка)	762		
		Содержание воды методом кулонометрии (методом Карла Фишера)	1 331		
		Содержание сероводородной серы	1 143		
		Температура вспышки, определяемая в закрытом тигле методом Пенски-Мартенса	1 143		
		Температура вспышки, определяемая в открытом тигле методом Кливленда	1 143		
		Температура помутнения выше минус 40 °С	1 778		
		Температура помутнения ниже минус 40 °С	5 082		
		Температура текучести выше минус 40 °С	1 270		
		Температура застывания выше минус 40 °С	1 270		
		Температура текучести ниже минус 40 °С	5 082		
		Температура застывания ниже минус 40 °С	5 082		
		Удельная теплота сгорания (в стоимость входит: плотность, вода, зола, сера, расчет)	4 573		
		Удельная теплота сгорания - расчет (для расчета необходимо определение следующих показателей: плотность, вода, зола, сера, расчет)	126		
		Фракционный состав	1 524		
		Цетановый индекс (в стоимость входят: фракционный состав, плотность, расчет)	2 287		
		Цетановый индекс - расчет (для расчета необходимо определение следующих показателей: фракционный состав, плотность)	126		
		4.5	Керосин, топлива для реактивных двигателей	Взаимодействие с водой, баллы (вне области аккредитации)	762
				Внешний вид	314
				Вязкость кинематическая	1 270
				Вязкость кинематическая при отрицательных температурах	3 175
Давление насыщенных паров	1 331				
Докторская проба (вне области аккредитации)	1 270				
Зольность	1 778				
Испытание на медной пластине при температуре 100°С	762				
Йодное число (вне области аккредитации)	888				
Кислотное число	1 270				
Кислотность	1 270				
Массовая доля меркаптановой серы	1 270				
Массовая доля нафталиновых углеводородов	2 159				
Массовая доля серы спектрометрическим методом	1 270				
Массовая доля непредельных углеводородов	1 905				
Наличие водорастворимых кислот и щелочей	762				
Плотность, относительная плотность, плотность в градусах API	635				
Содержание водорастворимых кислот (вне области аккредитации)	762				
Содержание механических примесей и воды	302				
Содержание сероводородной серы	1 143				
Содержание суммы водорастворимых щелочных соединений (вне области аккредитации)	762				
Содержание фактических смол (смола, промытых растворителем)	1 270				
Температура вспышки, определяемая в закрытом тигле методом Пенски-Мартенса	1 143				
Температура замерзания (вне области аккредитации)	5 082				
Температура начала кристаллизации ниже минус 40 °С	5 082				
Фракционный состав	1 524				

4.6	Масла различного назначения, смазки, присадки	Внешний вид (вне области аккредитации)	314
		Вязкость динамическая (в стоимость входит: кинематическая вязкость, плотность, расчет)	2 032
		Вязкость динамическая - расчет (для расчета необходимо определение следующих показателей: кинематическая вязкость, плотность)	126
		Вязкость кинематическая	1 270
		Вязкость условная (вне области аккредитации)	1 270
		Зольность	1 778
		Зольность сульфатная	1 778
		Индекс вязкости (в стоимость входит: расчет+определение вязкости при 100 °С+определение вязкости при 40 °С)	2 662
		Индекс вязкости (расчет)	126
		Испытания на коррозию	762
		Кислотное число	1 270
		Кислотность	1 270
		Коксуемость	2 032
		Массовая доля (содержание) серы методом спектрометрии	1 270
		Содержание бария (вне области аккредитации)	2 032
		Содержание кальция (вне области аккредитации)	2 032
		Массовая доля механических примесей	1 397
		Массовая доля нерастворимого осадка (вне области аккредитации)	1 397
		Наличие водорастворимых кислот и щелочей	762
		Наличие воды/Содержание воды методом дистилляции (методом Дина Старка)	762
		Общее щелочное число	1 397
		Плотность, относительная плотность, плотность в градусах API	635
		Прозрачность (вне области аккредитации)	302
		Содержание воды методом кулонометрии (методом Карла Фишера)	1 331
		Содержание цинка (вне области аккредитации)	2 032
		Температура воспламенения	1 143
		Температура вспышки, определяемая в закрытом тигле методом Пенски-Мартенса	1 143
		Температура вспышки, определяемая в открытом тигле методом Кливленда	1 143
		Температура каплепадения (вне области аккредитации)	1 016
		Температура самовоспламенения	7 114
		Температура текучести	1 270
		Температура застывания	1 270
		Фурфурол (содержание селективных растворителей)	1 524
Эмульгируемость (вне области аккредитации)	1 143		
4.7	Нефть	Выход фракций	1 905
		Вязкость кинематическая	1 270
		Давление насыщенных паров	1 331
		Зольность сульфатная	1 778
		Кислотное число	1 270
		Кислотность	1 270
		Массовая доля меркаптановой серы	1 270
		Массовая доля механических примесей	1 397
		Массовая доля сероводородной серы	1 143
		Массовая доля серы методом спектрометрии	1 270
		Наличие водорастворимых кислот и щелочей	762
		Плотность, относительная плотность, плотность в градусах API	635
		Содержание воды методом дистилляции (методом Дина Старка)	762
		Содержание воды методом кулонометрии (методом Карла Фишера) (вне области аккредитации)	1 331
		Температура текучести	1 270
Температура застывания	1 270		
4.8	Специальные жидкости (охлаждающие низкотемпературные (тосол, антифриз), стеклоомывающие, тормозные, гидравлические, противокоррозионные и т.д)	Внешний вид (охлаждающие низкотемпературные (тосол, антифриз) - для остальных вне области аккредитации)	314
		Водородный показатель (реакция среды PH)	508
		Вязкость кинематическая	1 270
		Вязкость кинематическая при отрицательных температурах	3 175
		Массовая доля механических примесей	1 397
		Массовая доля метилового спирта (метанол) - (охлаждающие низкотемпературные (тосол, антифриз))	1 905
		<b>Пробоподготовка</b>	1 524
		<b>Метанол, изопропанол, пропанол-1, этанол</b> в жидкостях низкотемпературных, стеклоочистителях, стеклоомывателях, косметической продукции (1 показатель) (вне области аккредитации) (добавить стоимость пробоподготовки)	1 905
		Каждый последующий показатель	508
		Плотность, относительная плотность, плотность в градусах API	635
		Содержание воды методом дистилляции (методом Дина Старка)	762
		Содержание воды методом кулонометрии (методом Карла Фишера)	1 331
		Содержание золы	1 778
		Температура вспышки, определяемая в закрытом тигле методом Пенски-Мартенса	1 143
		Температура вспышки, определяемая в открытом тигле методом Кливленда	1 143
		Температура кипения	1 524
		Температура кристаллизации выше минус 40 °С	1 778
		Температура начала кристаллизации выше минус 40 °С	1 778
		Температура кристаллизации ниже минус 40 °С	5 082
		Температура начала кристаллизации ниже минус 40 °С	5 082
		Устойчивость в жесткой воде	635

		Фракционные данные	1 524
		Цвет	302
		Щелочность	822
		<b>ПГВ (вне области аккредитации):</b>	
		Внешний вид	314
		Водородный показатель (pH)	508
		Вспениваемость	1 512
		Вязкость кинематическая	1 270
		Испытания на коррозию в течение 3-х часов при 100°C	762
		Массовая доля воды - расчет (необходимо добавить стоимость показателей "плотность" и "вязкость кинематическая")	126
		Массовая доля механических примесей	1 397
		Массовая доля хлор-иона	1 397
		Плотность	635
		Температура застывания (ниже минус 40°C)	5 082
4.9	Жидкости смазочно-охлаждающие эмульгируемые (вне области аккредитации)	Внешний вид	314
		Влияние жесткой воды на качество эмульсола	1 143
		Вязкость кинематическая	1 270
		Коррозионная агрессивность	822
		Массовая доля механических примесей	1 397
		Плотность, относительная плотность, плотность в градусах API	635
		Реакция среды (pH)	508
		Содержание воды методом дистилляции (методом Дина Старка)	762
		Стабильность эмульсии	635
		Стабильность эмульсола при хранении (ускоренный метод) - вне области аккредитации	1 210
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>	5 082
		<b>Пробоподготовка</b>	1 524
		Вязкость кинематическая (только для жидких, гели не испытываем)	1 270
		Испытание на медной пластине	441
		Массовая доля серы методом спектрометрии	1 270
		Объемная (массовая) доля бензола	1 397
		Объемная доля оксигенатов (в т.ч. метанола, этанола, изопропилового спирта и др. спиртов) <b>(добавить стоимость пробоподготовки)</b>	4 446
		Плотность, относительная плотность, плотность в градусах API	635
		Содержание фактических смол (смол, промытых растворителем)	1 270
		Фракционный состав	1 524
4.11	Нефтяные растворители (бензин - растворитель, бензин для химической и нефтехимической промышленности, нефрас, уайт-спирит, прочие)	Давление насыщенных паров	1 331
		<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>	5 082
		Докторская проба (вне области аккредитации)	1 270
		Испытание на медной пластине	441
		Испытание на образование масляного пятна (вне области аккредитации)	1 905
		Йодное число (вне области аккредитации)	888
		Кислотное число	1 270
		Кислотность	1 270
		Летучесть по ксилолу (вне области аккредитации)	635
		Массовая доля непредельных углеводородов (вне области аккредитации)	1 905
		Массовая доля серы спектрометрическим методом	1 270
		Наличие водорастворимых кислот и щелочей (pH)	508
		Объемная доля бензола (вне области аккредитации)	1 397
		Объемная доля оксигенатов (в т.ч. метанола, этанола, изопропилового спирта и др. оксигенатов) (вне области аккредитации)	4 446
		Плотность, относительная плотность, плотность в градусах API	635
		Прозрачность (вне области аккредитации)	302
		Содержание механических примесей и воды (внешний вид) (вне области аккредитации)	314
		Содержание тетраэтилсвинца (вне области аккредитации)	3 811
		Содержание фактических смол (смол, промытых растворителем)	1 270
		Фракционный состав	1 524
		Цвет (вне области аккредитации)	302
4.12	Продукты химические органические	Интервал температуры плавления (вне области аккредитации)	1 016
		Концентрация красителя (вне области аккредитации)	3 684
		Плотность, относительная плотность	635
		Показатель преломления (вне области аккредитации)	635
		Спектрофотометрическая характеристика (вне области аккредитации)	3 684
		Температура кипения (вне области аккредитации)	1 524
		Температура кристаллизации ниже минус 40 °C	5 082
		Температура кристаллизации выше минус 40 °C	1 778
		Фракционный состав	1 524

		Цветность в мг J <sub>2</sub> (вне области аккредитации)	635
4.13	Лигносульфонаты (вне области аккредитации)	Концентрация водородных ионов (рН)	508
		Массовая доля волокна	1 524
		Массовая доля золы	1 778
		Массовая доля кальция	2 032
		Массовая доля общей серы в лигносульфонатах	2 413
		Массовая доля сухих веществ	888
		Плотность, относительная плотность	635
		Содержание аммонийного азота	1 143
4.14	Глицерин	Акролеин и другие восстанавливающие вещества (качественная реакция) (вне области аккредитации)	508
		Белковые вещества (качественная реакция)	508
		Железо (качественная реакция)	508
		Жирные кислоты и смолы (качественная реакция) (вне области аккредитации)	508
		Запах (вне области аккредитации)	380
		Коэффициент омыления (вне области аккредитации)	762
		Массовая доля золы (вне области аккредитации)	1 778
		Массовая доля нелетучего органического остатка, % (вне области аккредитации)	888
		Массовая доля чистого глицерина	762
		Мышьяк (качественная реакция)	508
		Плотность, относительная плотность, плотность в градусах API	635
		Прозрачность глицерина (вне области аккредитации)	380
		Реакция глицерина (вне области аккредитации)	762
		Реакция на поверхностно-активные вещества, см <sup>3</sup> (вне области аккредитации)	1 270
		Сернокислые соединения (сульфаты) (качественная реакция)	508
		Углеводы (качественная реакция) (вне области аккредитации)	508
		Хлориды (качественная реакция) (вне области аккредитации)	508
		Цвет глицерина (вне области аккредитации)	380
Цветное число глицерина (вне области аккредитации)	635		
4.15	Вазелин, парафин, церезин, воск и т.п. (вне области аккредитации)	Внешний вид	314
		Вязкость кинематическая	1 270
		Зольность	1 778
		Кислотное число	1 270
		Массовая доля механических примесей	1 397
		Наличие воды	762
		Наличие фурфурола	1 524
		Плотность, относительная плотность	635
		Проба на отсутствие жиров и смол	762
		Проба на отсутствие запаха керосина	762
		Проба на отсутствие сернистых соединений	762
		Проба на присутствие органических примесей	762
		Проба на присутствие щелочей и кислот	762
		Растворимость в эфире, хлороформе и бензине	762
		Содержание водорастворимых кислот и щелочей	762
		Содержание воды и парафина	762
		Содержание воды методом дистилляции (методом Дина Старка)	762
		Содержание восстанавливающих веществ	762
		Содержание легкокипящих фракций до 360°C	1 524
		Температура вспышки в закрытом тигле	1 143
		Температура застывания	1 270
		Температура каплепадения	1 016
		Температура плавления (каплепадения) воска	1 016
Температура плавления парафина	1 016		
4.16	Отработанная продукция	Кинематическая вязкость при 50°C	1 270
		Массовая доля воды	762
		Массовая доля механических примесей	1 397
		Содержание загрязнений	1 778
		Температура вспышки, определяемая в открытом тигле	1 143

Начальник отдела № 421

Главный бухгалтер

Начальник ПЭО

*Шаф*  
*Вну*

*А-*

Е.Л. Поликтова

А.А. Среднева

В.Н. Клетченко