

**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

19.10.2023 г.

№ 144

г. Южно-Сахалинск

Об утверждении Прейскуранта цен
ФБУ «Сахалинский ЦСМ» на проведение
испытаний пищевой продукции и продовольственного
сырья для физических и юридических лиц на 2024 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 18.10.2023 №142 «Об утверждении стоимости одного нормативного часа, дня работы специалистов на 2024 год», **приказываю:**

1. Утвердить и ввести в действие с 1 января 2024 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 7,5% (прилагается).

2. Руководителю испытательной лаборатории пищевой продукции и продовольственного сырья (И.В. Баумцвейгер) с 01 января 2024 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 2024 года и действует до 31 декабря 2024 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 2024 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	479
2	Длина и масса рыбы	1,0	957
3	Минеральные примеси (песок в моркапусте)	3,0	2871
4	Минеральные примеси (готовая продукция)	0,5	479
5	Кислотность общая (пресервы)	0,7	670
6	Активная кислотность (рН) -(консервы в томатном соусе)	0,5	479
	Массовая доля:		
7	- сухих веществ (консервы)	0,5	479
8	- составных частей (консервы)	0,5	479
9	- жира (рыба, консервы, пресервы)	1,0	957
10	- поваренной соли	0,7	670
11	Отстой в масле (консервы)	0,5	479
12	Буферность (пресервы)	1,5	1436
13	Йод (моркапуста)	5,0	4785
14	Манит альгиновой кислоты (моркапуста)	8,0	7656
15	Толщина заделки изделий (п/ф в тестовой оболочке)	0,5	479
16	Соотношение (п/ф в тестовой оболочке)	0,5	479
17	Основное вещество, влажность (в консервантах)	1,0	957
	Определение консервантов в продукте:		
18	- сорбиновая кислота	3,0	2871
19	- бензойнокислый натрий (БКН)	3,3	3158
	-при совместном определении на приборе методом ВЖХ по п.18,19	3,0	2871
20	Паразитарная чистота мяса рыбы	4,0	3828
21	Витамины (А, Е)	4,0	3828
22	Токсичные элементы:		
23	- свинец, кадмий	4,0	3828

1	2	3	4
24	- мышьяк	4,0	3828
25	- ртуть	2,0	1914
26	- олово	4,0	3828
27	- хром	2,0	1914
28	Полихлорированные бифенилы (ПХБ)	8,0	7656
29	Гистамин (для скумбриевых, тунцовых, лососевых, сельдевых рыб)	5,0	4785
30	N - нитрозамины	8,0	7656
31	Бенз(а)пирен	8,0	7656
32	Пестициды	8,0	7656
33	Радионуклиды	1,0	957
	при концентрировании (озоление)	4,0	3828
	Микробиологические показатели:		
34	- рыба, морепродукты (краб, гребешок, кукумария и др.) охлажденные, замороженные	6,3	6029
35	- моркапуста мороженая	3,6	3445
36	- соленая, маринованная, копченая рыба	6,9	6603
37	- сушеная рыба и морепродукты	4,2	4019
38	- вяленая рыба провесная	4,8	4594
39	- рыбная кулинария с тепловой обработкой	4,8	4594
40	- рыбная кулинария без тепловой обработки	5,9	5646
41	- консервы	4,0	3828
42	- пресервы	4,8	4594
	-при повторном испытании	2,5	2393
43	- икра (баночная, бочковая)	5,3	5072
	-при повторном испытании	2,5	2393
44	- солевой раствор (тузлук)	2,0	1914
2. ХЛЕБ, ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ			
45	Влажность	0,7	670
46	Кислотность	0,7	670
47	Пористость	0,4	383
	Массовая доля:		
48	- сахара	1,6	1531
49	- жира	1,2	1148
50	- начинки	0,5	479
51	- поваренной соли	0,7	670
52	посторонние включения, хруст от минеральной примеси	0,5	479
53	Подъемная сила дрожжей	1,0	957
	Токсичные элементы:		
54	- свинец, кадмий	4,0	3828
55	- мышьяк	4,0	3828
56	- ртуть	2,0	1914

1	2	3	4
57	Микотоксины	8,0	7656
58	Пестициды	8,0	7656
59	Радионуклиды	1,0	957
	при концентрировании (озоление)	4,0	3828
	Микробиологические показатели		
60	для х/б изделий с начинкой	4,8	4594
3. БАРАНОЧНЫЕ, СУХАРНЫЕ, ХЛЕБНЫЕ ИЗДЕЛИЯ (в т.ч. соломка, сухари панировочные, хрустящие хлебцы и т.д.)			
61	Влажность	0,7	670
62	Кислотность	0,7	670
63	Набухаемость	1,0	957
	Массовая доля:		
64	- сахара	1,6	1531
65	- жира	1,2	1148
66	- поваренной соли	0,7	670
67	Крупность помола	0,5	479
68	госторонние включения, хруст от минеральной	0,5	479
69	зараженности и загрязненности вредителями хлебных	0,5	479
70	Металломагнитная примесь (сухари панировочные)	0,5	479
	Токсичные элементы:		
71	- свинец, кадмий	4,0	3828
72	- мышьяк	4,0	3828
73	- ртуть	2,0	1914
74	Микотоксины	8,0	7656
75	Пестициды	8,0	7656
76	Радионуклиды	1,0	957
	при концентрировании (озоление)	4,0	3828
4. ИЗДЕЛИЯ МАКАРОННЫЕ			
77	Влажность	0,7	670
78	Кислотность	0,7	670
79	Содержание металломагнитной примеси	0,5	479
	Токсичные элементы:		
80	- свинец, кадмий	4,0	3828
81	- мышьяк	4,0	3828
82	- ртуть	2,0	1914
83	Микотоксины	8,0	7656
84	Пестициды	8,0	7656
85	Радионуклиды	1,0	957
	при концентрировании (озоление)	4,0	3828
	Микробиологические показатели:		
86	- продукция быстрого приготовления	4,2	4019
87	- продукция, содержащая яичный компонент	2,5	2393

1	2	3	4
5. ПРОДУКЦИЯ САХАРНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ			
88	Влага и сухие вещества	0,7	670
89	Растворимость и чистота раствора	0,6	574
90	Сахароза	1,6	1531
91	Редуцирующие вещества	1,8	1723
92	Цветность сахара	1,0	957
	Массовая доля:		
93	- мелочи	0,3	287
94	- ферропримесей	0,5	479
	Токсичные элементы:		
95	- свинец, кадмий	4,0	3828
96	- мышьяк	4,0	3828
97	- ртуть	2,0	1914
98	Пестициды	8,0	7656
99	Радионуклиды	1,0	957
	при концентрировании (озоление)	4,0	3828
	Микробиологические показатели		
100	(для сахара)	1,9	1818
6. ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ САХАРИСТЫЕ И МУЧНЫЕ			
101	Кислотность	0,7	670
102	Щелочность	0,6	574
103	Влага	0,7	670
	Массовая доля:		
104	- сухих веществ (расчет нормы по карточке)	0,5	479
105	- сахара (анализ)	1,6	1531
106	- сахара (расчет нормы по карточке)	0,4	383
107	- жира (анализ)	1,2	1148
108	- жира (расчет нормы по карточке)	0,4	383
109	- золы	1,5	1436
110	- общей сернистой кислоты	0,6	574
111	- золы не растворимой в HCL	2,5	2393
	Токсичные элементы:		
112	- свинец, кадмий	4,0	3828
113	- мышьяк	4,0	3828
114	- ртуть	2,0	1914
115	Микотоксины	8,0	7656
116	Пестициды	8,0	7656
117	Радионуклиды	1,0	957
	при концентрировании (озоление)	4,0	3828
	Микробиологические показатели:		
118	- сахаристые кондитерские изделия	4,1	3924

1	2	3	4
119	- мучные изделия	4,7	4498
7. ПРОДУКЦИЯ МЯСНОЙ И ПТИЦЕПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ (в т. ч. яйцепродукты)			
120	Свежесть мяса	1,0	957
121	Герметичность банки	0,5	479
122	Состояние внутренней поверхности банки	0,5	479
123	Кислотность	0,7	670
	Массовая доля:		
124	- жира	2,0	1914
125	- минеральных примесей, примесей растительного происхождения	0,5	479
126	- сухих веществ, влага	0,7	670
127	- золы	1,3	1244
128	- хлористого натрия	0,7	670
129	- крахмала	1,5	1436
130	- составных частей	0,5	479
131	- нитритов	3,0	2871
132	- нитратов (для мясорастительных консервов)	1,2	1148
133	Остаточная активность кислой фосфатазы (проверяемость)	1,5	1436
134	Белок	4,0	3828
135	Фосфаты (фосфор общий)	1,0	957
136	Растворимость яичного порошка	0,6	574
137	Толщина заделки изделий (п/ф в тестовой оболочке)	0,5	479
138	Соотношение (п/ф в тестовой оболочке)	0,5	479
139	Каратиноиды (яйцо)	4,0	3828
	Витамины:		
140	- А (яйцо)	4,0	3828
141	- Е (яйцо)	4,0	3828
142	Нитрозамины	8,0	7656
143	Бенз(а)пирен	8,0	7656
144	Меламин (яичный порошок)	3,0	2871
	Токсичные элементы:		
145	- свинец, кадмий	4,0	3828
146	- хром	2,0	1914
147	- мышьяк	4,0	3828
148	- ртуть	2,0	1914
149	- олово	4,0	3828
150	- селен	4,0	3828
151	- йод	4,0	3828
	Антибиотики:		
152	- левомецитин (хлорамфеникол)	3,0	2871
	- тетрациклиновая группа		

1	2	3	4
153	- гризин	4,5	4306,5
	- бацитрацин		
	при совместном определении по п. 152,153	5,2	4976
154	Радионуклиды	1,0	957
	при концентрировании (озоление)	4,0	3828
155	Пестициды	8,0	7656
	Микробиологические показатели:		
156	- консервы	3,8	3637
157	- мясо, птица свежие и мороженые	5,4	5168
158	- п/ф мясные, птичьи	5,9	5646
159	- субпродукты	4,3	4115
160	- колбасы сырокопченые, варенокопченые	6,0	5742
161	- колбасы вареные, зельц	6,5	6221
162	- мясные изделия копченые	6,5	6221
163	- шпик, продукты из шпика	4,8	4594
164	- яйца	3,6	3445
165	- яичный порошок	4,8	4594
8. ПРОДУКЦИЯ МОЛОЧНОЙ И МАСЛОСЫРОДЕЛЬНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ, МОЛОКО			
166	Внешний вид, состояние внутренней поверхности банок	0,5	479
167	Герметичность банок	0,5	479
168	СОМО, плотность, белок, жир (для молока и сливок)	0,7	670
169	СОМО (для кисломолочных)	1,2	1148
170	Белок (для кисломолочных)	2,5	2393
171	Жир (для кисломолочных)	1,2	1148
172	Плотность (для кисломолочных)	0,5	479
173	Индекс растворимости	0,5	479
174	Перекисное число	0,8	766
175	Кислотность (молоко)	0,7	670
176	Кислотность плазмы (масло)	0,7	670
177	Кислотность жировой фазы (масло)	0,7	670
	при совместном определении по п. 176,177	1,0	957
178	Толщина заделки изделий (п/ф в тестовой оболочке)	0,5	479
179	Соотношение (п/ф в тестовой оболочке)	0,5	479
	Массовая доля:		
180	- влаги и сухих веществ	0,7	670
181	- хлористого натрия	0,7	670
182	- сахара	1,3	1244
183	- сахарозы	1,6	1531
184	Меламин	3,0	2871
	Витамины:		

1	2	3	4
185	- А	4,0	3828
186	- Е	4,0	3828
	при совместном определении по п. 185,186	4,0	3828
187	- С	4,0	3828
	Токсичные элементы:		
188	- свинец, кадмий, медь	4,0	3828
189	- хром	2,0	1914
190	- железо	2,0	1914
191	- мышьяк	4,0	3828
192	- ртуть	2,0	1914
193	- олово	4,0	3828
194	- никель (гидрогенизированные жиры)	4,0	3828
195	Микотоксины, М₁	8,0	7656
	Антибиотики в молоке:		
196	- левомицетин (хлорамфеникол)	5,0	4785
	- тетрациклиновая группа		
	- стрептомицин, пенициллин		
197	Пестициды	8,0	7656
198	Радионуклиды	2,0	1914
	при концентрировании (озоление)	4,0	3828
199	Ингибирующие вещества	1,5	1436
200	Соматические клетки	1,0	957
	Микробиологические показатели:		
201	- мороженое	6,0	5742
202	- молоко и сливки сухие	4,2	4019
203	- молоко и сливки пастеризованные	6,0	5742
204	- молоко и сливки сырые в т.ч. соматические клетки	10,8	10336
205	- молоко, сливки, какао, кофе, сгущенные	3,6	3445
206	- кисломолочные продукты	4,9	4689
207	- остаточное количество кисломолочных микроорганизмов по концу срока хранения	2,5	2393
208	- масло сливочное	4,7	4498
209	- молочные консервы	1,5	1436
9. ВОДА ПИТЬЕВАЯ ЦЕНТРАЛИЗОВАННОГО ВОДОСНАБЖЕНИЯ, РАСФАСОВАННАЯ В ЕМКОСТИ. МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА ПРОМЫШЛЕННОГО РАЗЛИВА. ДИСТИЛЛИРОВАННАЯ ВОДА.			
	Органолептические показатели:		
210	- полнота налива	0,5	479
211	- запах, привкус	0,3	287
212	- цветность	0,5	479
213	- мутность, прозрачность	0,5	479
214	- механические примеси	0,5	479
	Обобщенные показатели:		

1	2	3	4
215	- массовая доля двуокиси углерода в минеральной воде	1,0	957
216	- массовая доля двуокиси углерода в воде профессорской в емкости	0,3	287
217	- водородный показатель, единицы (рН)	0,5	479
218	- жесткость общая	1,0	957
219	- перманганатная окисляемость	1,0	957
220	- вещества, восстанавливающие марганцево-кислый кислотный в дистиллированной воде	0,6	574
221	- щелочность общая	0,5	479
222	- электропроводность	0,5	479
	Неорганические вещества:		
223	- хлор остаточный свободный	0,5	479
224	- хлор остаточный связанный	0,5	479
225	- хлорпоглощаемость	0,5	479
226	- алюминий	1,0	957
227	- барий	1,0	957
228	- бериллий	1,0	957
229	- железо (суммарно)	1,0	957
230	- кобальт	1,0	957
231	- кадмий	1,0	957
	- медь (суммарно)		
	- свинец (суммарно)		
	- цинк		
	при совместном определении на ТА-07, ТА-04		
232	- литий	1,0	957
233	- ванадий	1,0	957
234	- висмут	1,0	957
235	- олово	1,0	957
236	- сурьма	1,0	957
237	- титан	1,0	957
238	- магний	1,0	957
239	- молибден	1,0	957
240	- никель	1,0	957
241	- серебро	1,0	957
242	- хром	1,0	957
	при совместном определении по п. 226-242	14,0	13398
243	- озон	1,0	957
244	- кислород	1,0	957
245	- мышьяк	4,0	3828
246	- азот аммонийный	1,0	957
247	- аммиак, аммонийные соли в дистиллированной воде	0,8	766
248	- бор, бораты	1,0	957
249	- ртуть	1,0	957

1	2	3	4
250	- натрий	1,0	957
251	- калий	1,0	957
252	- кальций	0,7	670
253	- сульфаты	1,5	1436
254	- сульфаты в дистиллированной воде	0,7	670
255	- стронций	2,0	1914
256	- селен	2,0	1914
257	- марганец (суммарно)	1,2	1148
258	- нитраты	3,0	2871
259	- нитраты в дистиллированной воде	1,0	957
260	- нитриты	3,0	2871
261	- фосфаты или полифосфаты	2,0	1914
262	- гидрокарбонаты, бикарбонаты	1,0	957
263	- хлориды	0,7	670
264	- хлориды в дистиллированной воде	1,0	957
265	- минерализация или сухой остаток	1,0	957
266	- остаток после выпаривания в дистиллированной воде	0,5	479
267	- сероводород (сульфид)	3,0	2871
268	- фтор или фториды	2,0	1914
269	- иодид-ион	2,0	1914
270	- бромид-ион	2,0	1914
271	- кремний (силикаты)	3,0	2871
	Показатели органического загрязнения:		
272	- ПАВ	4,0	3828
273	- фенолы летучие или фенольный индекс	3,0	2871
274	- формальдегид	2,0	1914
275	- нефтепродукты	4,0	3828
276	- бенз(а)пирен	4,5	4307
277	- бензол	2,0	1914
278	- толуол	2,0	1914
279	Хлороформ	2,0	1914
280	Четыреххлористый углерод	2,0	1914
	Пестициды:		
281	- гексохлорбензол (ГХБ)	5,0	4785
	- линдан (g-гхцг)		
	- гептохлор		
	- ДДТ (сумма изомеров)		
	- а,в-гхцг		
282	- 2,4-Д	4,0	3828
	Радионуклиды:		
283	- общая альфа-радиоактивность, общая бета-радиоактивность	3,0	2871

1	2	3	4
	Микробиологические показатели:		
284	- минеральная вода	3,0	2871
285	- вода водопроводная	3,0	2871
286	- питьевая бутилированная	4,2	4019
10. ПРОДУКЦИЯ БЕЗАЛКОГОЛЬНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ			
287	Полнота налива	0,5	479
288	Массовая доля двуокиси углерода (напитки, квас)	0,5	479
289	Кислотность (напитки, сироп, квас)	0,5	479
290	Массовая доля сухих веществ (сироп, квас)	0,5	479
291	Плотность (сироп)	0,5	479
292	Объемная доля спирта (квас)	1,6	1531
293	Витамин С	4,0	3828
	Консерванты:		
294	- сорбиновая кислота	3,0	2871
295	- бензойнокислый натрий (БКН)	3,3	3158
	Токсичные элементы:		
296	- синец, кадмий	2,0	1914
297	- мышьяк	2,0	1914
298	- ртуть	1,0	957
299	Радионуклиды	1,0	957
	при концентрировании (озоление)	4,0	3828
	Микробиологические показатели		
300	- напитки безалкогольные	3,3	3158
301	Дрожжевые клетки	1,3	1244
11. ПРОДУКЦИЯ ПИВОВАРЕННОЙ ПРОДУКЦИИ			
302	Полнота налива	0,5	479
303	Объемная доля спирта	1,6	1531
304	Кислотность	0,5	479
305	Цвет	0,5	479
306	Массовая доля двуокиси углерода	0,5	479
307	Пенообразование (высота пены, пеностойкость)	0,5	479
308	Экстрактивность начального сусла	2,3	2201
	Токсичные элементы:		
309	- синец, кадмий	2,0	1914
310	- мышьяк	2,0	1914
311	- ртуть	1,0	957
312	Нитрозамины	8,0	7656
313	Радионуклиды	1,0	957
	при концентрировании (озоление)	4,0	3828
	Микробиологические показатели:		
314	- пиво пастеризованное (без дрожжевых кл.)	4,0	3828

1	2	3	4
315	- пиво не пастеризованное	3,0	2871
316	Дрожжевые клетки	1,3	1244
12. ПРОДУКЦИЯ ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ, в т.ч. коньяк			
317	Полнота налива	0,5	479
318	Объемная доля этилового спирта (вино, коньяк, шампанское и др.)	1,6	1531
	Массовая концентрация:		
319	- сахара (вино, шампанское, коньяк)	1,0	957
320	- титруемых кислот (шампанское, вино)	0,5	479
321	- летучих кислот (вино, шампанское, коньяк)	0,7	670
322	- приведенного экстракта (вино, шампанское)	2,3	2201
323	-общего диоксида серы (вино, шампанское)	1,7	1627
324	- высших спиртов (коньяк)	1,0	957
325	- альдегидов (коньяк)	1,0	957
326	- средних эфиров (коньяк)	1,0	957
327	- метилового спирта (коньяк)	1,0	957
328	- железа (шампанское, коньяк)	0,5	479
329	Давление двуокиси углерода (шампанское)	0,5	479
	Токсичные элементы:		
330	- синец, кадмий	2,0	1914
331	- мышьяк	2,0	1914
332	- ртуть	1,0	957
333	Радионуклиды	1,0	957
	при концентрировании	4,0	3828
13. ПРОДУКЦИЯ ЛИКЕРОВОДОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ			
334	Полнота налива	0,5	479
335	Крепость (ликеры, настойки, аперитивы)	1,6	1531
	Массовая концентрация:		
337	-общего экстракта (ликеры, настойки и др.)	1,0	957
336	- сахара (ликеры, настойки и др.)	1,0	957
338	- кислот в пересчете на лимонную (ликеры настойки и др.)	0,5	479
339	- двуокиси углерода (слабоградусные алкогольные напитки)	0,5	479
	Токсичные элементы:		
340	- синец, кадмий	2,0	1914
341	- мышьяк	2,0	1914
342	- ртуть	1,0	957
343	Радионуклиды	2,0	1914
14. ПРОДУКЦИЯ СПИРТОВОЙ И ВОДОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ			
344	Полнота налива	0,5	479

1	2	3	4
345	Крепость (водка)	1,6	1531
346	Объемная доля этилового спирта (спирт)	0,5	479
347	Щелочность (водка)	0,5	479
	Массовая концентрация:		
348	- уксусного альдегида (водка, спирт)	2,0	1914
	- сивушного масла (1-пропанол, 2-пропа-нол, спирт изобутиловый, 1-бутанол, спирт изоамиловый) - (водка, спирт)		
	- сложных эфиров (метилацетат, этилацетат) – (водка, спирт)		
	- объемная доля метилового спирта (водка, спирт)		
349	Проба на чистоту с серной кислотой (спирт)	0,5	479
350	Проба на окисляемость (спирт)	0,5	479
	Токсичные элементы:		
351	- синец, кадмий	2,0	1914
352	- мышьяк	2,0	1914
353	- ртуть	1,0	957
354	Радионуклиды	1,0	957
	при концентрировании	4,0	3828
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	479
356	Герметичность тары	0,5	479
357	Массовая доля:		
358	- жира	1,2	1148
359	- сахара	1,6	1531
360	- осадка, мякоти	0,5	479
361	- составных частей	0,5	479
362	- поваренной соли	0,7	670
363	Кислотность	0,5	479
364	Зола общая	1,5	1436
365	Щелочность	0,5	479
366	Сернистый ангидрид (диоксид серы)	1,0	957
367	Влага	0,7	670
368	Сухие вещества	0,7	670
369	Минеральные примеси, примеси растительного происхождения	0,5	479
370	Зараженность вредителями	0,5	479
371	Степень измельчения	0,5	479
372	Металломагнитные примеси	0,5	479
373	РН	0,5	479
374	Толщина заделки изделий (п/ф в тестовой оболочке)	0,5	479
375	Соотношение (п/ф в тестовой оболочке)	0,5	479

1	2	3	4
376	5 Оксиметилфурфурол	1,0	957
377	Нитраты	1,2	1148
	Консерванты:		
378	- сорбиновая кислота	3,0	2871
379	- аскорбиновая кислота	3,0	2871
380	- бензойнокислый натрий (БКН)	3,3	3158
	Витамины:		
381	B ₁	4,0	3828
382	B ₂	4,0	3828
383	C	4,0	3828
384	PP	4,0	3828
	Токсичные элементы:		
385	- свинец, кадмий	4,0	3828
386	- хром	2,0	1914
387	- мышьяк	4,0	3828
388	- ртуть	2,0	1914
389	- олово	4,0	3828
	Микотоксины		
390	(патулин в продуктах переработки, афлатоксин B ₁)	8,0	7656
391	Пестициды	8,0	7656
392	Радионуклиды	1,0	957
393	при концентрировании (озоление)	4,0	3828
	Микробиологические показатели:		
394	- консервы	4,0	3828
395	- овощи, фрукты, замороженные, сушеные, квашеные	4,4	4211
396	- соки, напитки	4,2	4019
397	- овощи тушеные	4,6	4402
398	- овощи замороженные	5,9	5646
16. ПРОДУКЦИЯ МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ			
399	Прозрачность	0,5	479
400	Перекисное число	0,8	766
401	Цветное число	0,5	479
402	Кислотное число	0,6	574
403	Кислотность жировой фазы масляной смеси	0,7	670
404	Йодное число	0,6	574
405	Нежировые примеси	0,6	574
406	Неомыляемые вещества	2,0	1914
407	Влага и летучие вещества	1,4	1340
408	Поваренная соль	0,7	670
409	Зола	1,5	1436
410	Показатель преломления	0,5	479

1	2	3	4
411	Число омыления (качественная проба)	0,75	718
	Витамины:		
412	- А	4,0	3828
413	- Е	4,0	3828
	при совместном определении по п. 413,414	4,0	3828
	Токсичные элементы:		
414	- свинец, кадмий, медь	4,0	3828
415	- железо, никель,	4,0	3828
416	- мышьяк	4,0	3828
417	- ртуть	2,0	1914
418	Микотоксины (афлатоксин В ₁)	8,0	7656
419	Пестициды	8,0	7656
420	Радионуклиды	1,0	957
	Микробиологические показатели:		
421	- спрэды	5,9	5646
422	- майонезы, жир кондитерский	3,5	3350
17. ПРОДУКЦИЯ СОЛЯНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ			
423	Механические примеси	0,5	479
424	Крупность помола	0,5	479
	Массовая доля:		
425	- хлористого натрия	0,7	670
426	- кальций-иона	0,5	479
427	- магний-иона	0,5	479
428	- сульфат-иона	2,5	2393
429	- калий-иона	1,0	957
430	- оксида железа	2,0	1914
431	- влаги	0,7	670
432	- нерастворимых в воде веществ	2,5	2393
433	- рН раствора	0,5	479
	Токсичные элементы:		
434	- свинец, кадмий	4,0	3828
435	- мышьяк	4,0	3828
436	- ртуть	2,0	1914
437	Радионуклиды	1,0	957
	при концентрировании (озоление)	4,0	3828
18. КРАХМАЛО-ПАТОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ			
438	Кислотность	0,7	670
439	Механические, металломагнитные примеси	0,5	479
	Массовая доля:		
440	- золы	1,5	1436
441	- влаги	0,7	670

1	2	3	4
442	- сернистого ангидрида	2,0	1914
	Токсичные элементы:		
443	- свинец, кадмий	4,0	3828
444	- мышьяк	4,0	3828
445	- ртуть	2,0	1914
446	Пестициды	8,0	7656
447	Радионуклиды	1,0	957
	при концентрировании (озоление)	4,0	3828
19. ПРОДУКЦИЯ ЧАЙНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ, ПИЩЕВЫЕ КОНЦЕНТРАТЫ, ПРЯНОСТИ, СПЕЦИИ			
448	Кислотность	0,7	670
	Массовая доля:		
449	- влаги	0,7	670
450	- поваренной соли	0,7	670
451	- жира	1,2	1148
452	- сахарозы	1,6	1531
453	- сухих веществ	0,5	479
454	- золы	1,5	1436
455	- мелочи	0,5	479
456	- водорастворимых экстрактивных веществ	2,0	1914
457	Сырая клетчатка	2,0	1914
458	Кофеин	2,0	1914
459	Танин	2,0	1914
460	Посторонние минеральные примеси	0,5	479
461	Металломагнитные примеси	0,5	479
462	Зараженность вредителями	0,5	479
463	Эфирные масла	2,0	1914
464	Растворимость, рН напитка	0,5	479
465	Нитраты	1,2	1148
	Токсичные элементы:		
466	- свинец, кадмий	4,0	3828
467	- мышьяк	4,0	3828
468	- ртуть	2,0	1914
469	- олово (для консервированных обеденных блюд)	4,0	3828
470	Микотоксины	8,0	7656
471	Пестициды	8,0	7656
472	Радионуклиды	1,0	957
	при концентрировании (озоление)	4,0	3828
	Микробиологические показатели:		
473	- кофе зеленый в зернах	1,1	1053
474	- специи, пряности	4,7	4498

1	2	3	4
20. ПРОДУКЦИЯ МУКОМОЛЬНО-КРУПЯННОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ			
475	Массовая доля влаги	0,7	670
476	Массовая доля поваренной соли	0,7	670
477	Зола	1,5	1436
478	Кислотность	0,7	670
479	Количество и качество клейковины	1,0	957
480	Металломагнитная примесь	0,5	479
481	Зараженность и поврежденность вредителями	0,5	479
482	Минеральная примесь, посторонние включения	0,5	479
483	Развариваемость	0,5	479
484	Меламин (мука)	3,0	2871
	Токсичные элементы:		
485	- свинец, кадмий	4,0	3828
486	- мышьяк	4,0	3828
487	- ртуть	2,0	1914
488	Микотоксины	8,0	7656
489	Пестициды	8,0	7656
490	Радионуклиды	1,0	957
	при концентрировании (озоление)	4,0	3828
	Микробиологические показатели:		
491	- палочки крупяные, крупы не требующие варки	4,7	4498
21. ЗЕРНОВЫЕ И ЗЕРНОБОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ			
492	Влажность	0,7	670
493	Массовая доля и качество клейковины	1,0	957
494	Зольность	1,5	1436
495	Кислотность	0,7	670
496	Белок	2,5	2393
497	Массовая доля ядра	0,5	479
498	Зараженность и поврежденность вредителями	0,5	479
499	Механические, металломагнитные примеси	0,5	479
500	Экстрактивность ячменя	1,0	957
	Токсичные элементы:		
501	- свинец, кадмий	4,0	3828
502	- мышьяк	4,0	3828
503	- ртуть	2,0	1914
504	Микотоксины	8,0	7656
505	N – Нитрозамины (солод)	8,0	7656
506	Бенз(а)пирен	8,0	7656
507	Пестициды	8,0	7656
508	Радионуклиды	1,0	957

1	2	3	4
	при концентрировании (озоление)	4,0	3828
22. МАСЛИЧНЫЕ КУЛЬТУРЫ			
509	Влажность	0,7	670
510	Сорная и масличная примесь	0,5	479
511	Зараженность и поврежденность вредителями	0,5	479
512	Кислотное число масла (для подсолнечника)	0,6	574
	Токсичные элементы:		
513	- свинец, кадмий	4,0	3828
514	- мышьяк	4,0	3828
515	- ртуть	2,0	1914
516	Микотоксины	8,0	7656
517	Пестициды	8,0	7656
518	Радионуклиды	1,0	957
519	при концентрировании (озоление)	4,0	3828
23. ПРОДУКЦИЯ ПЧЕЛОВОДСТВА			
520	Массовая доля влаги	0,4	383
521	Кислотность	0,7	670
522	Редуцирующие сахара	1,6	1531
523	Сахароза	1,6	1531
524	Диастазное число	2,0	1914
525	массовая доля гидроксиметилфурфурала (Э Оксиметилфурфурол)	1,0	957
526	Механические примеси	0,5	479
527	Признаки брожения	0,5	479
	Токсичные элементы:		
528	- свинец, кадмий	4,0	3828
529	- мышьяк	4,0	3828
530	- олово (для металлической банки)	4,0	3828
531	Пестициды	8,0	7656
532	Радионуклиды	1,0	957
	при концентрировании (озоление)	4,0	3828
24. АГАР ПИЩЕВОЙ			
	Массовая доля:		
533	- влаги	0,7	670
534	- золы	1,5	1436
535	- нерастворимых веществ	0,5	479
536	- хлористого натрия	0,7	670
	Токсичные элементы:		
537	- свинец	4,0	3828
538	- мышьяк	4,0	3828
539	Радионуклиды	1,0	957

1	2	3	4
	при концентрировании (озоление)	4,0	3828
540	Микробиологические показатели	4,0	3828
25. МУКА И КРУПА КОРМОВАЯ ВОДРОСЛЕВАЯ			
541	Крупность помола	0,5	479
542	Массовая доля золы	1,5	1436
543	Механические, металломагнитные примеси	0,5	479
544	Нитраты	1,2	1148
545	Нитриты	3,0	2871
	Токсичные элементы:		
546	- свинец, кадмий	4,0	3828
547	- мышьяк	4,0	3828
548	- ртуть	2,0	1914
549	Пестициды	8,0	7656
550	Радионуклиды	1,0	957
	при концентрировании (озоление)	4,0	3828
551	Микробиологические показатели	4,5	4307
26. МУКА РЫБНАЯ КОРМОВАЯ			
552	Крупность помола	0,5	479
553	Нитраты	1,2	1148
554	Нитриты	3,0	2871
	Массовая доля:		
555	- влаги	0,7	670
556	- сырого протеина	2,5	2393
557	- хлористого натрия	0,7	670
558	- фосфора	2,5	2393
559	- песка	0,5	479
560	- золы	1,5	1436
561	- антиокислителей	2,0	1914
562	- посторонних и металломагнитных примесей	0,5	479
	Токсичные элементы:		
563	- свинец, кадмий	4,0	3828
564	- мышьяк	4,0	3828
565	- ртуть	2,0	1914
566	Пестициды	8,0	7656
567	Радионуклиды	1,0	957
	при концентрировании (озоление)	4,0	3828
568	Полихлорированные бифенилы (ПХБ)	8,0	7656
27. ПРОДУКЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ			
	Массовая доля:		

1	2	3	4
569	- влаги	0,7	670
570	- поваренной соли	0,7	670
571	- жира (рефрактометрический метод)	1,2	1148
572	- жира (экстракционный метод)	2,0	1914
573	- сахара	1,6	1531
574	- составных частей	0,5	479
575	Кислотность	0,7	670
576	Щелочность	0,6	574
577	РН	0,5	479
578	Сухие вещества	0,7	670
579	Масса единицы изделия	0,4	383
580	Посторонние примеси	0,5	479
581	Толщина заделки изделий	0,5	479
	Эффективность тепловой обработки:		
582	- проба на пероксидазу	0,5	479
583	- проба на фосфатазу	0,5	479
584	Качество фритюрного жира	0,7	670
	Микробиология:		
585	- пицца готовая	4,6	4402
586	- салаты из вареных овощей заправленные, салаты с добавлением мяса, рыбы	5,1	4881
587	- салаты из сырых овощей заправленные	6,9	6603
588	- крема на растительной основе	3,7	3541
589	- блюда из творога	4,6	4402
590	- гамбургеры, котлета в тесте	4,6	4402
591	- гарниры	5,1	4881
592	- готовые блюда из мяса, рыбы, курицы	4,6	4402
	28. БАНКИ И КРЫШКИ К НИМ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ДЛЯ КОНСЕРВОВ, ПРЕСЕРВОВ		
593	Внешний вид, поверхность швов и покрытий	1,0	957
594	Размеры, вместимость	1,0	957
595	Герметичность	1,0	957
596	Качество отбортовки корпуса	1,1	1053
597	Качество слоя уплотнительной пасты на крышке	1,1	1053
598	Качество лакокрасочного покрытия внутренней и наружной поверхности банок	8,0	7656
599	Миграция металлов: алюминий, хром, медь, цинк, свинец, железо		
	за каждый элемент	0,5	479
	при совместном определении по п. 599	2,0	1914
600	Оформление договора	3,0	2871

1	2	3	4
601	Оформление протокола испытаний	0,5	479
602	Прием образца на испытание:		
603	- один	0,25	239
604	- два	0,4	383
605	- три	0,6	574
606	- четыре	0,75	718
607	- пять	0,9	861
608	- от шести до десяти включительно	2,0	1914
609	- свыше десяти	3,0	2871
610	Отбор образцов с выездом специалиста	по фактически затраченному времени из расчета 1 час - 890 руб.	

1	2	3	4
	Экспертная оценка рыбопродукции :		
611	- один образец	3,5	3350
612	- два образца	4,7	4498
613	- три образца	5,8	5551
614	- четыре - восемь образцов	10,0	9570

Дополнительные услуги

1	- оформление результатов испытаний (дополнительного оригинала протокола испытаний) на бумажном носителе – по фактически затраченному времени - 0,25 час. (239 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. (479 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. (957 руб.).

Начальник испытательной лаборатории
пищевой продукции и продовольственного сырья

И.В.Баумтвейгер

Главный экономист

И.С. Махаринская