



ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГОСУДАРСТВЕННЫЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ
И ИСПЫТАНИЙ В Г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ И ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ»
(ФБУ «ТЕСТ-С.-ПЕТЕРБУРГ»)

П Р И К А З

дата 19.04.2022

№ 55/АХД

г. Санкт-Петербург

О внесении изменений в Прейскурант цен ФБУ «Тест-С.-Петербург» на проведение испытаний и подтверждение соответствия продукции, сырья и материалов, утвержденный приказом от 21.12.2021 № 182/ахд «Об утверждении прейскурантов цен на работы и услуги в области технического регулирования и обеспечения единства измерений на 2022 год»

В связи с изменениями в области аккредитации испытательной лаборатории пищевой продукции, сырья и материалов и стоимости испытаний, проводимых субподрядчиками и включенных в прейскурант цен, п р и к а з ы в а ю:

1. Внести в прейскурант цен на проведение испытаний и подтверждение соответствия продукции, сырья и материалов следующие изменения:

1.1. Исключить показатели в пунктах 2.1, 2.2.5, 2.4.1, 2.4.2, 2.4.3, 2.12.17, 2.12.18, 2.5.1, 2.5.7, 2.5.10, 2.6.1, 2.8.2, 2.9.1, 2.9.4, 2.9.5, 2.9.6, 2.9.7, 2.9.8, 2.9.9, 2.9.11, 2.9.20, 2.10.16, 3.1.6, 3.18.5, 3.19.5, 4.1.:

№ п/п	Наименование услуги (показателя)	Стоимость, руб. (без НДС)
2.1	Массовая доля отдельных сахаров (сахароза, глюкоза, фруктоза) (только в мёде и крахмальной патоке) - за 1 показатель/за каждый последующий	1365/440
	Линолевая кислота, Эруковая кислота, Линоленовая и другие жирные кислоты (1 показатель)	1680
	Расчет углеводов и энергетической ценности (в стоимость входят показатели массовая доля белка+жира+влаги+зола+расчет) (только для общественного питания)	1940
	Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (в стоимость входят показатели белки + жиры + влага + зола + расчет)	1940
	Энергетическая ценность в сахаре (в стоимость входят показатели редуцирующие вещества + сахароза + расчет)	770
2.2.5	Физико-химические (готовые кулинарные изделия):	
	Пищевая (в том числе и энергетическая) ценность (в стоимость входят показатели белки+жиры+влаги+зола+углеводы)	1940
2.4.1, 2.4.2, 2.4.3, 2.12.17, 2.12.18	Гистамин (методика по М 04-55-2009) ВЭЖХ метод	840
	Гистамин (методика по ГОСТ 31789-2012) ВЭЖХ метод (на ТР ЕАЭС 040)	1155
2.5.1	Массовая доля растворимого белка в сухом веществе солода (в стоимость добавить варка суслу + влага + плотность)	710

2.5.1	Массовая доля экстракта в сухом веществе карамельного и жёванного солода (варка суслу, плотность, влага)	315
2.5.7	Зольность в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги + зольность)	335
2.5.10	Массовая доля азота протеина в сухом веществе Массовая доля сырого протеина в сухом веществе (добавить стоимость влаги)	605
	Массовая доля азота Массовая доля сырого протеина	605
2.6.1	Пищевая (в том числе и энергетическая) ценность (в стоимость входят редуцирующее вещества + сахара + расчет)	735
2.8.2	Энергетическая ценность - расчет (добавить стоимость влаги + нежировые примеси) Масло пальмовое, кокосовое, подсолнечное, соевое	52
2.9.1	Органолептические показатели: прозрачность, цвет, запах, вкус, внешний вид (за 1 показатель)	105
2.9.4	Массовая доля сухих веществ в начальном сусле (экстрактивность начального суслу) (стоимость рассчитана с учетом определения относительной плотности дистиллята продукта, относительной плотности остатка продукта после отгонки спирта, массовой доли действительного экстракта, массовой доли спирта)	1000
	Объемная доля этилового спирта (стоимость рассчитана с учетом определения массовой доли спирта и относительной плотности дистиллята продукта)	900
2.9.5, 2.9.7, 2.9.8	Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (в стоимость входят показатели о.д. этилового спирта + сахар + массовая концентрация кислот + расчет)	1550
2.9.5, 2.9.6	Общая объемная доля этилового спирта (стоимость рассчитана с учетом определения объемной доли этилового спирта, массовой концентрации сахаров (без предварительной инверсии), потенциальной объемной доли этилового спирта)	1005
	Потенциальная объемная доля этилового спирта (стоимость рассчитана с учетом определения массовой концентрации сахаров (без предварительной инверсии))	500
2.9.9	Массовая концентрация приведенного экстракта (стоимость рассчитана с учетом определения массовой концентрации общего экстракта, массовой концентрации сахаров, (с предварительной инверсией), массовой концентрации сахаров (без предварительной инверсии))	2580
2.9.9, 2.9.11	Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (в стоимость входят показатели о.д. этилового спирта + сахар с предварительной инверсией + кислотность + расчет)	1470
2.9.20	Кислотность	280
2.10.16	Содержание углеводов (в мясных, рыбных, молочные или растительных блюдах) Энергетическая ценность (калорийности) (в стоимость входят показатели белки+жиры+влага+зола+углеводы) + Содержание углеводов (в мясных или растительных блюдах)	1940
	Контроль питательных сред (качественный и количественный): производительность питательной среды, специфичность питательной среды; селективность питательной среды, контроль стерильности (по ГОСТ 11133-2013)	4010
3.1 6	Контроль питательных сред (качественный и количественный) на соответствие прочим нормативным документам, спецификациям и т.д. (вне области аккредитации, с использованием одного тест-штамма микроорганизма)	4010
	Контроль питательных сред (качественный и количественный): чувствительность и скорость роста, дифференцирующие свойства	5300

	питательной среды, ингибирующие свойства питательной среды, эффективность питательной среды, показатель прорастания (по МУК 4.2.2316-08) - вне области аккредитации	
3.18.5	В водной среде: толуол	630
3.19.5	Прочность закрепления печатного рисунка	385
4.1.	Концентрация железа (экспресс-метод) (вне области аккредитации)	1050
	Концентрация марганца (экспресс-метод) (вне области аккредитации)	1050
	Концентрация свинца (экспресс-метод) - (вне области аккредитации)	1050

1.2. Включить показатели в пункты 2.1, 2.4.1, 2.4.2, 2.4.3, 2.12.17, 2.12.18, 2.5.1, 2.5.6, 2.5.7, 2.5.10, 2.6.1, 2.8.2, 2.1, 2.9.1, 3.1.6, 2.9.4, 2.9.5, 2.9.6, 2.9.7, 2.9.8, 2.9.9, 2.9.11, 2.9.20, 2.10.9, 2.10.16, 3.2, 3.11.45, 3.18.1, 3.18.5, 4.9:

№ п/п	Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
2.1	Пробоподготовка жидких маргаринов	1000
	Массовая доля глюкозы и фруктозы суммарно (только в мёде) - расчёт	52
	Соотношение массовых долей фруктозы к глюкозе (только в мёде) - расчёт	52
	Массовая доля отдельных сахаров (глюкоза, фруктоза, мальтоза, мальтотриоза) (только в крахмальной патоке)	1685
	Массовая доля отдельных сахаров (сахароза, глюкоза, фруктоза) (только в мёде) - за 1 показатель/за каждый последующий	1365/440
	Жирнокислотный состав (ЖКС) (в продукции с содержанием жира не менее 2%) с расчётом содержания отдельных кислот: Линолевая кислота, Эруковая кислота, Линоленовая, Олеиновая и другие жирные кислоты	1785
	Расчет углеводов и энергетической ценности (добавить стоимость показателей: массовая доля белка+жира+влаги+золы) - расчет (только для общественного питания)	115
	Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (добавить стоимость показателей белки + жиры + влага + зола) - расчет	115
	Энергетическая ценность в сахаре (добавить стоимость показателей: редуцирующие вещества + сахароза) - расчет	115
	Гистологическая идентификация состава с характеристикой размеров частиц	4000
	Массовая доля костных включений, размер которых превышает заданное (нормируемое) значение и размеры частиц костных включений (продукты переработки мяса птицы)	1700
	Размеры костных частиц и содержание костных частиц (мясо и мясные продукты для детского питания)	2100
	Количество психротрофных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (в молоке и молочных продуктах)	345
	Количество термофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (в молоке и молочных продуктах)	345
	Количество спор аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (в молоке и молочных продуктах)	365
	Промстерильность: пробоподготовка (внешний вид, герметичность упаковки)	700
	Сычужная проба	180
	Энтерогеморрагическая кишечная палочка O157:H7 (продукты детского питания, молочные и мясные продукты на сроки годности)	800
	Контроль питательных сред (качественный и количественный) на соответствие прочим нормативным документам, спецификациям и т.д. (вне области аккредитации, с использованием одного тест-штамма микроорганизма)	4010

2.4.1, 2.4.2, 2.4.3, 2.12.17, 2.12.18	Гистамин ВЭЖХ метод	1155
2.5.1	Массовая доля растворимого белка в сухом веществе солода (в стоимость добавить варка сусла + влага)	1055
	Массовая доля экстракта в сухом веществе карамельного и жжёного солода (в стоимость добавить: варка сусла, влага)	450
2.5.6	Содержание белка	605
	Содержание белка в пересчете на сухое (добавить стоимость влаги, белка) - расчёт	52
2.5.7	Зольность в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги + зольность) - расчёт	52
2.5.10	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)	52
	Массовая доля азота в сухом веществе (добавить стоимость влаги)	605
	Массовая доля сырого протеина в сухом веществе (добавить стоимость влаги)	605
	Массовая доля азота	605
	Массовая доля сырого протеина	605
2.6.1	Пищевая (в том числе и энергетическая) ценность (в стоимость входят редуцирующие вещества + сахара) - расчет	115
2.8.2	Энергетическая ценность - расчет (добавить стоимость м.д.влаги и летучих веществ + м.д.нежировых примесей) Масло пальмовое, кокосовое, подсолнечное, соевое	115
2.1, 2.9.1, 3.6.1	Литий	660
2.9.1	Органолептические показатели: прозрачность, цвет, запах, вкус, внешний вид	420
2.9.1, 3.1.6	Токсичность по сумме тригалометанов (для расчета необходимо добавить хлороформ, бромформ, бродихлорметан, дибромхлорметан с пробоподготовкой) (вне области аккредитации)	235
2.9.1	Токсичность по сумме нитратов и нитритов (для расчета необходимо добавить стоимость определения следующих показателей: нитрат-ионы, нитрит-ионы) (вне области аккредитации)	235
2.9.4	Массовая доля действительного экстракта (стоимость рассчитана с учетом определения массовой доли сухих веществ, сахара после инверсии, плотность продукта)	1970
	Плотность пива (вне области аккредитации)	700
	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)	1050
	Объемная доля этилового спирта (стоимость рассчитана с учетом определения массовой доли спирта и относительной плотности дистиллята продукта + расчёт)	1000
2.9.5, 2.9.7, 2.9.8	Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (в стоимость входят показатели о.д. этилового спирта + сахар с инверсией + массовая концентрация кислот + расчет)	1595

2.9.5, 2.9.6	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)	1115
	Потенциальная объемная доля этилового спирта (в стоимость входит определение массовой концентрации сахаров (без предварительной инверсии) + расчёт)	640
2.9.9	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)	3040
2.9.9, 2.9.11	Пищевая (в т.ч. энергетическая) ценность (в стоимость входят показатели о.д. этилового спирта + сахар с предварительной инверсией + расчёт)	1245
2.9.20	Массовая концентрация кислот в пересчете на лимонную кислоту	270
2.10.9	Физико-химические показатели (пшеничный глютен):	
	Массовая доля влаги	280
	Массовая доля золы (песка), нерастворимой в 10%-ном растворе соляной кислоты в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	800
	Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	335
2.10.16	Массовая доля протеина в пересчете на сухое вещество (добавить стоимость влаги)	605
	Содержание углеводов (из нормативной документации)	10
	Энергетическая ценность (калорийности) (добавить стоимость показателей: белки+жиры+влага+зола+содержание углеводов (в мясных или растительных блюдах)) - расчёт	115
3.2	Стерильность	700
3.11.45	Форма	375
3.13.1	Время растворения, с (вне области аккредитации)	600
	Мягкость, баллы (вне области аккредитации)	400
3.13.5	В водной среде: бутилакрилат	630
	В водной среде: метилакрилат	630
	В водной среде: метил-метакрилат	630
4.9	Стабильность эмульсола при хранении (ускоренный метод) - вне области аккредитации	1000

1.3. Изложить в новой редакции показатели в пунктах 2.1, 2.7.3, 2.10.15, 3.1.1, 3.12.16, 3.17.1, 4.8:

№ п/п	Наименование услуги (показателя)
2.1	Консерванты: бензойная кислота, сорбиновая кислота или их соли (2 показателя) - кроме растительных масел
	Массовая доля изолированных трансизомеров жирных кислот методом ГЖХ (для жидких маргаринов добавить стоимость пробоподготовки)
	Качественное определение видовой специфичности ДНК животного происхождения (птица, свинина, баранина, говядина, конина) и растительного происхождения (соя, кукуруза, рапс) - за 1 вид
2.7.3	Массовая доля общего диоксида серы (нижняя граница интервала 10 мг/1кг)
2.10.15	Массовая доля сахарозы (добавить стоимость показателей м.д. сахаров до инверсии + м.д. сахаров после инверсии) - расчёт
3.1.1	Подготовка лабораторной посуды с питательной средой для мониторинга производственной среды, в т.ч. с питательной средой (1 единица посуды)
3.12.16	Массовая доля фосфорнокислых солей (при сдаче на соответствие ГОСТ Р 25644 необходимо добавить стоимость м.д. воды)

3.17.1	Влажность
4.8	Массовая доля метилового спирта (метанол) - (охлаждающие низкотемпературные (тосол, антифриз)
	Метанол, изопропанол, пропанол-1, этанол в жидкостях низкотемпературных, стеклоочистителях, стеклоомывателях, косметической продукции (1 показатель) (вне области аккредитации) (добавить стоимость пробоподготовки)

1.4. Внести изменения в раздел 3 «Прочее»:

Наименование услуги	Стоимость, руб. (без НДС)
ПАРФЮМЕРНО-КОСМЕТИЧЕСКАЯ ПРОДУКЦИЯ	
Пробоподготовка *	910
Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	910
Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие; действие на слизистые) * на ТР ТС 009/2011	5460
Клинико-лабораторные показатели безопасности (раздражающее действие; сенсибилизирующее действие) *	5460
Токсикологические показатели безопасности (действие на слизистые) * на ТР ТС 009/2011	2730
Токсикологические показатели безопасности (кожно-раздражающее действие) * на ТР ТС 009/2011*	2730
оценка сенсибилизирующего действия (клинико-лабораторные показатели безопасности, на волонтерах)* (было: сенсибилизирующее действие (с протоколом)*)	2730
оценка местно-раздражающего действия (клинико-лабораторные показатели безопасности, на волонтерах)* (было: местное раздражающее действие на кожные покровы и слизистые *)	2730
ТОВАРЫ БЫТОВОЙ ХИМИИ И СИНТЕТИЧЕСКИЕ МОЮЩИЕ СРЕДСТВА	
Пробоподготовка *	910
Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	910
Определение pH смывов *	1080
ИЗДЕЛИЯ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОГО НАЗНАЧЕНИЯ	
Пробоподготовка *	910
Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний*	910
Оценка сенсибилизирующего действия (клинико-лабораторные показатели безопасности, на волонтерах)*	2730
Оценка местно-раздражающего действия (клинико-лабораторные показатели безопасности, на волонтерах)*	2730
Индекс местного раздражающего кожу действия *	2730
Индекс раздражительного действия на слизистые оболочки *	2730
Индекс сенсибилизирующей способности *	2730
ЩЁТКИ ЗУБНЫЕ, МАССАЖЕРЫ ДЛЯ ДЕСЕН И АНАЛОГИЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ДЛЯ УХОДА ЗА ПОЛОСТЬЮ РТА	
Визуальная оценка внешнего вида *	1060
Местнораздражающее действие *	2440
Аллергизирующее (сенсибилизирующее) действие *	2730
Очищающее действие *	3025

2. Ввести в действие изменения в утвержденный прейскурант с 20.04.2022.
3. И.о. начальника отдела контроля качества, экспертизы, испытаний и подтверждения соответствия продукции, сырья, материалов № 421 Полиектовой Е.Л., руководителям структурных подразделений руководствоваться в своей деятельности утвержденным прейскурантом цен.
4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Генеральный директор



П.Л. Овчаренко