

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

14.12.2021 г.

№ 105

г. Южно-Сахалинск

Об утверждении Прейскуранта цен
ФБУ «Сахалинский ЦСМ» на проведение
испытаний пищевой продукции и продовольственного
сырья для физических и юридических лиц на 2022 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, а также в связи с увеличением расходов на
функционирование ФБУ «Сахалинский ЦСМ» **приказываю:**

1. Утвердить и ввести в действие с 1 января 2022 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 6% (прилагается).

2. Руководителю испытательной лаборатории пищевой продукции и
продовольственного сырья (И.В. Баумцвейгер) с 01 января 2022года 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 2022 года и действует до 31 декабря
2022 года.

5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

И.о. директора



А.В.Дорошенко

Приложение к приказу

ФБУ "Сахалинский ЦСМ"

от 14.12.2021 года

№105

ПРЕЙСКУРАНТ ЦЕН

ФБУ "Сахалинский ЦСМ"

на проведение испытаний пищевой продукции и продовольственного сырья

Вводится в действие с 1 января 2022 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	408
2	Длина и масса рыбы	1,0	816
3	Минеральные примеси (песок в моркапуста)	3,0	2448
4	Минеральные примеси (готовая продукция)	0,5	408
5	Кислотность общая (пресервы)	0,7	571
6	Активная кислотность (рН) -(консервы в томатном	0,5	408
	Массовая доля:		
7	- сухих веществ (консервы)	0,5	408
8	- составных частей (консервы)	0,5	408
9	- жира (рыба, консервы, пресервы)	1,0	816
10	- поваренной соли	0,7	571
11	Отстой в масле (консервы)	0,5	408
12	Буферность (пресервы)	1,5	1224
13	Йод (моркапуста)	5,0	4080
14	Манит альгиновой кислоты (моркапуста)	8,0	6528
15	Толщина заделки изделий (п/ф в тестовой оболочке)	0,5	408
16	Соотношение (п/ф в тестовой оболочке)	0,5	408
17	Основное вещество, влажность (в консервантах)	1,0	816
	Определение консервантов в продукте:		
18	- сорбиновая кислота	3,0	2448
19	- бензойнокислый натрий (БКН)	3,3	2693
	-при совместном определении на приборе методом ВЖХ по п.18,19	3,0	2448
20	Паразитарная чистота мяса рыбы	4,0	3264
21	Витамины (А, Е)	4,0	3264

1	2	3	4
22	Токсичные элементы:		
23	- свинец, кадмий	4,0	3264
24	- мышьяк	4,0	3264
25	- ртуть	2,0	1632
26	- олово	4,0	3264
27	- хром	2,0	1632
28	Полихлорированные бифенилы (ПХБ)	8,0	6528
29	Гистамин (для скумбриевых, тунцовых, лососевых, сельдевых рыб)	5,0	4080
30	N - нитрозамины	8,0	6528
31	Бенз(а)пирен	8,0	6528
32	Пестициды	8,0	6528
33	Радионуклиды	1,0	816
	при концентрировании (озоление)	4,0	3264
	Микробиологические показатели:		
34	- рыба, морепродукты (краб, гребешок, кукумария и др.) охлажденные, замороженные	6,3	5141
35	- моркапуста мороженая	3,6	2938
36	- соленая, маринованная, копченая рыба	6,9	5630
37	- сушеная рыба и морепродукты	4,2	3427
38	- вяленая рыба провесная	4,8	3917
39	- рыбная кулинария с тепловой обработкой	4,8	3917
40	- рыбная кулинария без тепловой обработки	5,9	4814
41	- консервы	4,0	3264
42	- пресервы	4,8	3917
	-при повторном испытании	2,5	2040
43	- икра (баночная, бочковая)	5,3	4325
	-при повторном испытании	2,5	2040
44	- солевой раствор (тузлук)	2,0	1632
2. ХЛЕБ, ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ			
45	Влажность	0,7	571
46	Кислотность	0,7	571
47	Пористость	0,4	326
	Массовая доля:		
48	- сахара	1,6	1306
49	- жира	1,2	979
50	- начинки	0,5	408
51	- поваренной соли	0,7	571
52	Посторонние включения, хруст от минеральной	0,5	408
53	Подъемная сила дрожжей	1,0	816

1	2	3	4
	Токсичные элементы:		
54	- свинец, кадмий	4,0	3264
55	- мышьяк	4,0	3264
56	- ртуть	2,0	1632
57	Микотоксины	8,0	6528
58	Пестициды	8,0	6528
59	Радионуклиды	1,0	816
	при концентрировании (озоление)	4,0	3264
	Микробиологические показатели		
60	для х/б изделий с начинкой	4,8	3917
3. БАРАНОЧНЫЕ, СУХАРНЫЕ, ХЛЕБНЫЕ ИЗДЕЛИЯ (в т.ч. соломка, сухари панировочные, хрустящие хлебцы и т.д.)			
61	Влажность	0,7	571
62	Кислотность	0,7	571
63	Набухаемость	1,0	816
	Массовая доля:		
64	- сахара	1,6	1306
65	- жира	1,2	979
66	- поваренной соли	0,7	571
67	Крупность помола	0,5	408
68	Посторонние включения, хруст от минеральной	0,5	408
69	Зараженность и загрязненность вредителями хлебных	0,5	408
70	Металломагнитная примесь (сухари панировочные)	0,5	408
	Токсичные элементы:		
71	- свинец, кадмий	4,0	3264
72	- мышьяк	4,0	3264
73	- ртуть	2,0	1632
74	Микотоксины	8,0	6528
75	Пестициды	8,0	6528
76	Радионуклиды	1,0	816
	при концентрировании (озоление)	4,0	3264
4. ИЗДЕЛИЯ МАКАРОННЫЕ			
77	Влажность	0,7	571
78	Кислотность	0,7	571
79	Содержание металломагнитной примеси	0,5	408
	Токсичные элементы:		
80	- свинец, кадмий	4,0	3264
81	- мышьяк	4,0	3264
82	- ртуть	2,0	1632
83	Микотоксины	8,0	6528

1	2	3	4
84	Пестициды	8,0	6528
85	Радионуклиды	1,0	816
	при концентрировании (озоление)	4,0	3264
	Микробиологические показатели:		
86	- продукция быстрого приготовления	4,2	3427
87	- продукция, содержащая яичный компонент	2,5	2040
5. ПРОДУКЦИЯ САХАРНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ			
88	Влага и сухие вещества	0,7	571
89	Растворимость и чистота раствора	0,6	490
90	Сахароза	1,6	1306
91	Редуцирующие вещества	1,8	1469
92	Цветность сахара	1,0	816
	Массовая доля:		
93	- мелочи	0,3	245
94	- ферропримесей	0,5	408
	Токсичные элементы:		
95	- свинец, кадмий	4,0	3264
96	- мышьяк	4,0	3264
97	- ртуть	2,0	1632
98	Пестициды	8,0	6528
99	Радионуклиды	1,0	816
	при концентрировании (озоление)	4,0	3264
	Микробиологические показатели		
100	(для сахара)	1,9	1550
6. ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ САХАРИСТЫЕ И МУЧНЫЕ			
101	Кислотность	0,7	571
102	Щелочность	0,6	490
103	Влага	0,7	571
	Массовая доля:		
104	- сухих веществ (расчет нормы по карточке)	0,5	408
105	- сахара (анализ)	1,6	1306
106	- сахара (расчет нормы по карточке)	0,4	326
107	- жира (анализ)	1,2	979
108	- жира (расчет нормы по карточке)	0,4	326
109	- золы	1,5	1224
110	- общей сернистой кислоты	0,6	490
111	- золы не растворимой в HCL	2,5	2040
	Токсичные элементы:		
112	- свинец, кадмий	4,0	3264
113	- мышьяк	4,0	3264

1	2	3	4
114	- ртуть	2,0	1632
115	Микотоксины	8,0	6528
116	Пестициды	8,0	6528
117	Радионуклиды	1,0	816
	при концентрировании (озоление)	4,0	3264
	Микробиологические показатели:		
118	- сахаристые кондитерские изделия	4,1	3346
119	- мучные изделия	4,7	3835
7. ПРОДУКЦИЯ МЯСНОЙ И ПТИЦЕПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ (в т. ч. яйцепродукты)			
120	Свежесть мяса	1,0	816
121	Герметичность банки	0,5	408
122	Состояние внутренней поверхности банки	0,5	408
123	Кислотность	0,7	571
	Массовая доля:		
124	- жира	2,0	1632
125	- минеральных примесей, примесей растительного	0,5	408
126	- сухих веществ, влага	0,7	571
127	- золы	1,3	1061
128	- хлористого натрия	0,7	571
129	- крахмала	1,5	1224
130	- составных частей	0,5	408
131	- нитритов	3,0	2448
132	- нитратов (для мясорастительных консервов)	1,2	979
133	Остаточная активность кислой фосфатазы	1,5	1224
134	Белок	4,0	3264
135	Фосфаты (фосфор общий)	1,0	816
136	Растворимость яичного порошка	0,6	490
137	Толщина заделки изделий (п/ф в тестовой оболочке)	0,5	408
138	Соотношение (п/ф в тестовой оболочке)	0,5	408
139	Каратиноиды (яйцо)	4,0	3264
	Витамины:		
140	- А (яйцо)	4,0	3264
141	- Е (яйцо)	4,0	3264
142	Нитрозамины	8,0	6528
143	Бенз(а)пирен	8,0	6528
144	Меламин (яичный порошок)	3,0	2448
	Токсичные элементы:		
145	- свинец, кадмий	4,0	3264
146	- хром	2,0	1632

1	2	3	4
147	- мышьяк	4,0	3264
148	- ртуть	2,0	1632
149	- олово	4,0	3264
150	- селен	4,0	3264
151	- йод	4,0	3264
	Антибиотики:		
152	- левомицитин (хлорамфеникол)	3,0	2448
153	- тетрациклиновая группа	4,5	3672
	- гризин		
	- бацитрацин		
	при совместном определении по п. 152,153	5,2	4243
154	Радионуклиды	1,0	816
	при концентрировании (озоление)	4,0	3264
155	Пестициды	8,0	6528
	Микробиологические показатели:		
156	- консервы	3,8	3101
157	- мясо, птица свежие и мороженые	5,4	4406
158	- п/ф мясные, птичьи	5,9	4814
159	- субпродукты	4,3	3509
160	- колбасы сырокопченые, варенокопченые	6,0	4896
161	- колбасы вареные, зельц	6,5	5304
162	- мясные изделия копченые	6,5	5304
163	- шпик, продукты из шпика	4,8	3917
164	- яйца	3,6	2938
165	- яичный порошок	4,8	3917
8. ПРОДУКЦИЯ МОЛОЧНОЙ И МАСЛОСЫРОДЕЛЬНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ, МОЛОКО			
166	Внешний вид, состояние внутренней поверхности банок	0,5	408
167	Герметичность банок	0,5	408
168	СОМО, плотность, белок, жир (для молока и сливок)	0,7	571
169	СОМО (для кисломолочных)	1,2	979
170	Белок (для кисломолочных)	2,5	2040
171	Жир (для кисломолочных)	1,2	979
172	Плотность (для кисломолочных)	0,5	408
173	Индекс растворимости	0,5	408
174	Перекисное число	0,8	653
175	Кислотность (молоко)	0,7	571
176	Кислотность плазмы (масло)	0,7	571
177	Кислотность жировой фазы (масло)	0,7	571
	при совместном определении по п. 176,177	1,0	816

1	2	3	4
178	Толщина заделки изделий (п/ф в тестовой оболочке)	0,5	408
179	Соотношение (п/ф в тестовой оболочке)	0,5	408
	Массовая доля:		
180	- влаги и сухих веществ	0,7	571
181	- хлористого натрия	0,7	571
182	- сахара	1,3	1061
183	- сахарозы	1,6	1306
184	Меламин	3,0	2448
	Витамины:		
185	- А	4,0	3264
186	- Е	4,0	3264
	при совместном определении по п. 185,186	4,0	3264
187	- С	4,0	3264
	Токсичные элементы:		
188	- свинец, кадмий, медь	4,0	3264
189	- хром	2,0	1632
190	- железо	2,0	1632
191	- мышьяк	4,0	3264
192	- ртуть	2,0	1632
193	- олово	4,0	3264
194	- никель (гидрогенизированные жиры)	4,0	3264
195	Микотоксины, М₁	8,0	6528
	Антибиотики в молоке:		
196	- левомецетин (хлорамфеникол)	5,0	4080
	- тетрациклиновая группа		
	- стрептомицин, пенициллин		
197	Пестициды	8,0	6528
198	Радионуклиды	2,0	1632
	при концентрировании (озоление)	4,0	3264
199	Ингибирующие вещества	1,5	1224
200	Соматические клетки	1,0	816
	Микробиологические показатели:		
201	- мороженое	6,0	4896
202	- молоко и сливки сухие	4,2	3427
203	- молоко и сливки пастеризованные	6,0	4896
204	- молоко и сливки сырые в т.ч. соматические клетки	10,8	8813
205	- молоко, сливки, какао, кофе, сгущенные	3,6	2938
206	- кисломолочные продукты	4,9	3998
207	- остаточное количество кисломолочных	2,5	2040
208	- масло сливочное	4,7	3835
209	- молочные консервы	1,5	1224

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	408
211	- запах, привкус	0,3	245
212	- цветность	0,5	408
213	- мутность, прозрачность	0,5	408
214	- механические примеси	0,5	408
	Обобщенные показатели:		
215	- массовая доля двуокиси углерода в минеральной воде	1,0	816
216	-массовая доля двуокиси углерода в воде	0,3	245
217	- водородный показатель, единицы (рН)	0,5	408
218	- жесткость общая	1,0	816
219	- перманганатная окисляемость	1,0	816
220	- вещества, восстанавливающие марганцево-кислый	0,6	490
221	- щелочность общая	0,5	408
222	- электропроводность	0,5	408
	Неорганические вещества:		
223	- хлор остаточный свободный	0,5	408
224	- хлор остаточный связанный	0,5	408
225	- хлорпоглощаемость	0,5	408
226	- алюминий	1,0	816
227	- барий	1,0	816
228	- бериллий	1,0	816
229	- железо (суммарно)	1,0	816
230	- кобальт	1,0	816
231	- кадмий	1,0	816
	- медь (суммарно)		
	- свинец (суммарно)		
	- цинк		
	при совместном определении на ТА-07, ТА-04		
232	- литий	1,0	816
233	- ванадий	1,0	816
234	- висмут	1,0	816
235	- олово	1,0	816
236	- сурьма	1,0	816
237	- титан	1,0	816
238	- магний	1,0	816
239	- молибден	1,0	816

1	2	3	4
240	- никель	1,0	816
241	- серебро	1,0	816
242	- хром	1,0	816
	при совместном определении по п. 226-242	14,0	11424
243	- озон	1,0	816
244	- кислород	1,0	816
245	- мышьяк	4,0	3264
246	- азот аммонийный	1,0	816
247	- аммиак, аммонийные соли в дистиллированной воде	0,8	653
248	- бор, бораты	1,0	816
249	- ртуть	1,0	816
250	- натрий	1,0	816
251	- калий	1,0	816
252	- кальций	0,7	571
253	- сульфаты	1,5	1224
254	- сульфаты в дистиллированной воде	0,7	571
255	- стронций	2,0	1632
256	- селен	2,0	1632
257	- марганец (суммарно)	1,2	979
258	- нитраты	3,0	2448
259	- нитраты в дистиллированной воде	1,0	816
260	- нитриты	3,0	2448
261	- фосфаты или полифосфаты	2,0	1632
262	- гидрокарбонаты, бикарбонаты	1,0	816
263	- хлориды	0,7	571
264	- хлориды в дистиллированной воде	1,0	816
265	- минерализация или сухой остаток	1,0	816
266	- остаток после выпаривания в дистиллированной воде	0,5	408
267	- сероводород (сульфид)	3,0	2448
268	- фтор или фториды	2,0	1632
269	- иодид-ион	2,0	1632
270	- бромид-ион	2,0	1632
271	- кремний (силикаты)	3,0	2448
	Показатели органического загрязнения:		
272	- ПАВ	4,0	3264
273	- фенолы летучие или фенольный индекс	3,0	2448
274	- формальдегид	2,0	1632
275	- нефтепродукты	4,0	3264
276	- бенз(а)пирен	4,5	3672
277	- бензол	2,0	1632
278	- толуол	2,0	1632

1	2	3	4
279	Хлороформ	2,0	1632
280	Четыреххлористый углерод	2,0	1632
	Пестициды:		
281	- гексохлорбензол (ГХБ)	5,0	4080
	- линдан (g-гхцг)		
	- гептохлор		
	- ДДГ (сумма изомеров)		
	- а,в-гхцг		
282	- 2,4-Д	4,0	3264
	Радионуклиды:		
283	- общая альфа-радиоактивность, общая бета-радиоактивность	3,0	2448
	Микробиологические показатели:		
284	- минеральная вода	3,0	2448
285	- вода водопродная	3,0	2448
286	- питьевая бутилированная	4,2	3427
10. ПРОДУКЦИЯ БЕЗАЛКОГОЛЬНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ			
287	Полнота налива	0,5	408
288	Массовая доля двуокиси углерода (напитки, квас)	0,5	408
289	Кислотность (напитки, сироп, квас)	0,5	408
290	Массовая доля сухих веществ (сироп, квас)	0,5	408
291	Плотность (сироп)	0,5	408
292	Объемная доля спирта (квас)	1,6	1306
293	Витамин С	4,0	3264
	Консерванты:		
294	- сорбиновая кислота	3,0	2448
295	- бензойнокислый натрий (БКН)	3,3	2693
	Токсичные элементы:		
296	- синец, кадмий	2,0	1632
297	- мышьяк	2,0	1632
298	- ртуть	1,0	816
299	Радионуклиды	1,0	816
	при концентрировании (озоление)	4,0	3264
	Микробиологические показатели		
300	- напитки безалкогольные	3,3	2693
301	Дрожжевые клетки	1,3	1061
11. ПРОДУКЦИЯ ПИВОВАРЕННОЙ ПРОДУКЦИИ			
302	Полнота налива	0,5	408
303	Объемная доля спирта	1,6	1306
304	Кислотность	0,5	408

1	2	3	4
305	Цвет	0,5	408
306	Массовая доля двуокиси углерода	0,5	408
307	Пенообразование (высота пены, пеностойкость)	0,5	408
308	Экстрактивность начального суслу	2,3	1877
	Токсичные элементы:		
309	- синец, кадмий	2,0	1632
310	- мышьяк	2,0	1632
311	- ртуть	1,0	816
312	Нитрозамины	8,0	6528
313	Радионуклиды	1,0	816
	при концентрировании (озоление)	4,0	3264
	Микробиологические показатели:		
314	- пиво пастеризованное (без дрожжевых кл.)	4,0	3264
315	- пиво не пастеризованное	3,0	2448
316	Дрожжевые клетки	1,3	1061
12. ПРОДУКЦИЯ ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ, в т.ч. коньяк			
317	Полнота налива	0,5	408
318	Объемная доля этилового спирта (вино, коньяк, шампанское и др.)	1,6	1306
	Массовая концентрация:		
319	- сахара (вино, шампанское, коньяк)	1,0	816
320	- титруемых кислот (шампанское, вино)	0,5	408
321	- летучих кислот (вино, шампанское, коньяк)	0,7	571
322	- приведенного экстракта (вино, шампанское)	2,3	1877
323	- общего диоксида серы (вино, шампанское)	1,7	1387
324	- высших спиртов (коньяк)	1,0	816
325	- альдегидов (коньяк)	1,0	816
326	- средних эфиров (коньяк)	1,0	816
327	- метилового спирта (коньяк)	1,0	816
328	- железа (шампанское, коньяк)	0,5	408
329	Давление двуокиси углерода (шампанское)	0,5	408
	Токсичные элементы:		
330	- синец, кадмий	2,0	1632
331	- мышьяк	2,0	1632
332	- ртуть	1,0	816
333	Радионуклиды	1,0	816
	при концентрировании	4,0	3264
13. ПРОДУКЦИЯ ЛИКЕРОВОДОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ			
334	Полнота налива	0,5	408

1	2	3	4
335	Крепость (ликеры, настойки, аперитивы)	1,6	1306
	Массовая концентрация:		
337	-общего экстракта (ликеры, настойки и др.)	1,0	816
336	- сахара (ликеры, настойки и др.)	1,0	816
338	- кислот в пересчете на лимонную (ликеры настойки и др.)	0,5	408
339	- двуокиси углерода (слабоградусные алкогольные напитки)	0,5	408
	Токсичные элементы:		
340	- синец, кадмий	2,0	1632
341	- мышьяк	2,0	1632
342	- ртуть	1,0	816
343	Радионуклиды	2,0	1632
14. ПРОДУКЦИЯ СПИРТОВОЙ И ВОДОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ			
344	Полнота налива	0,5	408
345	Крепость (водка)	1,6	1306
346	Объемная доля этилового спирта (спирт)	0,5	408
347	Щелочность (водка)	0,5	408
	Массовая концентрация:		
348	- уксусного альдегида (водка, спирт)	2,0	1632
	- 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	408
350	Проба на окисляемость (спирт)	0,5	408
	Токсичные элементы:		
351	- синец, кадмий	2,0	1632
352	- мышьяк	2,0	1632
353	- ртуть	1,0	816
354	Радионуклиды	1,0	816
	при концентрировании	4,0	3264
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	408
356	Герметичность тары	0,5	408
357	Массовая доля:		
358	- жира	1,2	979
359	- сахара	1,6	1306

1	2	3	4
360	- осадка, мякоти	0,5	408
361	- составных частей	0,5	408
362	- поваренной соли	0,7	571
363	Кислотность	0,5	408
364	Зола общая	1,5	1224
365	Щелочность	0,5	408
366	Сернистый ангидрид (диоксид серы)	1,0	816
367	Влага	0,7	571
368	Сухие вещества	0,7	571
369	Минеральные примеси, примеси растительного происхождения	0,5	408
370	Зараженность вредителями	0,5	408
371	Степень измельчения	0,5	408
372	Металломагнитные примеси	0,5	408
373	РН	0,5	408
374	Толщина заделки изделий (п/ф в тестовой оболочке)	0,5	408
375	Соотношение (п/ф в тестовой оболочке)	0,5	408
376	5 Оксиметилфурфурол	1,0	816
377	Нитраты	1,2	979
	Консерванты:		
378	- сорбиновая кислота	3,0	2448
379	- аскорбиновая кислота	3,0	2448
380	- бензойнокислый натрий (БКН)	3,3	2693
	Витамины:		
381	B ₁	4,0	3264
382	B ₂	4,0	3264
383	C	4,0	3264
384	PP	4,0	3264
	Токсичные элементы:		
385	- свинец, кадмий	4,0	3264
386	- хром	2,0	1632
387	- мышьяк	4,0	3264
388	- ртуть	2,0	1632
389	- олово	4,0	3264
	Микотоксины		
390	(патулин в продуктах переработки, афлатоксин B ₁)	8,0	6528
391	Пестициды	8,0	6528
392	Радионуклиды	1,0	816
393	при концентрировании (озоление)	4,0	3264
	Микробиологические показатели:		
394	- консервы	4,0	3264

1	2	3	4
395	- овощи, фрукты, замороженные, сушеные, квашеные	4,4	3590
396	- соки, напитки	4,2	3427
397	- овощи тушеные	4,6	3754
398	- овощи замороженные	5,9	4814
16. ПРОДУКЦИЯ МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ			
399	Прозрачность	0,5	408
400	Перекисное число	0,8	653
401	Цветное число	0,5	408
402	Кислотное число	0,6	490
403	Кислотность жировой фазы масляной смеси	0,7	571
404	Йодное число	0,6	490
405	Нежировые примеси	0,6	490
406	Неомыляемые вещества	2,0	1632
407	Влага и летучие вещества	1,4	1142
408	Поваренная соль	0,7	571
409	Зола	1,5	1224
410	Показатель преломления	0,5	408
411	Число омыления (качественная проба)	0,75	612
	Витамины:		
412	- А	4,0	3264
413	- Е	4,0	3264
	при совместном определении по п. 413,414	4,0	3264
	Токсичные элементы:		
414	- свинец, кадмий, медь	4,0	3264
415	- железо, никель,	4,0	3264
416	- мышьяк	4,0	3264
417	- ртуть	2,0	1632
418	Микотоксины (афлатоксин В ₁)	8,0	6528
419	Пестициды	8,0	6528
420	Радионуклиды	1,0	816
	Микробиологические показатели:		
421	- спрэды	5,9	4814
422	- майонезы, жир кондитерский	3,5	2856
17. ПРОДУКЦИЯ СОЛЯНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ			
423	Механические примеси	0,5	408
424	Крупность помола	0,5	408
	Массовая доля:		
425	- хлористого натрия	0,7	571
426	- кальций-иона	0,5	408

1	2	3	4
427	- магний-иона	0,5	408
428	- сульфат-иона	2,5	2040
429	- калий-иона	1,0	816
430	- оксида железа	2,0	1632
431	- влаги	0,7	571
432	- нерастворимых в воде веществ	2,5	2040
433	- pH раствора	0,5	408
	Токсичные элементы:		
434	- свинец, кадмий	4,0	3264
435	- мышьяк	4,0	3264
436	- ртуть	2,0	1632
437	Радионуклиды	1,0	816
	при концентрировании (озоление)	4,0	3264
18. КРАХМАЛО-ПАТОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ			
438	Кислотность	0,7	571
439	Механические, металломагнитные примеси	0,5	408
	Массовая доля:		
440	- золы	1,5	1224
441	- влаги	0,7	571
442	- сернистого ангидрида	2,0	1632
	Токсичные элементы:		
443	- свинец, кадмий	4,0	3264
444	- мышьяк	4,0	3264
445	- ртуть	2,0	1632
446	Пестициды	8,0	6528
447	Радионуклиды	1,0	816
	при концентрировании (озоление)	4,0	3264
19. ПРОДУКЦИЯ ЧАЙНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ, ПИЩЕВЫЕ КОНЦЕНТРАТЫ, ПРЯНОСТИ, СПЕЦИИ			
448	Кислотность	0,7	571
	Массовая доля:		
449	- влаги	0,7	571
450	- поваренной соли	0,7	571
451	- жира	1,2	979
452	- сахарозы	1,6	1306
453	- сухих веществ	0,5	408
454	- золы	1,5	1224
455	- мелочи	0,5	408
456	- водорастворимых экстрактивных веществ	2,0	1632
457	Сырая клетчатка	2,0	1632

1	2	3	4
458	Кофеин	2,0	1632
459	Танин	2,0	1632
460	Посторонние минеральные примеси	0,5	408
461	Металломагнитные примеси	0,5	408
462	Зараженность вредителями	0,5	408
463	Эфирные масла	2,0	1632
464	Растворимость, pH напитка	0,5	408
465	Нитраты	1,2	979
	Токсичные элементы:		
466	- свинец, кадмий	4,0	3264
467	- мышьяк	4,0	3264
468	- ртуть	2,0	1632
469	- олово (для консервированных обеденных блюд)	4,0	3264
470	Микотоксины	8,0	6528
471	Пестициды	8,0	6528
472	Радионуклиды	1,0	816
	при концентрировании (озоление)	4,0	3264
	Микробиологические показатели:		
473	- кофе зеленый в зернах	1,1	898
474	- специи, пряности	4,7	3835
20. ПРОДУКЦИЯ МУКОМОЛЬНО-КРУПЯННОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ			
475	Массовая доля влаги	0,7	571
476	Массовая доля поваренной соли	0,7	571
477	Зола	1,5	1224
478	Кислотность	0,7	571
479	Количество и качество клейковины	1,0	816
480	Металломагнитная примесь	0,5	408
481	Зараженность и поврежденность вредителями	0,5	408
482	Минеральная примесь, посторонние включения	0,5	408
483	Развариваемость	0,5	408
484	Меламин (мука)	3,0	2448
	Токсичные элементы:		
485	- свинец, кадмий	4,0	3264
486	- мышьяк	4,0	3264
487	- ртуть	2,0	1632
488	Микотоксины	8,0	6528
489	Пестициды	8,0	6528
490	Радионуклиды	1,0	816
	при концентрировании (озоление)	4,0	3264

1	2	3	4
	Микробиологические показатели:		
491	- палочки крупяные, крупы не требующие варки	4,7	3835
21. ЗЕРНОВЫЕ И ЗЕРНОБОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ			
492	Влажность	0,7	571
493	Массовая доля и качество клейковины	1,0	816
494	Зольность	1,5	1224
495	Кислотность	0,7	571
496	Белок	2,5	2040
497	Массовая доля ядра	0,5	408
498	Зараженность и поврежденность вредителями	0,5	408
499	Механические, металломагнитные примеси	0,5	408
500	Экстрактивность ячменя	1,0	816
	Токсичные элементы:		
501	- свинец, кадмий	4,0	3264
502	- мышьяк	4,0	3264
503	- ртуть	2,0	1632
504	Микотоксины	8,0	6528
505	N – Нитрозамины (солод)	8,0	6528
506	Бенз(а)пирен	8,0	6528
507	Пестициды	8,0	6528
508	Радионуклиды	1,0	816
	при концентрировании (озоление)	4,0	3264
22. МАСЛИЧНЫЕ КУЛЬТУРЫ			
509	Влажность	0,7	571
510	Сорная и масличная примесь	0,5	408
511	Зараженность и поврежденность вредителями	0,5	408
512	Кислотное число масла (для подсолнечника)	0,6	490
	Токсичные элементы:		
513	- свинец, кадмий	4,0	3264
514	- мышьяк	4,0	3264
515	- ртуть	2,0	1632
516	Микотоксины	8,0	6528
517	Пестициды	8,0	6528
518	Радионуклиды	1,0	816
519	при концентрировании (озоление)	4,0	3264
23. ПРОДУКЦИЯ ПЧЕЛОВОДСТВА			
520	Массовая доля влаги	0,4	326
521	Кислотность	0,7	571

1	2	3	4
522	Редуцирующие сахара	1,6	1306
523	Сахароза	1,6	1306
524	Диастазное число	2,0	1632
525	Массовая доля гидроксиметилфурфурала (5	1,0	816
526	Механические примеси	0,5	408
527	Признаки брожения	0,5	408
	Токсичные элементы:		
528	- свинец, кадмий	4,0	3264
529	- мышьяк	4,0	3264
530	- олово (для металлической банки)	4,0	3264
531	Пестициды	8,0	6528
532	Радионуклиды	1,0	816
	при концентрировании (озоление)	4,0	3264
24. АГАР ПИЩЕВОЙ			
	Массовая доля:		
533	- влаги	0,7	571
534	- золы	1,5	1224
535	- нерастворимых веществ	0,5	408
536	- хлористого натрия	0,7	571
	Токсичные элементы:		
537	- свинец	4,0	3264
538	- мышьяк	4,0	3264
539	Радионуклиды	1,0	816
	при концентрировании (озоление)	4,0	3264
540	Микробиологические показатели	4,0	3264
25. МУКА И КРУПА КОРМОВАЯ ВОДРОСЛЕВАЯ			
541	Крупность помола	0,5	408
542	Массовая доля золы	1,5	1224
543	Механические, металломагнитные примеси	0,5	408
544	Нитраты	1,2	979
545	Нитриты	3,0	2448
	Токсичные элементы:		
546	- свинец, кадмий	4,0	3264
547	- мышьяк	4,0	3264
548	- ртуть	2,0	1632
549	Пестициды	8,0	6528
550	Радионуклиды	1,0	816
	при концентрировании (озоление)	4,0	3264
551	Микробиологические показатели	4,5	3672

1	2	3	4
26. МУКА РЫБНАЯ КОРМОВАЯ			
552	Крупность помола	0,5	408
553	Нитраты	1,2	979
554	Нитриты	3,0	2448
	Массовая доля:		
555	- влаги	0,7	571
556	- сырого протеина	2,5	2040
557	- хлористого натрия	0,7	571
558	- фосфора	2,5	2040
559	- песка	0,5	408
560	- золы	1,5	1224
561	- антиокислителей	2,0	1632
562	- посторонних и металломагнитных примесей	0,5	408
	Токсичные элементы:		
563	- свинец, кадмий	4,0	3264
564	- мышьяк	4,0	3264
565	- ртуть	2,0	1632
566	Пестициды	8,0	6528
567	Радионуклиды	1,0	816
	при концентрировании (озоление)	4,0	3264
568	Полихлорированные бифенилы (ПХБ)	8,0	6528
27. ПРОДУКЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ			
	Массовая доля:		
569	- влаги	0,7	571
570	- поваренной соли	0,7	571
571	- жира (рефрактометрический метод)	1,2	979
572	- жира (экстракционный метод)	2,0	1632
573	- сахара	1,6	1306
574	- составных частей	0,5	408
575	Кислотность	0,7	571
576	Щелочность	0,6	490
577	РН	0,5	408
578	Сухие вещества	0,7	571
579	Масса единицы изделия	0,4	326
580	Посторонние примеси	0,5	408
581	Толщина заделки изделий	0,5	408
	Эффективность тепловой обработки:		
582	- проба на пероксидазу	0,5	408

1	2	3	4
583	- проба на фосфатазу	0,5	408
584	Качество фритюрного жира	0,7	571
	Микробиология:		
585	- пицца готовая	4,6	3754
586	- салаты из вареных овощей заправленные. салаты с добавлением мяса, рыбы	5,1	4162
587	- салаты из сырых овощей заправленные	6,9	5630
588	- крема на растительной основе	3,7	3019
589	- блюда из творога	4,6	3754
590	- гамбургеры, котлета в тесте	4,6	3754
591	- гарниры	5,1	4162
592	- готовые блюда из мяса, рыбы, курицы	4,6	3754
	28. БАНКИ И КРЫШКИ К НИМ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ДЛЯ КОНСЕРВОВ, ПРЕСЕРВОВ		
593	Внешний вид, поверхность швов и покрытий	1,0	816
594	Размеры, вместимость	1,0	816
595	Герметичность	1,0	816
596	Качество отбортовки корпуса	1,1	898
597	Качество слоя уплотнительной пасты на крышке	1,1	898
598	Качество лакокрасочного покрытия внутренней и	8,0	6528
599	Миграция металлов: алюминий, хром, медь, цинк, свинец, железо		
	за каждый элемент	0,5	408
	при совместном определении по п. 599	2,0	1632
600	Оформление договора	3,0	2448
601	Оформление протокола испытаний	0,5	408
602	Прием образца на испытание:		
603	- один	0,25	204
604	- два	0,4	326
605	- три	0,6	490
606	- четыре	0,75	612
607	- пять	0,9	734
608	- от шести до десяти включительно	2,0	1632
609	- свыше десяти	3,0	2448
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	2856
612	- два образца	4.7	3835
613	- три образца	5.8	4733
614	- четыре - восемь образцов	10.0	8160

Заместитель директора



П.В.Ивлев

Начальник испытательной лаборатории
пищевой продукции и продовольственного сырья



И.В.Баумцвейгер

Главный экономист



М.Н. Ким