

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГОСУДАРСТВЕННЫЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР СТАНДАРТИЗАЦИИ,
МЕТРОЛОГИИ И ИСПЫТАНИЙ В САХАЛИНСКОЙ ОБЛАСТИ»
(ФБУ «САХАЛИНСКИЙ ЦСМ»)**

693010, г. Южно-Сахалинск, пр. Победы, 5а, тел. (4242) 43-47-27,
факс 43-34-09 E-mail: priemnaya@sakhcsm.ru

ПРИКАЗ

15.11.2022 г.

№ 114

г. Южно-Сахалинск

Об утверждении Прейскуранта цен
ФБУ «Сахалинский ЦСМ» на проведение
испытаний пищевой продукции и продовольственного
сырья для физических и юридических лиц на 2023 год

В соответствии с п. 5.5.3, 5.5.8, 5.5.9 Устава ФБУ «Сахалинский ЦСМ», утвержденным приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 09.06.2011 №2691, приказом ФБУ «Сахалинский ЦСМ» от 15.11.2022 №113 «Об утверждении стоимости одного нормативного часа, дня работы специалистов на 2023 год», **приказываю:**

1. Утвердить и ввести в действие с 1 января 2023 года Прейскурант цен ФБУ «Сахалинский ЦСМ» на проведение испытаний пищевой продукции и продовольственного сырья для физических и юридических лиц с увеличением тарифов в среднем на 9% (прилагается).
2. Руководителю испытательной лаборатории пищевой продукции и продовольственного сырья (И.В. Баумцвейгер) с 01 января 2023 года применять тарифы для расчетов с физическими и юридическими лицами за услуги (работы), установленные настоящим Прейскурантом цен.
3. Отделу информационного обеспечения (Гон В.) в трехдневный срок разместить настоящий Прейскурант цен на официальном сайте ФБУ «Сахалинский ЦСМ» в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».
4. Настоящий приказ вступает в силу с 01 января 2023 года и действует до 31 декабря 2023 года.
5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

И.о. директора

А.В.Дорошенко

ПРЕЙСКУРАНТ ЦЕН

ФБУ "Сахалинский ЦСМ"

на проведение испытаний пищевой продукции и продовольственного сырья

Вводится в действие с 1 января 2023 года

№ п/п	Показатели испытаний	Время, затраченное на испытание одной пробы, час	Тариф без НДС (руб.)
1	2	3	4
1. ПРОДУКЦИЯ РЫБНАЯ ПИЩЕВАЯ			
1	Органолептические показатели	0,5	445
2	Длина и масса рыбы	1,0	890
3	Минеральные примеси (песок в моркапусте)	3,0	2670
4	Минеральные примеси (готовая продукция)	0,5	445
5	Кислотность общая (пресервы)	0,7	623
6	Активная кислотность (рН) -(консервы в томатном	0,5	445
	Массовая доля:		
7	- сухих веществ (консервы)	0,5	445
8	- составных частей (консервы)	0,5	445
9	- жира (рыба, консервы, пресервы)	1,0	890
10	- поваренной соли	0,7	623
11	Отстой в масле (консервы)	0,5	445
12	Буферность (пресервы)	1,5	1335
13	Йод (моркапуста)	5,0	4450
14	Манит альгиновой кислоты (моркапуста)	8,0	7120
15	Толщина заделки изделий (п/ф в тестовой оболочке)	0,5	445
16	Соотношение (п/ф в тестовой оболочке)	0,5	445
17	Основное вещество, влажность (в консервантах)	1,0	890
	Определение консервантов в продукте:		
18	- сорбиновая кислота	3,0	2670
19	- бензойнокислый натрий (БКН)	3,3	2937
	-при совместном определении на приборе методом ВЖХ по п.18,19	3,0	2670
20	Паразитарная чистота мяса рыбы	4,0	3560
21	Витамины (А, Е)	4,0	3560

1	2	3	4
22	Токсичные элементы:		
23	- свинец, кадмий	4,0	3560
24	- мышьяк	4,0	3560
25	- ртуть	2,0	1780
26	- олово	4,0	3560
27	- хром	2,0	1780
28	Полихлорированные бифенилы (ПХБ)	8,0	7120
29	Гистамин (для скумбриевых, тунцовых, лососевых, сельдевых рыб)	5,0	4450
30	N - нитрозамины	8,0	7120
31	Бенз(а)пирен	8,0	7120
32	Пестициды	8,0	7120
33	Радионуклиды	1,0	890
	при концентрировании (озоление)	4,0	3560
	Микробиологические показатели:		
34	- рыба, морепродукты (краб, гребешок, кукумария и др.) охлажденные, замороженные	6,3	5607
35	- моркапуста мороженая	3,6	3204
36	- соленая, маринованная, копченая рыба	6,9	6141
37	- сушеная рыба и морепродукты	4,2	3738
38	- вяленая рыба провесная	4,8	4272
39	- рыбная кулинария с тепловой обработкой	4,8	4272
40	- рыбная кулинария без тепловой обработки	5,9	5251
41	- консервы	4,0	3560
42	- пресервы	4,8	4272
	-при повторном испытании	2,5	2225
43	- икра (баночная, бочковая)	5,3	4717
	-при повторном испытании	2,5	2225
44	- солевой раствор (тузлук)	2,0	1780
2. ХЛЕБ, ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ			
45	Влажность	0,7	623
46	Кислотность	0,7	623
47	Пористость	0,4	356
	Массовая доля:		
48	- сахара	1,6	1424
49	- жира	1,2	1068
50	- начинки	0,5	445
51	- поваренной соли	0,7	623
52	Посторонние включения, хруст от минеральной	0,5	445
53	Подъемная сила дрожжей	1,0	890

1	2	3	4
	Токсичные элементы:		
54	- свинец, кадмий	4,0	3560
55	- мышьяк	4,0	3560
56	- ртуть	2,0	1780
57	Микотоксины	8,0	7120
58	Пестициды	8,0	7120
59	Радионуклиды	1,0	890
	при концентрировании (озоление)	4,0	3560
	Микробиологические показатели		
60	для х/б изделий с начинкой	4,8	4272
3. БАРАНОЧНЫЕ, СУХАРНЫЕ, ХЛЕБНЫЕ ИЗДЕЛИЯ (в т.ч. соломка, сухари панировочные, хрустящие хлебцы и т.д.)			
61	Влажность	0,7	623
62	Кислотность	0,7	623
63	Набухаемость	1,0	890
	Массовая доля:		
64	- сахара	1,6	1424
65	- жира	1,2	1068
66	- поваренной соли	0,7	623
67	Крупность помола	0,5	445
68	Посторонние включения, хруст от минеральной	0,5	445
69	Зараженность и загрязненность вредителями хлебных	0,5	445
70	Металломагнитная примесь (сухари панировочные)	0,5	445
	Токсичные элементы:		
71	- свинец, кадмий	4,0	3560
72	- мышьяк	4,0	3560
73	- ртуть	2,0	1780
74	Микотоксины	8,0	7120
75	Пестициды	8,0	7120
76	Радионуклиды	1,0	890
	при концентрировании (озоление)	4,0	3560
4. ИЗДЕЛИЯ МАКАРОННЫЕ			
77	Влажность	0,7	623
78	Кислотность	0,7	623
79	Содержание металломагнитной примеси	0,5	445
	Токсичные элементы:		
80	- свинец, кадмий	4,0	3560
81	- мышьяк	4,0	3560
82	- ртуть	2,0	1780
83	Микотоксины	8,0	7120

1	2	3	4
84	Пестициды	8,0	7120
85	Радионуклиды	1,0	890
	при концентрировании (озоление)	4,0	3560
	Микробиологические показатели:		
86	- продукция быстрого приготовления	4,2	3738
87	- продукция, содержащая яичный компонент	2,5	2225
5. ПРОДУКЦИЯ САХАРНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ			
88	Влага и сухие вещества	0,7	623
89	Растворимость и чистота раствора	0,6	534
90	Сахароза	1,6	1424
91	Редуцирующие вещества	1,8	1602
92	Цветность сахара	1,0	890
	Массовая доля:		
93	- мелочи	0,3	267
94	- ферропримесей	0,5	445
	Токсичные элементы:		
95	- свинец, кадмий	4,0	3560
96	- мышьяк	4,0	3560
97	- ртуть	2,0	1780
98	Пестициды	8,0	7120
99	Радионуклиды	1,0	890
	при концентрировании (озоление)	4,0	3560
	Микробиологические показатели		
100	(для сахара)	1,9	1691
6. ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ САХАРИСТЫЕ И МУЧНЫЕ			
101	Кислотность	0,7	623
102	Щелочность	0,6	534
103	Влага	0,7	623
	Массовая доля:		
104	- сухих веществ (расчет нормы по карточке)	0,5	445
105	- сахара (анализ)	1,6	1424
106	- сахара (расчет нормы по карточке)	0,4	356
107	- жира (анализ)	1,2	1068
108	- жира (расчет нормы по карточке)	0,4	356
109	- золы	1,5	1335
110	- общей сернистой кислоты	0,6	534
111	- золы не растворимой в HCL	2,5	2225
	Токсичные элементы:		
112	- свинец, кадмий	4,0	3560
113	- мышьяк	4,0	3560

1	2	3	4
114	- ртуть	2,0	1780
115	Микотоксины	8,0	7120
116	Пестициды	8,0	7120
117	Радионуклиды	1,0	890
	при концентрировании (озоление)	4,0	3560
	Микробиологические показатели:		
118	- сахаристые кондитерские изделия	4,1	3649
119	- мучные изделия	4,7	4183

**7. ПРОДУКЦИЯ МЯСНОЙ И ПТИЦЕПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
(в т. ч. яйцепродукты)**

120	Свежесть мяса	1,0	890
121	Герметичность банки	0,5	445
122	Состояние внутренней поверхности банки	0,5	445
123	Кислотность	0,7	623
	Массовая доля:		
124	- жира	2,0	1780
125	- минеральных примесей, примесей растительного	0,5	445
126	- сухих веществ, влага	0,7	623
127	- золы	1,3	1157
128	- хлористого натрия	0,7	623
129	- крахмала	1,5	1335
130	- составных частей	0,5	445
131	- нитритов	3,0	2670
132	- нитратов (для мясорастительных консервов)	1,2	1068
133	Остаточная активность кислой фосфатазы	1,5	1335
134	Белок	4,0	3560
135	Фосфаты (фосфор общий)	1,0	890
136	Растворимость яичного порошка	0,6	534
137	Толщина заделки изделий (п/ф в тестовой оболочке)	0,5	445
138	Соотношение (п/ф в тестовой оболочке)	0,5	445
139	Каратиноиды (яйцо)	4,0	3560
	Витамины:		
140	- А (яйцо)	4,0	3560
141	- Е (яйцо)	4,0	3560
142	Нитрозамины	8,0	7120
143	Бенз(а)пирен	8,0	7120
144	Меламин (яичный порошок)	3,0	2670
	Токсичные элементы:		
145	- свинец, кадмий	4,0	3560
146	- хром	2,0	1780

1	2	3	4
147	- мышьяк	4,0	3560
148	- ртуть	2,0	1780
149	- олово	4,0	3560
150	- селен	4,0	3560
151	- йод	4,0	3560
	Антибиотики:		
152	- левомецитин (хлорамфеникол)	3,0	2670
153	- тетрациклиновая группа	4,5	4005
	- гризин		
	- бацитрацин		
	при совместном определении по п. 152,153	5,2	4628
154	Радионуклиды	1,0	890
	при концентрировании (озоление)	4,0	3560
155	Пестициды	8,0	7120
	Микробиологические показатели:		
156	- консервы	3,8	3382
157	- мясо, птица свежие и мороженые	5,4	4806
158	- п/ф мясные, птичьи	5,9	5251
159	- субпродукты	4,3	3827
160	- колбасы сырокопченые, варенокопченые	6,0	5340
161	- колбасы вареные, зельц	6,5	5785
162	- мясные изделия копченые	6,5	5785
163	- шпик, продукты из шпика	4,8	4272
164	- яйца	3,6	3204
165	- яичный порошок	4,8	4272
8. ПРОДУКЦИЯ МОЛОЧНОЙ И МАСЛОСЫРОДЕЛЬНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ, МОЛОКО			
166	Внешний вид, состояние внутренней поверхности банок	0,5	445
167	Герметичность банок	0,5	445
168	СОМО, плотность, белок, жир (для молока и сливок)	0,7	623
169	СОМО (для кисломолочных)	1,2	1068
170	Белок (для кисломолочных)	2,5	2225
171	Жир (для кисломолочных)	1,2	1068
172	Плотность (для кисломолочных)	0,5	445
173	Индекс растворимости	0,5	445
174	Перекисное число	0,8	712
175	Кислотность (молоко)	0,7	623
176	Кислотность плазмы (масло)	0,7	623
177	Кислотность жировой фазы (масло)	0,7	623
	при совместном определении по п. 176,177	1,0	890

1	2	3	4
178	Толщина заделки изделий (п/ф в тестовой оболочке)	0,5	445
179	Соотношение (п/ф в тестовой оболочке)	0,5	445
	Массовая доля:		
180	- влаги и сухих веществ	0,7	623
181	- хлористого натрия	0,7	623
182	- сахара	1,3	1157
183	- сахарозы	1,6	1424
184	Меламин	3,0	2670
	Витамины:		
185	- А	4,0	3560
186	- Е	4,0	3560
	при совместном определении по п. 185,186	4,0	3560
187	- С	4,0	3560
	Токсичные элементы:		
188	- свинец, кадмий, медь	4,0	3560
189	- хром	2,0	1780
190	- железо	2,0	1780
191	- мышьяк	4,0	3560
192	- ртуть	2,0	1780
193	- олово	4,0	3560
194	- никель (гидрогенизированные жиры)	4,0	3560
195	Микотоксины, М₁	8,0	7120
	Антибиотики в молоке:		
196	- левомицетин (хлорамфеникол)	5,0	4450
	- тетрациклиновая группа		
	- стрептомицин, пенициллин		
197	Пестициды	8,0	7120
198	Радионуклиды	2,0	1780
	при концентрировании (озоление)	4,0	3560
199	Ингибирующие вещества	1,5	1335
200	Соматические клетки	1,0	890
	Микробиологические показатели:		
201	- мороженое	6,0	5340
202	- молоко и сливки сухие	4,2	3738
203	- молоко и сливки пастеризованные	6,0	5340
204	- молоко и сливки сырые в т.ч. соматические клетки	10,8	9612
205	- молоко, сливки, какао, кофе, сгущенные	3,6	3204
206	- кисломолочные продукты	4,9	4361
207	- остаточное количество кисломолочных	2,5	2225
208	- масло сливочное	4,7	4183
209	- молочные консервы	1,5	1335

1	2	3	4
9. ВОДА ПИТЬЕВАЯ ЦЕНТРАЛИЗОВАННОГО ВОДОСНАБЖЕНИЯ, РАСФАСОВАННАЯ В ЕМКОСТИ. МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА ПРОМЫШЛЕННОГО РАЗЛИВА. ДИСТИЛЛИРОВАННАЯ ВОДА.			
	Органолептические показатели:		
210	- полнота налива	0,5	445
211	- запах, привкус	0,3	267
212	- цветность	0,5	445
213	- мутность, прозрачность	0,5	445
214	- механические примеси	0,5	445
	Обобщенные показатели:		
215	- массовая доля двуокиси углерода в минеральной воде	1,0	890
216	-массовая доля двуокиси углерода в воде	0,3	267
217	- водородный показатель, единицы (рН)	0,5	445
218	- жесткость общая	1,0	890
219	- перманганатная окисляемость	1,0	890
220	- вещества, восстанавливающие марганцево-кислый	0,6	534
221	- щелочность общая	0,5	445
222	- электропроводность	0,5	445
	Неорганические вещества:		
223	- хлор остаточный свободный	0,5	445
224	- хлор остаточный связанный	0,5	445
225	- хлорпоглощаемость	0,5	445
226	- алюминий	1,0	890
227	- барий	1,0	890
228	- бериллий	1,0	890
229	- железо (суммарно)	1,0	890
230	- кобальт	1,0	890
231	- кадмий	1,0	890
	- медь (суммарно)		
	- свинец (суммарно)		
	- цинк		
	при совместном определении на ТА-07, ТА-04		
232	- литий	1,0	890
233	- ванадий	1,0	890
234	- висмут	1,0	890
235	- олово	1,0	890
236	- сурьма	1,0	890
237	- титан	1,0	890
238	- магний	1,0	890
239	- молибден	1,0	890

1	2	3	4
240	- никель	1,0	890
241	- серебро	1,0	890
242	- хром	1,0	890
	при совместном определении по п. 226-242	14,0	12460
243	- озон	1,0	890
244	- кислород	1,0	890
245	- мышьяк	4,0	3560
246	- азот аммонийный	1,0	890
247	- аммиак, аммонийные соли в дистиллированной воде	0,8	712
248	- бор, бораты	1,0	890
249	- ртуть	1,0	890
250	- натрий	1,0	890
251	- калий	1,0	890
252	- кальций	0,7	623
253	- сульфаты	1,5	1335
254	- сульфаты в дистиллированной воде	0,7	623
255	- стронций	2,0	1780
256	- селен	2,0	1780
257	- марганец (суммарно)	1,2	1068
258	- нитраты	3,0	2670
259	- нитраты в дистиллированной воде	1,0	890
260	- нитриты	3,0	2670
261	- фосфаты или полифосфаты	2,0	1780
262	- гидрокарбонаты, бикарбонаты	1,0	890
263	- хлориды	0,7	623
264	- хлориды в дистиллированной воде	1,0	890
265	- минерализация или сухой остаток	1,0	890
266	- остаток после выпаривания в дистиллированной воде	0,5	445
267	- сероводород (сульфид)	3,0	2670
268	- фтор или фториды	2,0	1780
269	- иодид-ион	2,0	1780
270	- бромид-ион	2,0	1780
271	- кремний (силикаты)	3,0	2670
	Показатели органического загрязнения:		
272	- ПАВ	4,0	3560
273	- фенолы летучие или фенольный индекс	3,0	2670
274	- формальдегид	2,0	1780
275	- нефтепродукты	4,0	3560
276	- бенз(а)пирен	4,5	4005
277	- бензол	2,0	1780
278	- толуол	2,0	1780

1	2	3	4
279	Хлороформ	2,0	1780
280	Четыреххлористый углерод	2,0	1780
	Пестициды:		
281	- гексохлорбензол (ГХБ)	5,0	4450
	- линдан (g-гхцг)		
	- гептохлор		
	- ДДТ (сумма изомеров)		
	- а,в-гхцг		
282	- 2,4-Д	4,0	3560
	Радионуклиды:		
283	- общая альфа-радиоактивность, общая бета-радиоактивность	3,0	2670
	Микробиологические показатели:		
284	- минеральная вода	3,0	2670
285	- вода водопроводная	3,0	2670
286	- питьевая бутилированная	4,2	3738
10. ПРОДУКЦИЯ БЕЗАЛКОГОЛЬНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ			
287	Полнота налива	0,5	445
288	Массовая доля двуокиси углерода (напитки, квас)	0,5	445
289	Кислотность (напитки, сироп, квас)	0,5	445
290	Массовая доля сухих веществ (сироп, квас)	0,5	445
291	Плотность (сироп)	0,5	445
292	Объемная доля спирта (квас)	1,6	1424
293	Витамин С	4,0	3560
	Консерванты:		
294	- сорбиновая кислота	3,0	2670
295	- бензойнокислый натрий (БКН)	3,3	2937
	Токсичные элементы:		
296	- синец, кадмий	2,0	1780
297	- мышьяк	2,0	1780
298	- ртуть	1,0	890
299	Радионуклиды	1,0	890
	при концентрировании (озоление)	4,0	3560
	Микробиологические показатели		
300	- напитки безалкогольные	3,3	2937
301	Дрожжевые клетки	1,3	1157
11. ПРОДУКЦИЯ ПИВОВАРЕННОЙ ПРОДУКЦИИ			
302	Полнота налива	0,5	445
303	Объемная доля спирта	1,6	1424
304	Кислотность	0,5	445

1	2	3	4
305	Цвет	0,5	445
306	Массовая доля двуокиси углерода	0,5	445
307	Пенообразование (высота пены, пеностойкость)	0,5	445
308	Экстрактивность начального сула	2,3	2047
	Токсичные элементы:		
309	- синец, кадмий	2,0	1780
310	- мышьяк	2,0	1780
311	- ртуть	1,0	890
312	Нитрозамины	8,0	7120
313	Радионуклиды	1,0	890
	при концентрировании (озоление)	4,0	3560
	Микробиологические показатели:		
314	- пиво пастеризованное (без дрожжевых кл.)	4,0	3560
315	- пиво не пастеризованное	3,0	2670
316	Дрожжевые клетки	1,3	1157
12. ПРОДУКЦИЯ ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ, в т.ч. коньяк			
317	Полнота налива	0,5	445
318	Объемная доля этилового спирта (вино, коньяк, шампанское и др.)	1,6	1424
	Массовая концентрация:		
319	- сахара (вино, шампанское, коньяк)	1,0	890
320	- титруемых кислот (шампанское, вино)	0,5	445
321	- летучих кислот (вино, шампанское, коньяк)	0,7	623
322	- приведенного экстракта (вино, шампанское)	2,3	2047
323	- общего диоксида серы (вино, шампанское)	1,7	1513
324	- высших спиртов (коньяк)	1,0	890
325	- альдегидов (коньяк)	1,0	890
326	- средних эфиров (коньяк)	1,0	890
327	- метилового спирта (коньяк)	1,0	890
328	- железа (шампанское, коньяк)	0,5	445
329	Давление двуокиси углерода (шампанское)	0,5	445
	Токсичные элементы:		
330	- синец, кадмий	2,0	1780
331	- мышьяк	2,0	1780
332	- ртуть	1,0	890
333	Радионуклиды	1,0	890
	при концентрировании	4,0	3560
13. ПРОДУКЦИЯ ЛИКЕРОВОДОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ			
334	Полнота налива	0,5	445

1	2	3	4
335	Крепость (ликеры, настойки, аперитивы)	1,6	1424
	Массовая концентрация:		
337	-общего экстракта (ликеры, настойки и др.)	1,0	890
336	- сахара (ликеры, настойки и др.)	1,0	890
338	- кислот в пересчете на лимонную (ликеры настойки и др.)	0,5	445
339	- двуокиси углерода (слабоградусные алкогольные напитки)	0,5	445
	Токсичные элементы:		
340	- синец, кадмий	2,0	1780
341	- мышьяк	2,0	1780
342	- ртуть	1,0	890
343	Радионуклиды	2,0	1780
14. ПРОДУКЦИЯ СПИРТОВОЙ И ВОДочНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ			
344	Полнота налива	0,5	445
345	Крепость (водка)	1,6	1424
346	Объемная доля этилового спирта (спирт)	0,5	445
347	Щелочность (водка)	0,5	445
	Массовая концентрация:		
348	- уксусного альдегида (водка, спирт)	2,0	1780
	- сивушного масла (1-пропанол, 2-пропа-нол, спирт изобутиловый, 1-бутанол, спирт изоамиловый) - (водка,		
	- сложных эфиров (метилацетат,		
	этилацетат) – (водка, спирт)		
	- объемная доля метилового спирта (водка, спирт)		
349	Проба на чистоту с серной кислотой (спирт)	0,5	445
350	Проба на окисляемость (спирт)	0,5	445
	Токсичные элементы:		
351	- синец, кадмий	2,0	1780
352	- мышьяк	2,0	1780
353	- ртуть	1,0	890
354	Радионуклиды	1,0	890
	при концентрировании	4,0	3560
15. ПРОДУКЦИЯ ПЛОДООВОЩНАЯ, СОКИ, ГРИБЫ, ОРЕХИ (овощи, бахчевые культуры, фрукты, грибы, орехи свежие, замороженные, сушеные, в т.ч. соки, консервы)			
355	Внешний вид тары	0,5	445
356	Герметичность тары	0,5	445
357	Массовая доля:		
358	- жира	1,2	1068
359	- сахара	1,6	1424

1	2	3	4
360	- осадка, мякоти	0,5	445
361	- составных частей	0,5	445
362	- поваренной соли	0,7	623
363	Кислотность	0,5	445
364	Зола общая	1,5	1335
365	Щелочность	0,5	445
366	Сернистый ангидрид (диоксид серы)	1,0	890
367	Влага	0,7	623
368	Сухие вещества	0,7	623
369	Минеральные примеси, примеси растительного происхождения	0,5	445
370	Зараженность вредителями	0,5	445
371	Степень измельчения	0,5	445
372	Металломагнитные примеси	0,5	445
373	РН	0,5	445
374	Толщина заделки изделий (п/ф в тестовой оболочке)	0,5	445
375	Соотношение (п/ф в тестовой оболочке)	0,5	445
376	5 Оксиметилфурфурол	1,0	890
377	Нитраты	1,2	1068
	Консерванты:		
378	- сорбиновая кислота	3,0	2670
379	- аскорбиновая кислота	3,0	2670
380	- бензойнокислый натрий (БКН)	3,3	2937
	Витамины:		
381	B ₁	4,0	3560
382	B ₂	4,0	3560
383	C	4,0	3560
384	PP	4,0	3560
	Токсичные элементы:		
385	- свинец, кадмий	4,0	3560
386	- хром	2,0	1780
387	- мышьяк	4,0	3560
388	- ртуть	2,0	1780
389	- олово	4,0	3560
	Микотоксины		
390	(патулин в продуктах переработки, афлатоксин B ₁)	8,0	7120
391	Пестициды	8,0	7120
392	Радионуклиды	1,0	890
393	при концентрировании (озоление)	4,0	3560
	Микробиологические показатели:		
394	- консервы	4,0	3560

1	2	3	4
395	- овощи, фрукты, замороженные, сушеные, квашеные	4,4	3916
396	- соки, напитки	4,2	3738
397	- овощи тушеные	4,6	4094
398	- овощи замороженные	5,9	5251
16. ПРОДУКЦИЯ МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ			
399	Прозрачность	0,5	445
400	Переокисное число	0,8	712
401	Цветное число	0,5	445
402	Кислотное число	0,6	534
403	Кислотность жировой фазы масляной смеси	0,7	623
404	Йодное число	0,6	534
405	Нежировые примеси	0,6	534
406	Неомыляемые вещества	2,0	1780
407	Влага и летучие вещества	1,4	1246
408	Поваренная соль	0,7	623
409	Зола	1,5	1335
410	Показатель преломления	0,5	445
411	Число омыления (качественная проба)	0,75	667,5
	Витамины:		
412	- А	4,0	3560
413	- Е	4,0	3560
	при совместном определении по п. 413,414	4,0	3560
	Токсичные элементы:		
414	- свинец, кадмий, медь	4,0	3560
415	- железо, никель,	4,0	3560
416	- мышьяк	4,0	3560
417	- ртуть	2,0	1780
418	Микотоксины (афлатоксин В ₁)	8,0	7120
419	Пестициды	8,0	7120
420	Радионуклиды	1,0	890
	Микробиологические показатели:		
421	- спрэды	5,9	5251
422	- майонезы, жир кондитерский	3,5	3115
17. ПРОДУКЦИЯ СОЛЯНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ			
423	Механические примеси	0,5	445
424	Крупность помола	0,5	445
	Массовая доля:		
425	- хлористого натрия	0,7	623
426	- кальций-иона	0,5	445

1	2	3	4
427	- магний-иона	0,5	445
428	- сульфат-иона	2,5	2225
429	- калий-иона	1,0	890
430	- оксида железа	2,0	1780
431	- влаги	0,7	623
432	- нерастворимых в воде веществ	2,5	2225
433	- pH раствора	0,5	445
	Токсичные элементы:		
434	- свинец, кадмий	4,0	3560
435	- мышьяк	4,0	3560
436	- ртуть	2,0	1780
437	Радионуклиды	1,0	890
	при концентрировании (озоление)	4,0	3560
18. КРАХМАЛО-ПАТОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ			
438	Кислотность	0,7	623
439	Механические, металломагнитные примеси	0,5	445
	Массовая доля:		
440	- золы	1,5	1335
441	- влаги	0,7	623
442	- сернистого ангидрида	2,0	1780
	Токсичные элементы:		
443	- свинец, кадмий	4,0	3560
444	- мышьяк	4,0	3560
445	- ртуть	2,0	1780
446	Пестициды	8,0	7120
447	Радионуклиды	1,0	890
	при концентрировании (озоление)	4,0	3560
19. ПРОДУКЦИЯ ЧАЙНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ, ПИЩЕВЫЕ КОНЦЕНТРАТЫ, ПРЯНОСТИ, СПЕЦИИ			
448	Кислотность	0,7	623
	Массовая доля:		
449	- влаги	0,7	623
450	- поваренной соли	0,7	623
451	- жира	1,2	1068
452	- сахарозы	1,6	1424
453	- сухих веществ	0,5	445
454	- золы	1,5	1335
455	- мелочи	0,5	445
456	- водорастворимых экстрактивных веществ	2,0	1780
457	Сырая клетчатка	2,0	1780

1	2	3	4
458	Кофеин	2,0	1780
459	Танин	2,0	1780
460	Посторонние минеральные примеси	0,5	445
461	Металломагнитные примеси	0,5	445
462	Зараженность вредителями	0,5	445
463	Эфирные масла	2,0	1780
464	Растворимость, рН напитка	0,5	445
465	Нитраты	1,2	1068
	Токсичные элементы:		
466	- свинец, кадмий	4,0	3560
467	- мышьяк	4,0	3560
468	- ртуть	2,0	1780
469	- олово (для консервированных обеденных блюд)	4,0	3560
470	Микотоксины	8,0	7120
471	Пестициды	8,0	7120
472	Радионуклиды	1,0	890
	при концентрировании (озоление)	4,0	3560
	Микробиологические показатели:		
473	- кофе зеленый в зернах	1,1	979
474	- специи, пряности	4,7	4183
20. ПРОДУКЦИЯ МУКОМОЛЬНО-КРУПЯННОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ			
475	Массовая доля влаги	0,7	623
476	Массовая доля поваренной соли	0,7	623
477	Зола	1,5	1335
478	Кислотность	0,7	623
479	Количество и качество клейковины	1,0	890
480	Металломагнитная примесь	0,5	445
481	Зараженность и поврежденность вредителями	0,5	445
482	Минеральная примесь, посторонние включения	0,5	445
483	Развариваемость	0,5	445
484	Меламин (мука)	3,0	2670
	Токсичные элементы:		
485	- свинец, кадмий	4,0	3560
486	- мышьяк	4,0	3560
487	- ртуть	2,0	1780
488	Микотоксины	8,0	7120
489	Пестициды	8,0	7120
490	Радионуклиды	1,0	890
	при концентрировании (озоление)	4,0	3560

1	2	3	4
	Микробиологические показатели:		
491	- палочки крупяные, крупы не требующие варки	4,7	4183
21. ЗЕРНОВЫЕ И ЗЕРНОБОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ			
492	Влажность	0,7	623
493	Массовая доля и качество клейковины	1,0	890
494	Зольность	1,5	1335
495	Кислотность	0,7	623
496	Белок	2,5	2225
497	Массовая доля ядра	0,5	445
498	Зараженность и поврежденность вредителями	0,5	445
499	Механические, металломагнитные примеси	0,5	445
500	Экстрактивность ячменя	1,0	890
	Токсичные элементы:		
501	- свинец, кадмий	4,0	3560
502	- мышьяк	4,0	3560
503	- ртуть	2,0	1780
504	Микотоксины	8,0	7120
505	N – Нитрозамины (солод)	8,0	7120
506	Бенз(а)пирен	8,0	7120
507	Пестициды	8,0	7120
508	Радионуклиды	1,0	890
	при концентрировании (озоление)	4,0	3560
22. МАСЛИЧНЫЕ КУЛЬТУРЫ			
509	Влажность	0,7	623
510	Сорная и масличная примесь	0,5	445
511	Зараженность и поврежденность вредителями	0,5	445
512	Кислотное число масла (для подсолнечника)	0,6	534
	Токсичные элементы:		
513	- свинец, кадмий	4,0	3560
514	- мышьяк	4,0	3560
515	- ртуть	2,0	1780
516	Микотоксины	8,0	7120
517	Пестициды	8,0	7120
518	Радионуклиды	1,0	890
519	при концентрировании (озоление)	4,0	3560
23. ПРОДУКЦИЯ ПЧЕЛОВОДСТВА			
520	Массовая доля влаги	0,4	356
521	Кислотность	0,7	623

1	2	3	4
522	Редуцирующие сахара	1,6	1424
523	Сахароза	1,6	1424
524	Диастазное число	2,0	1780
525	Массовая доля гидроксиметилфурфурала (5	1,0	890
526	Механические примеси	0,5	445
527	Признаки брожения	0,5	445
	Токсичные элементы:		
528	- свинец, кадмий	4,0	3560
529	- мышьяк	4,0	3560
530	- олово (для металлической банки)	4,0	3560
531	Пестициды	8,0	7120
532	Радионуклиды	1,0	890
	при концентрировании (озоление)	4,0	3560
24. АГАР ПИЩЕВОЙ			
	Массовая доля:		
533	- влаги	0,7	623
534	- золы	1,5	1335
535	- нерастворимых веществ	0,5	445
536	- хлористого натрия	0,7	623
	Токсичные элементы:		
537	- свинец	4,0	3560
538	- мышьяк	4,0	3560
539	Радионуклиды	1,0	890
	при концентрировании (озоление)	4,0	3560
540	Микробиологические показатели	4,0	3560
25. МУКА И КРУПА КОРМОВАЯ ВОДРОСЛЕВАЯ			
541	Крупность помола	0,5	445
542	Массовая доля золы	1,5	1335
543	Механические, металломагнитные примеси	0,5	445
544	Нитраты	1,2	1068
545	Нитриты	3,0	2670
	Токсичные элементы:		
546	- свинец, кадмий	4,0	3560
547	- мышьяк	4,0	3560
548	- ртуть	2,0	1780
549	Пестициды	8,0	7120
550	Радионуклиды	1,0	890
	при концентрировании (озоление)	4,0	3560
551	Микробиологические показатели	4,5	4005

1	2	3	4
26. МУКА РЫБНАЯ КОРМОВАЯ			
552	Крупность помола	0,5	445
553	Нитраты	1,2	1068
554	Нитриты	3,0	2670
	Массовая доля:		
555	- влаги	0,7	623
556	- сырого протеина	2,5	2225
557	- хлористого натрия	0,7	623
558	- фосфора	2,5	2225
559	- песка	0,5	445
560	- золы	1,5	1335
561	- антиокислителей	2,0	1780
562	- посторонних и металломагнитных примесей	0,5	445
	Токсичные элементы:		
563	- свинец, кадмий	4,0	3560
564	- мышьяк	4,0	3560
565	- ртуть	2,0	1780
566	Пестициды	8,0	7120
567	Радионуклиды	1,0	890
	при концентрировании (озоление)	4,0	3560
568	Полихлорированные бифенилы (ПХБ)	8,0	7120
27. ПРОДУКЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ			
	Массовая доля:		
569	- влаги	0,7	623
570	- поваренной соли	0,7	623
571	- жира (рефрактометрический метод)	1,2	1068
572	- жира (экстракционный метод)	2,0	1780
573	- сахара	1,6	1424
574	- составных частей	0,5	445
575	Кислотность	0,7	623
576	Щелочность	0,6	534
577	РН	0,5	445
578	Сухие вещества	0,7	623
579	Масса единицы изделия	0,4	356
580	Посторонние примеси	0,5	445
581	Толщина заделки изделий	0,5	445
	Эффективность тепловой обработки:		
582	- проба на пероксидазу	0,5	445

1	2	3	4
583	- проба на фосфатазу	0,5	445
584	Качество фритюрного жира	0,7	623
	Микробиология:		
585	- пицца готовая	4,6	4094
586	- салаты из вареных овощей заправленные, салаты с добавлением мяса, рыбы	5,1	4539
587	- салаты из сырых овощей заправленные	6,9	6141
588	- крема на растительной основе	3,7	3293
589	- блюда из творога	4,6	4094
590	- гамбургеры, котлета в тесте	4,6	4094
591	- гарниры	5,1	4539
592	- готовые блюда из мяса, рыбы, курицы	4,6	4094
	28. БАНКИ И КРЫШКИ К НИМ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ДЛЯ КОНСЕРВОВ, ПРЕСЕРВОВ		
593	Внешний вид, поверхность швов и покрытий	1,0	890
594	Размеры, вместимость	1,0	890
595	Герметичность	1,0	890
596	Качество отбортовки корпуса	1,1	979
597	Качество слоя уплотнительной пасты на крышке	1,1	979
598	Качество лакокрасочного покрытия внутренней и	8,0	7120
599	Миграция металлов: алюминий, хром, медь, цинк, свинец, железо		
	за каждый элемент	0,5	445
	при совместном определении по п. 599	2,0	1780
600	Оформление договора	3,0	2670
601	Оформление протокола испытаний	0,5	445
602	Прием образца на испытание:		
603	- один	0,25	222,5
604	- два	0,4	356
605	- три	0,6	534
606	- четыре	0,75	667,5
607	- пять	0,9	801
608	- от шести до десяти включительно	2,0	1780
609	- свыше десяти	3,0	2670
610	Отбор образцов с выездом специалиста	по фактически затраченному времени из расчета 1 час - 770 руб.	

1	2	3	4
	Экспертная оценка рыбопродукции :		
611	- один образец	3,5	3115
612	- два образца	4,7	4183
613	- три образца	5,8	5162
614	- четыре - восемь образцов	10,0	8900

Дополнительные услуги

1	- оформление результатов испытаний (дополнительного оригинала протокола испытаний) на бумажном носителе – по фактически затраченному времени - 0,25 час. (222 руб.);
2	- оформление результатов испытаний (повторных оригиналов протокола испытаний) на бумажном носителе если ранее Заказчиком поданы неверные исходные данные – по фактически затраченному времени - 0,5 час. (445 руб.);
3	– дополнительные затраты рабочего времени за время проезда специалиста туда и обратно к Заказчику, связанные с выполнением работ по проведению оценки состояния измерений в испытательных, измерительных лабораториях и лабораториях производственного и аналитического контроля на соответствие требований МИ 2427-2022, оплачиваются Заказчиком из расчета стоимости рабочего времени специалиста ИЛ – 1,0 ч. (890 руб.).

Заместитель директора



П.В.Ивлев

Врио начальника испытательной лаборатории
пищевой продукции и продовольственного сырья



В. Ю.Кобзева

Главный экономист



М.Н. Ким