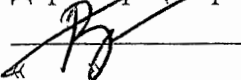


Приложение № 1  
к приказу № 57 от 16.05.2014 г.

Утверждаю:

Директор Центра

  
А.В.Герман  
2014г.

Стоимость услуг, предоставляемых испытательной лабораторией (ИЛ «ПЕТЭКС»)  
Санкт-Петербургского государственного бюджетного учреждения  
«Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»

№ п/п	Наименование:	Стоимость без НДС (в руб.)
1.	<b>Хлебобулочные изделия</b>	
	органолептика	120
	определение кислотности	176
	определение пористости	94
	определение влажности	286
	содержание сахара (перманганатным способом)	440
	содержание жира (рефрактометрическим методом)	385
	расчет данных	550
	хруст от минеральной примеси	110
	признаки болезней и плесени	110
2.	<b>Макаронные изделия</b>	
	органолептика	120
	массовая доля крошки, лома	165
	длина макарон, сечение, толщина стенки	92
	металломагнитные примеси	143
	определение влажности	286
	определение зараженности амбарными вредителями	182
	определение кислотности	176
	определение сохранности формы	94
	определение сухого вещества, перешедшего в варочную воду	165
3.	<b>Концентраты</b>	
	органолептика	120
	загрязнение, наличие амбарных вредителей	182
	определение влажности	286
	определение кислотности	176
	определение содержания жира: методом Сокслета	748

	бутирометрическим методом	385
	определение сахара	440
	определение поваренной соли	275
	определение металломагнитных примесей	143
	нитраты	715
	определение витамина С	550
	определение альгината натрия	710
	восстанавливаемость	149
4.	<b>Крупа</b>	
	органолептика	120
	определение доброкачественного ядра	138
	металломагнитная примесь	143
	определение зараженностью амбарными вредителями	182
	определение сорной примеси	149
	определение влажности	286
	определение кислотности	176
	определение изъеденных семян	149
	определение нешелушенных зерен	149
	определение дробленых зерен	149
	развариваемость	149
5.	<b>Кондитерские изделия:</b>	
5.1.	Конфеты, шоколад, халва, кремовые полуфабрикаты, пастильные изделия	
	органолептика	120
	определение влажности	286
	определение сахара перманганатным способом (требуется определение влаги, стоимость указана без учета влаги)	440
	определение жира (методом Сокслета) (требуется определение влаги, стоимость указана без учета влаги)	748
	расчет данных	550
	редуцирующие сахара	319
	массовая доля составных частей	187
	определение кислотности	176
	определение золы в нерастворимой в 10% HCL	1137
	плотность пастилы	220
	определение массовой доли сернистого ангидрида	578

	определение сухого обезжиренного остатка молока в шоколаде	525
	определение обезжиренного сухого остатка какао в шоколаде	1034
	определение общего сухого остатка какао в шоколаде (включает определение общего жира и сухого обезжиренного остатка какао в шоколаде )	1782
	определение общего сухого остатка какао в шоколаде с молочными ингредиентами (включает определение общего жира, сухого обезжиренного остатка какао в шоколаде и молочного жира )	3282
5.2.	<b>Печенье</b>	
	органолептика	120
	определение щелочности	176
	определение влажности	286
	определение сахара перманганатным способом (требуется определение влаги, стоимость указана без учета влаги)	440
	определение жира (методом Сокслета) (требуется определение влаги, стоимость указана без учета влаги)	748
	намокаемость	273
6.	<b>Молочные изделия</b>	
6.1.	<b>Молоко</b>	
	органолептика	120
	определение чистоты молока	165
	определение кислотности	176
	определение жира в молоке (бутирометрически)	385
	реакция на фосфатазу	165
	определение плотности	92
	определение сахарозы	440
	определение витамина С	550
	определение алкоголя	617
	определение белка	616
	определение СОМО	670
6.2.	<b>Сметана, кефир, йогурты</b>	
	органолептика	120
	определение кислотности	176
	определение влаги	286

	определение жира	385
	реакция на фосфатазу	165
	определение сахарозы	440
	определение витамина С	550
	определение СОМО (кроме йогуртов)	670
	определение белка	616
<b>6.3.</b>	<b>Творог</b>	
	органолептика	120
	определение кислотности	176
	определение влаги	286
	определение жира	385
	реакция на фосфатазу	165
	определение сахарозы	440
	определение витамина С	550
	определение соли	275
	определение СОМО	670
	определение белка	616
<b>6.4.</b>	<b>Мороженое</b>	
	органолептика	120
	определение массовой доли жира	385
	определение кислотности	176
	определение массовой доли сухих веществ	286
	определение массовой доли сахарозы	440
<b>7.</b>	<b>Мясо, птица, рыба и изделия из них</b>	
<b>7.1.</b>	<b>Мясо, птица, рыба свежая</b>	
	органолептика	120
	определение свежести	185
	определение летучих жирных кислот	605
	определение кислотного числа жира (для птицы)	275
	определение перекисного числа жира (для птицы)	464
	примесь рыбы других видов (для рыбы)	165
	длина рыбы (для рыбы)	158
	определение содержания жира (методом Сокслета)	748
	превышение массы технологически добавленной влаги (для полуфабрикатов из мяса кур)	1060
<b>7.2.</b>	<b>Фарш мясной</b>	
	органолептика	120
	определение массы НЕТТО	110
	влаги	286

	жир (методом Сокслета)	748
	определение костного остатка	604
	определение наполнителей	112
<b>7.3.</b>	<b>Пельмени</b>	
	органолептика	120
	определение соли	275
	определение содержания жира (методом Сокслета)	748
	массовая доля мясного фарша к массе пельменей	187
	толщина тестовой оболочки	92
	толщина в местах заделки	92
	масса 1 пельменя	110
<b>7.4.</b>	<b>Колбаса, ветчина, окорока</b>	
	органолептика	120
	определение влаги	286
	определение поваренной соли	275
	толщина шпига	92
	определение крахмала (качественная реакция)	110
	определение крахмала (количественно) (содержание хлеба)	660
	определение содержания жира (методом Сокслета)	748
	фосфатаза (проваренность)	617
	нитриты	640
	определение массовой доли общего фосфора	1000
<b>8.</b>	<b>Консервы</b>	
	органолептика	120
	определение кислотности	176
	определение поваренной соли	275
	определение герметичности тары	233
	определение сухих веществ:	
	по рефрактометру (компоты)	286
	высушиванием	366
	массовая доля составных частей	187
	масса НЕТТО	110
	определение посторонних примесей	187
	длина рыбы	158
	нитраты (для овощных и фруктовых консервов)	715
	определение массовой доли сахара	440
	определение массовой концентрации витамина С	550

	определение массовой доли сернистого ангидрида	578
	определение жира (методом Сокслета)	748
	примеси растительного происхождения	144
	минеральные примеси	138
9.	<b>Масло коровье, комбинированный молочный продукт</b>	
	органолептика	120
	определение кислотности в жировой фазе	198
	определение жира (требуется определение влаги, стоимость указана без учета влаги)	311
	определение кислотности в плазме	311
	определение влаги	286
	идентификация по люминесцентному свечению (для масел сливочных, маргаринов)	132
	определение перекисного числа	385
	термоустойчивость масла	250
10.	<b>Маргарины, жиры, спреды</b>	
	органолептика	120
	определение кислотности	198
	определение жира (требуется определение влаги, стоимость указана без учета влаги)	311
	определение влаги и летучих веществ	286
	- идентификация по люминесцентному свечению (для масел сливочных, маргаринов)	132
	определение поваренной соли	275
	определение перекисного числа	385
	температура плавления жира, выделенного из маргарина	250
11.	<b>Растительное масло</b>	
	органолептика	120
	определение цветного числа	138
	определение кислотного числа	198
	определение отстоя весовым методом (только в нерафинированном масле)	418
	перекисное число	385
	мыло (качественная проба)	220
	определение влаги и летучих веществ	286
	анизидиновое число (для подсолнечного масла)	385

	массовая доля фосфора	1000
	определение йодного числа	440
12.	<b>Безалкогольные и слабоалкогольные напитки</b>	
	органолептика	120
	определение алкоголя (для безалкогольных напитков)	550
	определение массовой доли сухих веществ	550
	определение массовой доли сахара	440
	определение полноты налива	185
	определение углекислоты	220
	определение кислотности	176
	определение алкоголя (для слабоалкогольных напитков)	275
	стойкость	495
13.	<b>Минеральные воды</b>	
	катионный состав минеральных вод	935
	анионный состав минеральных вод	935
	определение CO <sub>2</sub>	220
	минерализация (при известной концентрации ионов)	284
14.	<b>Кофе, чай</b>	
	органолептика	120
	для кофе в зерне:	
	массовая доля лома и неравномерно обжаренных зерен	165
	металломагнитная примесь	143
	посторонние примеси	187
	масса НЕТТО	110
	определение влажности	286
	определение экстрактивных веществ (требуется определение влаги, стоимость указана без учета влаги)	389
	определение кофеина (требуется определение влаги, стоимость указана без учета влаги)	616
	определение сырой клетчатки	1650
	определение золы (требуется определение влаги, стоимость указана без учета влаги)	1007
	продолжительность полного растворения	144
	определение углеводов в кофе:	

	глюкозы (требуется определение влаги, стоимость указана без учета влаги)	1540
	ксилозы (требуется определение влаги, стоимость указана без учета влаги)	1400
	при совместном определении глюкозы и ксилозы (требуется определение влаги, стоимость указана без учета влаги)	2100
	тест на добавки	177
	для кофе растворимого:	
	определение pH	182
	танин	1320
15.	<b>Мёд</b>	
	органолептика	120
	влага	286
	определение редуцирующих сахаров (требуется определение влаги, стоимость указана без учета влаги)	428
	определение сахарозы (требуется определение влаги, стоимость указана без учета влаги)	440
	определение диастазного числа (требуется определение влаги, стоимость указана без учета влаги)	395
	реакция на ОМФ (качественно)	110
	кислотность	176
	определение механических примесей	149
	количественное определение ОМФ	620
	идентификация зёрен пыльцы данного вида нектароноса (белой акации, хлопчатника, гречихи, липы, подсолнечника)	750
16.	<b>Прополис</b>	
	определение флавоноидов и других фенольных соединений	275
	окисляемость	198
	массовая доля механических примесей	473
	массовая доля воска	473
	массовая доля механических примесей и массовая доля воска при их совместном определении	660
17.	<b>Мука</b>	
	органолептика	120



	содержание минеральных примесей	110
	крупность помола	138
	металломагнитные примеси	143
	определение зараженности вредителями хлебных запасов	182
	определение влаги	286
	определение загрязненности вредителями хлебных запасов	182
	определение кислотности муки	176
	определение белизны	308
	определение числа падения (требуется определение влаги, стоимость указана без учета влаги)	308
	определение качества клейковины	330
	количественное определение сырой	581
18.	<b>Сухофрукты (многокомпонентная смесь)</b>	
	органолептика	120
	массовая доля дефектных плодов поврежденных вредителями	138
	примеси растительного происхождения	138
	плоды других видов	138
	минеральные примеси	138
	определение массовой доли влаги	286
	металломагнитные примеси	143
	нитраты	464
	определение сернистого ангидрида	578
	определение общих сахаров	440
	определение редуцирующих сахаров	428
19.	<b>Сухофрукты (однокомпонентная смесь)</b>	
	органолептика	120
	массовая доля дефектных плодов поврежденных вредителями	138
	примеси растительного происхождения	138
	плоды других видов	138
	минеральные примеси	138
	определение растворимых сухих веществ	286
	определение массовой доли влаги	286
	металломагнитные примеси	143
	определение общих сахаров	440
	определение редуцирующих сахаров	428
	определение SO <sub>2</sub>	578
	нитраты	464

	определение калибра (количество сухофруктов в 1 кг)	185
<b>20.</b>	<b>Орехи</b>	
	органолептика	120
	определение массы 100 орехов	185
	определение выхода ядра к массе ореха	185
	определение дефектных, поврежденных вредителями орехов	185
	определение примеси растительного происхождения	185
	определение влажности	286
	определение массовой доли соли (в соленых орехах)	275
	определение масличной примеси	176
	кислотное число масла, выделенного из орехов	400
	определение калибра (количество орехов в 1 кг)	185
<b>21.</b>	<b>Сахар</b>	
	органолептика	120
	определение влаги	286
	определение содержания металломагнитной примеси	143
	редуцирующие сахара	605
	сахароза	440
	цветность	363
	зольность	1007
<b>22.</b>	<b>Сыр</b>	
	органолептика	120
	определение жира (бутирометрически)	385
	определение соли	275
	определение влаги	286
	определение жира в пересчете на сухое вещество (требуется определение влаги, стоимость указана без учета влаги)	385
<b>23.</b>	<b>Рыба соленая, икра</b>	
	органолептика	120
	определение содержания соли	275
	определение влаги	286
	посторонние примеси	187
<b>24.</b>	<b>Сок</b>	
	органолептика	120

	определение кислотности	176
	определение сухих веществ	286
	определение осадка	385
	определение витамина С	550
	определение спирта	550
	определение пектиновых веществ в соках	500
	определение антоцианинов	700
	определение суммарного содержания антоцианинов	400
25.	<b>Сироп</b>	
	органолептика	120
	определение кислотности	176
	определение сухих веществ	286
	определение витамина С	550
26.	<b>Томат-паста</b>	
	органолептика	120
	определение сухих веществ	286
	кислотность	176
	содержание поваренной соли	275
27.	<b>Молоко сухое, протеин</b>	
	органолептика	120
	определение жира (бутирометрически)	385
	определение влажности	286
	определение кислотности	176
	определение чистоты	132
	определение растворимости	275
	плотность восстанавливаемого молока	202
	определение лактозы	578
	определение СОМО	670
	определение белка в СОМО (требуется определение влаги и жира, стоимость указана без учета влаги и жира)	616
28.	<b>Семя подсолнечника</b>	
	органолептика	120
	наличие амбарных вредителей	182
	наличие сорной примеси	330
	определение влажности	286
	кислотное число масла, выделенного из семечек	400
29.	<b>Консервы молочные</b>	
	органолептика	120

	определение жира (бутирометрически)	385
	определение влаги	286
	определение кислотности	176
	определение сахарозы	440
	группа чистоты	165
	определение сухого молочного остатка в консервах с сахаром (включает определение влаги и сахарозы)	726
	определение сухих веществ	286
	белок в СОМО (требуется определение влаги, сахарозы и жира, стоимость указана без учета влаги, сахарозы и жира)	616
	определение СОМО (требуется определение сахарозы, стоимость указана без учета сахарозы)	670
30.	<b>Детские смеси</b>	
	органолептика	120
	определение кислотности	176
	определение влаги	286
	определение сахарозы	440
	определение жира (бутирометрически)	385
	определение готовности	144
	определение массовой доли металлических примесей	143
	определение зараженности вредителями хлебных запасов	182
	определение посторонних примесей	187
31.	<b>Детское питание (овощное мясо-растительное)</b>	
	органолептика	120
	определение содержание сухих веществ	366
	определение кислотности	176
	определение поваренной соли	275
	определение жира (методом Сокслета)	748
	нитраты	715
	определение сернистого ангидрида	578
	определение массовой доли костных включений (только для мяса птицы механической обвалки)	664
	определение витамина С	550
32.	<b>Детское питание (плодово-ягодное)</b>	
	органолептика	120

	определение содержания сухих веществ	366
	определение кислотности	176
	определение жира (со сливками)	748
	нитраты	715
	определение сернистого ангидрида	578
	определение витамина С	550
33.	<b>Яичный порошок</b>	
	органолептика	120
	определение сухих веществ	286
	определение рН	182
	определение жира (требуется определение влаги, стоимость указана без учета влаги)	748
	определение растворимости (требуется определение влаги, стоимость указана без учета влаги)	385
	определение белка (требуется определение влаги, стоимость указана без учета влаги)	616
	посторонние примеси	187
	определение свободных кислот в жире в пересчете на олеиновую кислоту	1430
34.	<b>Майонез</b>	
	органолептика	120
	определение влаги	286
	определение кислотности	176
	определение активной кислотности	182
	жир (бутирометрически)	385
	определение соли	275
	стойкость эмульсии	220
	массовая доля яичных продуктов в пересчёте на сухой желток	1200
35.	<b>Крахмал</b>	
	органолептика	120
	определение влаги	286
	определение кислотности	176
	количество крапин на 1 дм <sup>2</sup> ровной поверхности крахмала при рассмотрении невооруженным глазом	165
	определение диоксида серы	578
	идентификация крахмала (по виду зерен крахмала)	750
36.	<b>Горчица</b>	
	органолептика	120

	определение кислотности	176
	определение содержания сухих веществ	286
	сахар	440
	жир (методом Сокслета)	748
	определение соли	275
37.	<b>Яйцо</b>	
	органолептика	250
	масса одного яйца	110
	определение категории яйца (с учетом определения массы 1-го, 10-ти, 360-ти яиц)	430
38.	<b>Кислота лимонная пищевая</b>	
	органолептика	120
	идентификация лимонной кислоты	220
	определение массовой доли лимонной кислоты	198
39.	<b>Сигареты</b>	
	органолептика	150
	определение влажности	286
	длина сигарет	110
	длина фильтрующего мундштука	110
40.	<b>Овощи, фрукты свежие</b>	
	органолептика	120
	нитраты	326
	наличие земли	213
	размер	144
	содержание дефектных овощей, фруктов (плодов)	144
	определение примесей растительного происхождения	144
	количество плодов в 1 кг	144
	содержание сахаров	440
41.	<b>Овощи соленые (бочковые)</b>	
	органолептика	120
	определение кислотности	176
	определение соли	275
	нитраты	715
42.	<b>Овощи сушеные</b>	
	органолептика	120
	определение массовой доли влаги	286

	определение примесей растительного происхождения	138
	определение массовой доли дефектных овощей	138
	определение массовой доли металломагнийной примеси	143
	определение массовой доли сернистого ангидрида	578
	нитраты	464
43.	<b>Дрожжи</b>	
	органолептика	120
	определение влажности	286
	определение подъемной силы	275
	определение кислотности	176
	определение сухого вещества	286
44.	<b>Соль</b>	
	органолептика	120
	массовая доля влаги	286
	определение pH раствора	182
	определение йода	385
	определение массовой доли нерастворимого осадка	550
45.	<b>Пищевые добавки</b>	
45.1	<b>Пищевая добавка «Фитолон»</b>	
	органолептика	120
	медные производные хлорофилла	538
	объемная доля этилового спирта (алкоголь)	550
45.2	<b>Продукты переработки рыбы, морских млекопитающих, ракообразных, водорослей</b>	
	определение содержания йода	1034
	определение содержания бета-каротина спектрофотометрическим методом	350
	массовая доля карбоната кальция	280
	содержание песка	242
	крупность помола	138
	массовая доля влаги	286
46.	<b>Грибы</b>	
46.1	<b>Сушеные</b>	
	органолептика (цвет, запах, вкус, аромат, пересушка, длина ножки)	150

	зараженность вредителями	182
	влажность	286
	минеральные примеси	138
	количество лома	138
46.2	<b>Свежие</b>	
	органолептика	150
47.	<b>Джем</b>	
	органолептика	120
	определение массовой доли растворимых сухих веществ рефрактометрическим методом	286
48.	<b>Варенье</b>	
	органолептика	120
	массовая доля плодов	198
	массовая доля сухих веществ (рефрактометрическим методом)	286
	определение массовой доли сернистого ангидрида	578
	определение массовой доли минеральных примесей	138
49.	<b>Протертая клюква</b>	
	органолептика	120
	массовая доля сухих веществ (рефрактометрическим методом)	286
	массовая доля общего сахара	440
50.	<b>Эфирные масла</b>	
	органолептика	120
	плотность	165
	коэффициент преломления	220
51.	<b>Ванилин</b>	
	органолептика	120
	растворимость:	
	в воде	165
	в спирте	165
	в серной кислоте	165
	содержание ванилина	275
52.	<b>Желатин</b>	
	органолептика	120
	определение сернистой кислоты в пересчете на диоксид серы	578
	размер частиц	138



	содержание мелких частиц	138
	влага	286
	общая зола	1007
	прозрачность 5%-го раствора	180
	pH 1%-го раствора желатина	182
	посторонние примеси	187
	продолжительность растворения	144
53.	<b>Уксус</b>	
	органолептика	120
	массовая концентрация уксусной кислоты	198
	объемная доля остаточного спирта	385
	определение массовой концентрации органических кислот	275
	определение массовой концентрации общего диоксида серы	578
54.	<b>Лавровый лист</b>	
	органолептика (внешний вид, вкус, запах)	120
	длина листа	92
	массовая доля влаги	286
	содержание деформированного листа	158
	минеральные примеси	138
	органические примеси	158
55.	<b>Пряности и специи</b>	
	органолептика	120
	влага	459
	вредители	182
	минеральная примесь	165
	сорная примесь	149
	металломагнитные примеси	143
	определение содержания эфирных масел (требуется определение влаги, стоимость указана без учета влаги)	440
	определение примесей растительного происхождения	138
	определение дефектных плодов	138
56.	<b>Зерно для проращивания</b>	
	органолептика	120
	влага	286
	чистота	198
	всхожесть	273
	примеси	165

57.	<b>Солод пивоваренный</b>	
	органолептика	120
	проход через сито	138
	определение содержания сорной примеси	185
	определение содержания зерен	185
	мучнистых	185
	стекловидных	185
	темных	185
	определение массовой доли влаги	286
	определение массовой доли экстракта	1161
58.	<b>Пищевая добавка «Кламин»</b>	
	определение содержания йода (качественная реакция на подлинность)	275
	определение содержания йода (количественное определение)	550
	определение подлинности (определение длины волны)	495
	качественная реакция на свободные ионы меди	275
59.	<b>Продукты переработки морских водорослей</b>	
	определение содержания альгиновой кислоты	770
60.	<b>Вода питьевая</b>	
	органолептика	229
	жесткость	284
	мутность	284
	pH	182
	цветность	284
	перманганатная окисляемость	381
	гидрокарбонаты	143
	аммиак и аммоний –ион (аммиак по азоту)	400
	бор (В, суммарно)	600
	хлор остаточный связанный	220
	хлор остаточный свободный	440
	поверхностно-активные вещества (ПАВ) анионо-активные	374
	нефтепродукты	748
	токсичность по сумме нитратов и нитритов	110
61.	<b>Вареники</b>	

	органолептика	120
	толщина тестовой оболочки	92
	толщина в местах заделки	92
	определение соли	275
	определение массовой доли фарша	187
	определение массовой доли сухих веществ в фарше	286
	определение кислотности фарша	176
	определение жира в фарше (вареники с творогом)	385
	определение сахара в фарше	440
62.	<b>Патока</b>	
	органолептика	120
	определение сухого вещества	458
	определение редуцирующих веществ	458
	определение рН	182
	определение кислотности	176
	определение сернистого ангидрида	578
	определение посторонних механических примесей	165
63.	<b>Рыба мороженая</b>	
	определение глазури	297
64.	<b>Водка</b>	
	органолептика	120
	полнота налива	187
	определение алкоголя	275
	щелочность	176
	сивушные масла, эфиры, альдегиды, метанол	880
65.	<b>Вино сухое</b>	
	органолептика	120
	кислотность	176
	определение алкоголя	275
	свободная сернистая кислота (диоксид серы)	400
	общая сернистая кислота, в т.ч. свободная	578
	приведенный экстракт (требуется определение сахара и алкоголя, стоимость указана без учета сахара и алкоголя)	330
	определение сахара	440
	летучие кислоты	300
	определение железа	400

	определение природы осадка	1650
	определение сухого остатка в жидких средах	715
66.	<b>Вино десертное, шампанское</b>	
	органолептика	120
	кислотность	176
	определение алкоголя	275
	определение сахара	440
	свободная сернистая кислота (диоксид серы)	400
	общая сернистая кислота, в т.ч. свободная сернистая	578
	летучие кислоты	330
	приведенный экстракт (требуется определение сахара и алкоголя, стоимость указана без определения сахара и алкоголя)	330
	определение природы осадка	1833
	определение CO <sub>2</sub>	220
	для вин определение сухого остатка в жидких средах	710
67.	<b>Вино и виноматериалы</b>	
	Разливостойкость вина и виноматериалов	1500
	Стойкость вина и виноматериалов	628
	Микробиология вина и виноматериалов	650
68.	<b>Алкогольные коктейли</b>	
	Спектрофотометрическое исследование	715
69.	<b>Коньяк, ликер, настойка</b>	
	органолептика	120
	алкоголь	275
	метанол (коньяк)	385
	определение сахара	440
	определение общего экстракта	275
	для коньяков:	
	определение высших спиртов	399
	определение альдегидов	660
	определение средних эфиров	385
70.	<b>Пиво</b>	
	органолептика	120
	определение кислотности	176

	определение алкоголя и начальной плотности суслу	825
	определение CO2	220
	определение пеностойкости	198
	определение цветности	198
	определение полноты налива	187
	стойкость	284
	определение алкоголя (в частных случаях)	440
71.	<b>Спирт ректифицированный</b>	
	органолептика	120
	крепость	220
	проба на чистоту серной кислоты	220
	проба на окисляемость	220
	определение содержания сложных эфиров	441
	свободные кислоты	366
	содержание фурфуурола	275
	содержание альдегидов, сивушных масел, метанола	880
	определение токсичных микропримесей хроматографическим методом в водках и спиртах (определение подлинности)	1430
72.	<b>Полуфабрикаты мясные, рыбные из котлетной массы (котлеты, зразы, тефтели, рулеты, пницели)</b>	
	органолептика	120
	влага	286
	хлеб	548
	соль	275
	определение качественного состава наполнителей и добавок	112
	расчет рецептур	550
	жир (методом Сокслета)	748
73.	<b>Голубцы, кабачки, перец с мясным фаршем</b>	
	органолептика	120
	содержание фарша	198
	содержание риса в фарше	548
	влага	286
	жир (методом Сокслета)	748
	расчет рецептур	550
74.	<b>Бульоны</b>	

	органолептика	120
	сухие	286
	расчет рецептур	550
75.	<b>Полуфабрикаты овощные, крупяные котлеты, биточки</b>	
	органолептика	120
	сухие вещества	286
	наличие яиц	275
	расчет рецептур	550
76.	<b>Полуфабрикаты творожные, сырники</b>	
	органолептика	120
	влага	286
	жир (методом Сокслета)	748
	сахар	440
	мука	385
	наличие яиц	275
	расчет рецептур	550
77.	<b>Полуфабрикаты мучные (блинчики, вареники с разными фаршами)</b>	
	органолептика	120
	сухие в форме	286
	сухие в оболочке	286
	соотношение начинки к весу основной продукции	187
	расчет рецептур	550
78.	<b>Фарш для пирожков, пирогов, ватрушек</b>	
	органолептика	120
	сухие вещества	286
	расчет рецептур	550
79.	<b>Полуфабрикаты кондитерские выпечные</b>	
	органолептика	120
	влага	286
	сахар	440
	жир (методом Сокслета)	748
	расчет рецептур	550
80.	<b>Отделочные: помада, сироп, кремы</b>	
	органолептика	120
	влага	286
	сахар	440

	сахар в водной фазе	495
	жир (методом Сокслета)	748
	расчет рецептур	550
81.	<b>Готовые блюда (винегреты, паштеты, сельдь рубленая)</b>	
	органолептика	120
	сухие вещества	286
	жир (методом Сокслета)	748
	расчет рецептур	550
82.	<b>Салаты мясные, рыбные, винегрет с добавками</b>	
	органолептика	120
	масса мяса, добавок	187
	сухие вещества	286
	жир (методом Сокслета)	748
	расчет рецептур	550
83.	<b>Салаты из свежих овощей</b>	
	органолептика	120
	жир (методом Сокслета)	748
	расчет рецептур	550
84.	<b>Студни, заливные</b>	
	органолептика	120
	масса основного продукта (соотношение)	187
85.	<b>Супы, солянки</b>	
	органолептика	120
	сухие вещества	286
	жир (методом Сокслета)	748
	масса мясных продуктов	187
	расчет рецептур	550
86.	<b>Блюда из рыбы, мяса, птицы, жареные, с гарниром, гарнир, отварные, тушеные</b>	
	органолептика	120
	масса основного изделия	130
	масса панировки	130
	достаточность термообработки	187
	сухие вещества	286
	жир (методом Сокслета)	748
	расчет рецептур	550

87.	<b>Блюда из рубленного мяса, рыбы натуральные</b> (бифштексы, котлеты, шницели)	
	органолептика	120
	масса основного изделия	130
	качественное определение наполнителя	110
	достаточность термообработки	187
	наличие субпродуктов, сухожилий	165
	расчет рецептур	550
87.1	<b>из котлетной массы</b>	
	органолептика	120
	масса основного изделия	130
	содержание сухих веществ	286
	содержание хлеба	548
	достаточность термообработки	187
	наличие субпродуктов, сухожилий	165
	расчет рецептур	550
87.2	<b>голубцы, кабачки, помидоры фаршированные</b>	
	органолептика	120
	масса основного изделия	130
	сухие вещества	286
	жир (методом Сокслета)	748
	расчет рецептур	550
	качественная проба на степень термического окисления фритюрного жира	275
88.	<b>Блюда из овощей, круп и макаронных изделий, яиц, творога, гарниры, соусы</b>	
	органолептика	120
	сухие вещества	286
	жир (методом Сокслета)	748
	расчет рецептур	550
89.	<b>Сладкие блюда</b> (компоты, кисели, желе, кремы, муссы)	
	органолептика	120
	сухие вещества	286
	расчет рецептур	748
90.	<b>Горячие напитки</b> (чай, кофе, какао)	
	органолептика	120
	сухие вещества	286



	расчет рецептур	550
91.	<b>Мучные кулинарные изделия</b> (пирожки, печенье, жареные, беляши, чебуреки, ватрушки)	
	органолептика	120
	содержание начинки	187
	влажность основы	286
	жир основы (методом Сокслета)	748
	сухие вещества в начинке	286
	расчет рецептур	550
	намокаемость	273
	Расчет пищевой ценности (расчетным путем) (по рецептуре)	1544
	Расчет пищевой ценности лабораторно – расчетным путем	2500
	Расчет энергетической ценности	430
92.	<b>Средства по уходу за кожей</b>	
92.1.	<b>Кремы</b>	
	органолептика	120
	водородный показатель	182
	массовая доля воды и летучих	396
	массовая доля общей щелочи	182
	коллоидная стабильность	143
	массовая доля глицерина	484
	при необходимости термостабильность	550
92.2.	<b>Кремы жировые</b>	
	органолептика	120
	температура каплепадения	198
	водородный показатель	182
92.3.	<b>Масло косметическое</b>	
	органолептика	120
	плотность (ареометрический метод)	154
	плотность (пикнометрический метод)	759
	реакция водной вытяжки	193
	показатель преломления	110
	содержание летучих веществ	396
	кислотное число	330
92.4.	<b>Лосьон, лосьон-тоник, дезодорант, дезодорант-антиперспирант</b>	
	органолептика	120
	водородный показатель	182
	объемная доля этилового спирта (ареометрическим методом)	154
	массовая доля суммы тяжелых металлов	1300

	объемная доля этилового спирта (ареометрический метод с отгоном)	374
92.5.	<b>Гели косметические</b>	
	органолептика	120
	водородный показатель	182
	массовая доля сухого вещества	396
	термостабильность	500
92.6.	<b>Глицерин душистый</b>	
	органолептика	120
92.7.	<b>Вазелин косметический</b>	
	органолептика	120
	наличие водорастворимых кислот и щелочей	182
	температура каплепадения	204
	массовая доля борной кислоты (для борного вазелина)	330
92.8.	<b>Маска очищающая</b>	
	органолептика	120
	водородный показатель	182
	время пленкообразования	66
	массовая доля этилового спирта (ареометрический метод с отгоном)	374
92.9.	<b>Дезодорант-карандаш</b>	
	органолептика	120
	водородный показатель	182
	температура каплепадения	204
92.10.	<b>Дезодорант тела в аэрозольной упаковке</b>	
	органолептика	120
	водородный показатель	182
92.11.	<b>Мыло туалетное</b>	
	органолептика	120
	качественное число	1250
	массовая доля содопродуктов	363
	температура застывания жирных кислот	770
	массовая доля хлористого натрия	506
	перекисное число	330
93.	<b>Средства для бритья</b>	
93.1.	<b>Крем для бритья</b>	
	органолептика	120
	массовая доля жирных кислот	286
	кислотное число	204
	пенное число	286
	водородный показатель	182
93.2.	<b>Порошки мыльные для бритья и мытья волос</b>	
	органолептика	120

	массовая доля жирных кислот	1375
	содержание двууглекислой соды	165
	содержание углекислой щелочи	182
	содержание свободной едкой щелочи	132
	водородный показатель	182
	пенное число	286
94.	<b>Средства для принятия ванн</b>	
94.1.	<b>Средства пеномоющие</b>	
	органолептика	120
	водородный показатель	182
	пенообразующая способность	286
94.2.	<b>Средства ароматизирующие для ванн</b>	
	органолептика	120
	водородный показатель	182
	эфирное число	330
	массовая доля хлористого натрия	209
94.3.	<b>Соль для принятия ванн</b>	
	органолептика	120
	водородный показатель	182
	массовая доля хлористого натрия	209
	массовая доля анионоактивного поверхностно-активного вещества	360
	массовая доля сухого вещества	363
95.	<b>Средства для ухода за волосами</b>	
95.1.	<b>Хна и басма натуральные</b>	
	органолептика	120
	массовая доля воды	360
	массовая доля общей золы	1200
	массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте	1400
	водородный показатель	182
	колористическая оценка	132
95.2.	<b>Средства для холодной химической завивки</b>	
	органолептика	120
	водородный показатель	182
	массовая доля тиогликолиевой кислоты	1089
95.3.	<b>Паста "Сульфена"</b>	
	органолептика	120
	водородный показатель	182
95.4.	<b>Лак для волос в аэрозольной упаковке</b>	
	органолептика	120
	внешний вид сухой лаковой пленки	110
	массовая доля нелетучих веществ	352
	время высыхания	154
	водородный показатель	182

95.5.	<b>Составы фиксирующие для холодной химической завивки волос на основе перекиси водорода</b>	
	органолептика	120
	массовая доля перекиси водорода	264
	водородный показатель	182
	стабильность	352
95.6.	<b>Гели косметические</b>	
	органолептика	120
	водородный показатель	182
	массовая доля сухого вещества	396
	термостабильность	500
95.7.	<b>Шампуни на основе поверхностно-активных веществ</b>	
	органолептика	120
	водородный показатель	182
	массовая доля сухого вещества	396
	массовая доля хлоридов	209
	массовая доля анионоактивного вещества	374
	пенообразующая способность	286
95.8.	<b>Ополаскиватели и бальзамы для волос</b>	
	органолептика	120
	массовая доля воды и летучих веществ	396
	водородный показатель	182
	коллоидная стабильность	143
95.9.	<b>Шампуни и бальзамы оттеночные</b>	
	органолептика	120
	массовая доля воды и летучих веществ	396
	водородный показатель	182
	колористическая оценка	132
95.10.	<b>Краски для волос кремообразные</b>	
	органолептика	120
	водородный показатель	182
	массовая доля воды и летучих веществ	396
	массовая доля аммиака	700
	колористическая оценка	132
95.11.	<b>Краска для волос "Гамма"</b>	
	органолептика	120
	водородный показатель	182
	колористическая оценка	120
95.12.	<b>Средство для обесцвечивания волос</b>	
	органолептика	120
	водородный показатель	182
	массовая доля перекиси водорода	264
	колористическая оценка	132

95.13.	<b>Порошок депиляторий</b>	
	органолептика	120
	водородный показатель	182
	массовая доля тиогликолевой кислоты	286
	массовая доля воды	396
95.14.	<b>Крем депиляторий</b>	
	органолептика	120
	массовая доля воды и летучих веществ	360
	водородный показатель	182
	массовая доля тиогликолиевой кислоты	286
	по необходимости термостабильность	561
95.15.	<b>Воск для депиляции</b>	
	органолептика	120
	массовая доля механических примесей	440
	температура каплепадения (плавления)	204
	кислотное число	264
96.	<b>Косметика декоративная</b>	
96.1.	<b>Косметика декоративная компактная и порошкообразная</b>	
	органолептика	120
	массовая доля воды и летучих веществ	396
	степень компактности	61
	массовая доля стеариновокислого цинка или магния	429
	остаток на сите	182
	водородный показатель	182
96.2.	<b>Тени для век (наливные)</b>	
	органолептика	120
	водородный показатель	182
96.3.	<b>Тени для век (жидкие)</b>	
	органолептика	120
	массовая доля воды	396
	водородный показатель	182
	коллоидная стабильность	143
96.4.	<b>Тушь для ресниц</b>	
	органолептика	120
	кроющая способность	44
	стойкость к воде	110
	водородный показатель	182
	массовая доля воды (для жидкой туши)	396
96.5.	<b>Изделия декоративной косметики на жировой основе</b>	
	органолептика	120
	температура каплепадения	204
	кислотное число	300
	карбонильное число	534
	водородный показатель	182

96.6.	<b>Изделия декоративной косметики на эмульсионной основе</b>	
	органолептика	120
	массовая доля воды и летучих веществ	396
	водородный показатель	182
	коллоидная стабильность	143
	термостабильность	500
96.7.	<b>Лак маникюрный</b>	
	органолептика	120
	время высыхания	110
	внешний вид пленки	55
	адгезия	506
96.8.	<b>Жидкость для снятия лака</b>	
	органолептика	120
	показатель преломления	110
	водородный показатель	182
97.	<b>Средства для нанесения макияжа</b>	
97.1.	<b>Кисти</b>	
	органолептика	120
	водостойкость, теплостойкость	121
98.	<b>Изделия парфюмерные</b>	
98.1.	<b>Изделия парфюмерные жидкие</b>	
	органолептика	120
	крепость (ареометрический метод)	154
	крепость (пикнометрический метод)	759
	стойкость запаха	88
	прозрачность	143
	объемная доля этилового спирта (хроматографический метод)	1000
	сумма массовых долей душистых веществ:	
	одеколоры, душистые воды	220
	духи, парфюмерные воды, туалетные воды	1155
98.2.	<b>Духи твердые</b>	
	органолептика	120
	стойкость запаха	88
	температура каплепадения	204
	массовая доля летучих веществ	396
99.	<b>Средства по уходу за зубами и полостью рта</b>	
99.1.	<b>Зубной порошок</b>	
	органолептика	120
	остаток после просева	182
	массовая доля углекислого кальция, углекислого магния и двууглекислого натрия	237
	массовая доля свободной щелочи	237

	массовая доля влаги и летучих веществ	396
	массовая доля двууглекислого натрия, углекислого натрия (для порошка, содержащего бикарбонат)	352
99.2.	<b>Эликсиры зубные</b>	
	органолептика	120
	Водородный показатель	182
	массовая доля тяжелых металлов	1300
	массовая доля фторидов	440
	массовая доля этилового спирта (ареометрический метод)	165
	массовая доля этилового спирта (ареометрический метод с отгоном)	374
	массовая доля этилового спирта (хроматографический метод)	1000
	масса фтора в единице упаковки	94
99.3.	<b>Зубные пасты</b>	
	органолептика	120
	массовая доля углекислого кальция и магния	460
	массовая доля глицерина	484
	водородный показатель	182
	сумма солей тяжелых металлов	1300
	массовая доля фтора	495
	масса фтора в единице упаковки	94
100.	<b>Косметические средства прочие</b>	
100.1.	<b>Фукус пузырчатый сухой для косметических целей</b>	
	органолептика	120
	водородный показатель	182
101.	<b>Товары бытовой химии</b>	
	<b>Средства моющие синтетические</b>	
	органолептика	120
	пенообразующая способность	286
	стабильность пастообразных синтетических моющих средств	143
	концентрация водородных ионов	182
	массовая доля поверхностно-активных веществ	1320
	массовая доля фосфорнокислых солей	935
	массовая доля силиката натрия:	
	колориметрический метод	561
	весовой метод	748
	массовая доля активного кислорода	242
	отбеливающая способность	1155
	определение массовой доли воды:	
	(метод высушивания)	330

	(метод Дина-Старка)	462
	моющая способность	1210
	определение анионного вещества методом двухфазного титрования	340
	температура кристаллизации	275
	концентрация водородных ионов, показатель активности водородных ионов	182
102.	<b>Мыло хозяйственное</b>	
	органолептика	120
	качественное число (масса жирных кислот)	1100
	массовая доля свободной едкой щелочи	165
	массовая доля углекислой соды	165
	температура застывания жирных кислот, выделенных из мыла	700
	массовая доля неомыляемых органических веществ и неомыленного жира	770
	массовая доля хлористого натрия	460
103.	<b>Средства отбеливающие, для подсинивания, подкрахмаливания, комплексного действия, антиэлектростатической обработки изделий из ткани, смягчители изделий из тканей. Отделочные: пятно-выводные, чистящие, полирующие: по уходу за изделиями из кожи и замши; по уходу за автомобилями, мотоциклами, велосипедами; ароматизирующие; дезодорирующие; для уничтожения запаха в помещениях; прочие</b>	
	органолептика	120
	показатель активности водородных ионов	182
	массовая доля щелочных компонентов	242
	массовая доля активного кислорода	242
	массовая доля серосодержащих восстановителей	407
	объемная доля этилового, изопропилового, метилового спиртов (хроматографическим методом)	1000
	массовая доля анионных поверхностно-активных веществ (АПАВ)	374



	массовая доля неионогенных поверхностно-активных веществ (ПАВ)	374
	смываемость с посуды средств для мытья посуды	847
	массовая доля фосфоросодержащих соединений:	
	(фотоколориметрический метод)	506
	(потенциометрический метод)	341
	массовая доля активного хлора	242
	массовая доля нерастворимого в воде остатка (абразива)	385
	массовая доля этилового спирта:	
	(ареометрический метод)	154
	(ареометрический метод с отгоном)	374
	(метод высаливания)	308
	чистящая способность чистящих средств	1100
	моющая способность чистящих средств	1100
	отбеливающая способность	1100
	подкрамаливающая способность	1100
	антиэлектростатический эффект	1200
	эффективность пятноудаления	1100
	эффективность удаления ржавчины	1100
	показатель преломления	132
	плотность:	
	(пикнометрический метод)	120
	(ареометрический метод)	690
	качественная реакция на присутствие неионогенного поверхностно-активного вещества	165
	качественная реакция на присутствие анионоактивного поверхностно-активного вещества	165
104.	<b>Изделия в аэрозольной упаковке</b>	
	Прочность и герметичность аэрозольной упаковки	176
	Работоспособность клапана аэрозольной упаковки	99
	Избыточное давление в аэрозольной упаковке	176
	Степень эвакуации содержимого аэрозольной упаковки	660
	Массовая доля пропеллента	700
105.	<b>Подгузники бумажные</b>	
	Полное влагопоглощение	330
	Обратная сорбция	330
	Время впитывания	330

104.	<b>Прокладки женские гигиенические</b>	
	Полное влагопоглощение	330
	Время впитывания	330
	Промокаемость верхнего покровного слоя	330
	pH водной вытяжки	182
106.	<b>Бумага туалетная</b>	
	Определение размера изделий	121
	Капиллярная впитываемость	495
	pH водной вытяжки	182
	Влажность	396
	Масса бумаги площадью 1 <sup>2</sup>	220

1	Определение общей микробной обсемененности (МАФАМ)	143
2	Определение колититра (коли-индекса) в воде	155
3	Определение бактерий группы кишечной палочки (БГКП)	155
4	Определение кишечной палочки (e.coli)	155
5	Определение патогенного стафилококка	175
6	Определение патогенной микрофлоры (сальмонелл) (25г/50г)	183/361
7	Определение дрожжей и плесени	175
8	Определение на сульфит-редуцирующих клостридий	175
9	Определение листерий	298
10	Исследование на промышленную стерильность (консервы)	628
11	Микробиологические исследования смывов:	
	на ОМЧ	143
	на БГКП	155
	на Сальмонеллу	311
	Патогенный стафилококк	175
12	Определение остаточного количества антибиотиков	696-один 1234-два 1856-три
13	Определение ослизняющих бактерий	130
14	Определение Патогенной флоры	304
15	Определение Синегнойной палочки	140
16	Определение Протея	130
17	Определение Бифидобактерий	233
18	Определение энтерококка	130
19	Определение на Цереус	130

20	Определение молочнокислых бактерий	233
21	Определение парагелитического вибриона	185
22	Определение энтеробактерий	233
23	Определение сальмонелл экспресс-методом	1484
24	Определение листерий экспресс-методом	1464
25	Определение <i>Campylobacter</i> (кампилобактер)	300
26	Определение иерсиний	255
27	Определение <i>Enterobacter Sacazakii</i> (энтеробактер саказакки)	350
28	Плесневые грибы и дрожжи типа <i>Candida</i>	159

Стоимость исследований на анализаторе "Rabbit" с коэффициентом K= 1,2

1	2,4-Д-кислота, ее соли и эфир	800
2	Афлатоксин В1	600
3	Афлатоксин М1	660
4	БАД подлинность (спектрофотометрический метод)	495
5	Бенз(а)пирен	900
6	Бензойная кислота	500
7	Гистамин	528
8	Гистологическая идентификация состава в мясных продуктах	1675
9	Дезоксиниваленол	660
10	Денатурирующие добавки:	
	бензин	700
	битрекс	600
	диэтилфталат	700
	кртоновый альдегид	700
11	Жирнокислотный состав в жиросодержащих продуктах (в маслах растительных, маргаринах, спредах)	990
12	Жирнокислотный состав в продуктах (за исключением растительных масел, спредов и маргаринов)	1500
13	Идентификация жировой фазы образца (за исключением жиросодержащих продуктов)	1800
14	Идентификация жировой фазы растительных масел, спредов и маргаринов	1450
15	Зеараленон	600
16	Катионный состав минеральных вод	935
17	Анионный состав минеральных вод	935

18	Металлы свинец, кадмий, медь, цинк, железо, хром, никель ( <i>кроме мышьяка, олова и ртути</i> )	
	в пробах с подготовкой 1 наименование	400
	2 наименования	550
	3 наименования	660
	4 наименования	825
	5 наименований	935
	6 наименований	1210
	7 наименований	1430
19	Мышьяк, олово, ртуть в любых пробах ( <i>за один элемент</i> )	450
20	Металлы калий, кальций, магний, натрий в соках:	
	1 наименование	400
	2 наименования	550
	3 наименования	660
	4 наименования	825
21	Металлы в воде:	
	1 наименование	311
	2 наименования	385
	3 наименования	538
	4 наименования	696
	5 наименований	849
	6 наименований	1007
	7 наименований	1161
	8 наименований	1312
	9 наименований	1466
	10 наименований	1619
	11 наименований	1772
	12 наименований	1926
	13 наименований	2078
	14 наименований	2232
22	Определение свинца, кадмия в поваренной соли и продукция на ее основе	
	1 наименование	500
	2 наименования	800
23	Нитрозамины: Сумма НДМА и НДЭА	950
24	Нитраты в консервах	715
25	Содержание аминокислот:	
	3 группы аминокислот при совместном определении;	3600

	I группа аминокислот: аланин, аргинин, валин, гистидин, глицин, изолейцин, лейцин, лизин, метионин, пролин, серин, треонин, фениланин, тирозин;	2500
	II группа аминокислот: аспарагиновая кислота, глутаминовая кислота, цистин;	1500
	III группа аминокислот: триптофан	500
26	Определение pH	182
27	Определение В-каротина	800
28	Определение аспартама	464
29	Определение белка во всех продуктах	616
30	Определение витамина D	800
31	Определение витамина А	800
32	Определение витамина В1	800
33	Определение витамина В2	800
34	Определение витамина В6	800
35	Определение витамина Е	800
36	Определение глицерина	800
37	Определение ГМО в пищевых продуктах (качественный метод)	2800
38	Определение ГМО (количественный метод)	4045
39	Определение видовой принадлежности мяса методом ПЦР	4045
40	Определение соевого белка в составе пищевых продуктов методом ПЦР	2800
41	Определение ди(2-этилгексил)фталата	900
42	Определение жира методом Сокслета	748
43	Определение общей золы	1007
44	Определение общей золы, нерастворимой в 10%-ной соляной кислоте	1137
45	Определение кофеина хроматографическим методом (требуется определение влаги, стоимость указана без учета влаги)	616
46	Определение красителей (группы по цвету: красные, синие, желтые, коричневые, зеленые)	
	1 группа	700
	2 группа	1396
	3 группа	1851
	4 группа	2096
	5 группа	2561
47	Определение левомецетина (хлорамфеникола)	1500

48	Определение летучих галогенорганических соединений в воде:		
	1 наименование	458	
	2 наименования	595	
	3 наименования	732	
	4 наименования	869	
	5 наименований	1006	
	6 наименований	1143	
	7 наименования	1280	
	8 наименования	1417	
	9 наименований	1554	
49	Определение метаболитов нитрофурана (АОС, АМОС, АГД, СЕМ)	4000 - один	
		8000 - два	
		10000 - три	
		12000 - четыре	
50	Определение оксиметилфурфузола (количественно)	620	
51	Определение органических кислот (в том числе, лимонной кислоты):		
		1 наименование	600
		2 наименования	900
		3 наименования	1200
		4 наименования	1700
		5 наименований	1980
		6 наименований	2400
52	Определение полихлорированных бифенилов	1595	
53	Определение сахарина	464	
54	Определение стероидов в молочном и растительных жирах (требуется определение жирнокислотного состава, стоимость указана без учета определения ЖКС)	2300	
55	Определение триацетина (качественно)	550	
56	Определение триацетина (количественно)	700	
57	Определение пропиленгликоля (качественно)	550	
58	Определение пропиленгликоля (количественно)	700	
59	Определение токсичных микропримесей хроматографическим методом в водках и спиртах (определение подлинности)	1430	

60	Определение трансизомеров жирных кислот	1500
61	Определение углеводов в кофе (подлинность растворимого натурального кофе):	
	-глюкозы ( <i>требуется определение влаги, стоимость указана без учета влаги</i> )	1540
	-ксилозы ( <i>требуется определение влаги, стоимость указана без учета влаги</i> )	1400
	при совместном определении глюкозы и ксилозы ( <i>требуется определение влаги, стоимость указана без учета влаги</i> )	2100
62	Определение углеводов в соках и других продуктах (за исключением кофе): арабиноза, D-галактоза, D-глюкоза, D-ксилоза, манит, D-манноза, сахароза, D-фруктоза, L-фукоза	
	1 наименование	1049
	2 наименования	1544
	3 наименования	2594
	4 наименования	3202
	5 наименований	3560
	6 наименований	4027
	7 наименований	4556
	8 наименований	4983
	9 наименований	5480
63	Определение хлорбензолов в воде	927
64	Определение хлорфенолов(летучие) в воде	927
65	Пагулин	684
66	Сорбиновая кислота	500
67	Спектрофотометрический метод исследования алкогольной продукции	650
68	Температура внутри продукта	110
69	T-2-токсин	800
70	Триазиновые пестициды (атразин, симазин)	759
71	Фостоксин	617
72	Хлорорганические пестициды	
	ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ – изомеры)	697
	ДДТ и его метаболиты	697
	совместное определение ГХЦГ и ДДТ и его метаболитов	994
	алдрин и гептахлор	462
	гексахлорбензол	266

73	Определение ароматобразующих соединений	1430
74	Ванилин	713
75	L-карнитина	713
76	Охратоксин А	800
77	Сиреневый альдегид	713
78	Таурин	713
79	Хинин	713
80	Хроматографический анализ водок, спиртосодержащих жидкостей, спиртов (сивушные масла, альдегиды, сложные эфиры, метанол)	880
81	Хромато-масс-спектрометрическая идентификация и определение содержания летучих органических примесей в спиртосодержащих продуктах	1650

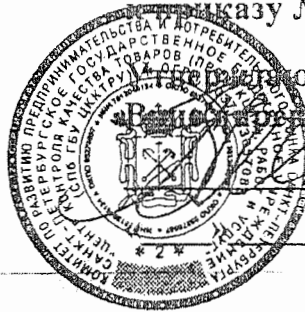
1.	Прием и оформление образцов	350
2.	Проведение экспертиз продовольственных и непродовольственных товаров (1 час работы специалиста)	350
3.	Копия одного документа:	
	односторонняя	10
	двухсторонняя	15
	заверенная копия протокола	35
4.	Оформление протокола испытаний	100

1. При проведении срочных работ по проведению экспертизы товаров оплата производится с коэффициентом 1,2.



Приложение №1

Приказу № 13 от 20.01.2015 г.



Исполнитель:

В.В.Шеховцов

В.В.Шеховцов

2015г.

Дополнение к приказу № 57 от 16.05.2014г (приложение №1 «Об изменении стоимости услуг, оказываемых Центром»)

Наименование исследования	Стоимость без НДС (руб.)
<b>«Биологически активные добавки»</b>	
Определение содержания кальция (комплексометрическим методом)	1164,00
Плотность сиропа	350,00
Объем содержимого флакона	120,00
<b>«Вода питьевая»</b>	
Фенольный индекс	500,00
Колифаги	185,00
<b>«Микробиологические исследования смывов»</b>	
На Листерии	311,00
<b>«Джемы, варенье, протертые или дробленые ягоды и фрукты»</b>	
Определение титруемой кислотности	176,00
<b>«Молоко и молочная продукция»</b>	
Определение крахмала в питьевом и сухом молоке (качественная реакция)	110,00
Определение соды в питьевом и сухом молоке (качественная реакция)	110,00
Определение меламина	1200,00

ЭТ

Приложение к приказу  
от 26.01.2016 № 5

**Стоимость услуг, предоставляемых испытательной лабораторией  
(ИЛ «ПЕТЭКС») Санкт-Петербургского государственного бюджетного  
учреждения «Центр контроля качества товаров (продукции),  
работ и услуг»**

Наименование исследования	Стоимость без НДС (руб.)
<b>«Растительные жиры»</b>	
Массовая доля неомыляемых веществ в растительном масле	750,00
Число омыления в растительных жирах	250,00
<b>«Мука»</b>	
Определение кислотного числа в жире, выделенном из муки	300,00
<b>«Микробиологические исследования смывов»</b>	
На Proteus	155,00
На Иерсинии	255,00
На Дрожжи и плесени	175,00
На E.coli	155,00
На Campylobacter (кампилобактер)	300,00
На дрожжеподобные грибы рода Candida	159,00
<b>«Какао-порошок»</b>	
Дисперсность какао-порошка	238,00
Степень измельчения какао-порошка	138,00
<b>«Мед»</b>	
Определение общей кислотности	176,00
Определение свободной кислотности	190,00
Определение оптической активности меда	430,00
pH водного 10%-го раствора меда	182,00
Определение тетрациклина (хроматографический метод)	1500,00
Определение пенициллина (хроматографический метод)	1500,00
Определение стрептомицина (хроматографический метод)	1500,00
<b>«Чай»</b>	
Массовая доля чайной мелочи	187,00
<b>Радионуклиды</b>	
Цезий - 137	535,00
Стронций - 90	550,00

Приложение к приказу  
от 15.02.2016 № 19

Стоимость услуг, предоставляемых на базе испытательной лаборатории  
«Петербург-Экспертиза» (ИЛ «ПЕТЭКС»)  
Санкт-Петербургского государственного бюджетного учреждения  
«Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»

Наименование исследования	Стоимость без НДС (руб.)
<b>«Соль поваренная пищевая»</b>	
Массовая доля кальций-иона	200,00
Массовая доля магний-иона	200,00
Массовая доля сульфат-иона	1000,00
Массовая доля калий-иона	700,00
Массовая доля оксида железа (III)	250,00
Массовая доля хлор-иона	200,00
Массовая доля ферроцианида калия	363,00
Массовая доля хлористого натрия	275,00
Гранулометрический состав	138,00
<b>«Масла растительные»</b>	
Холодный тест	100,00