

**ОБРАЩАЕМ ВАШЕ ВНИМАНИЕ!
В ЦЕНАХ ДАННОГО ПРЕЙСКУРАНТА НЕ УЧТЕН НАЛОГ НА ДОБАВЛЕННУЮ
СТОИМОСТЬ (НДС 20%).**

№ п/п	Показатели	Цена без НДС, руб.
Пиво, пивные напитки.		
1	Органолептика (прозрачность, аромат, вкус)	497,50
2	Пенообразование: пеностойкость и высота пены	455,00
3	Массовая доля двуокиси углерода	495,00
4	Объемная (массовая) доля этилового спирта	907,50
5	Кислотность	495,00
6	Активная кислотность (рН)	345,00
7	Цветность (фотоколориметрический метод)	495,00
	Экстрактивность начального сусла (массовая доля сухи веществ в начальном сусле):	
8	определение в комплексе показателей (с учетом об.доли этилового спирта)	390,00
9	один показатель	1 225,00
	Токсичные элементы:	
10	Свинец, кадмий (ИВА)	1 910,00
11	Ртуть (ИВА)	955,00
12	Мышьяк (ИВА)	955,00
Безалкогольные напитки, квасы, сиропы		
13	Органолептика (внешний вид, цвет, вкус, аромат) подготовка пробы	497,50
14	Объемная (массовая) доля этилового спирта	590,00
15	Массовая доля двуокиси углерода	495,00
16	Кислотность	495,00
17	Массовая доля сухих веществ (ареометрический, пикнометрический метод, с проведением полной инверсии сахарозы)	907,50
18	Массовая доля сухих веществ (рефрактометрический, без проведения полной инверсии сахарозы) (квас) (изменить+добавить)	495,00
	Токсичные элементы:	
19	Свинец, кадмий (ИВА)	1 910,00
20	Ртуть (ИВА)	955,00
21	Мышьяк (ИВА)	955,00
Винодельческая продукция. Коньяк. Сидр		
22	Органолептика (внешний вид, прозрачность, цвет, аромат (букет), вкус, игристые свойства), подготовка пробы	497,50
23	Объемная доля этилового спирта	590,00
24	Массовая концентрация сахаров	795,00
25	Массовая концентрация титруемых кислот	485,00
26	Массовая концентрация летучих кислот	795,00
27	Массовая концентрация общего диоксида серы	870,00
28	Массовая концентрация приведенного экстракта	1 390,00
	Массовая концентрация остаточного экстракта:	
29	определение в комплексе показателей (с учетом об.доли этилового спирта, м.к. титруемых кислот)	1 390,00
30	один показатель	1 870,00
31	Давление двуокиси углерода (массовая доля двуокиси углерода)	495,00
	Токсичные элементы:	
32	Свинец, кадмий (ИВА)	1 910,00
33	Ртуть (ИВА)	955,00
34	Мышьяк (ИВА)	955,00
35	Массовая концентрация железа	775,00

Ликероводочные изделия		
36	Органолептика (внешний вид, прозрачность, цвет, аромат (букет), вкус), подготовка пробы	497,50
37	Цвет (фотоколориметрический метод)	495,00
38	Крепость	590,00
39	Массовая концентрация кислот в пересчете на лимонную кислоту	485,00
40	Массовая концентрация сахара	795,00
41	Массовая концентрация общего экстракта (без учета об.доли этилового спирта)	870,00
42	Давление двуокиси углерода (массовая доля двуокиси углерода)	495,00
43	Массовая концентрация железа	775,00
	Объемная доля метилового спирта:	
44	определение в комплексе показателей (с учетом об.доли этилового спирта)	1 565,00
45	один показатель	2 155,00
	Токсичные элементы:	
46	Свинец, кадмий (ИВА)	1 910,00
47	Ртуть (ИВА)	955,00
48	Мышьяк (ИВА)	955,00
Водка		
49	Органолептика (внешний вид: прозрачность, наличие посторонних включений, цвет, аромат, вкус)	497,50
50	Крепость	590,00
51	Щелочность	522,50
	Токсичные микропримеси (альдегиды, сивуш.масла, метанол, эфиры):	
52	определение в комплексе показателей (с учетом об.доли этилового спирта)	1 815,00
53	один показатель	2 400,00
	Токсичные элементы:	
54	Свинец, кадмий (ИВА)	1 910,00
55	Ртуть (ИВА)	955,00
56	Мышьяк (ИВА)	955,00
Спирт		
57	Органолептика (внешний вид, цвет, вкус, запах); подготовка пробы	497,50
58	Объемная доля этилового спирта	590,00
59	Наличие фурфурола	590,00
60	Проба на чистоту	590,00
61	Проба на окисляемость	590,00
	Массовая доля свободных кислот:	
62	определение в комплексе показателей (с учетом об.доли этилового спирта)	695,00
63	один показатель	1 285,00
64	Массовая концентрация сухого остатка	977,50
	Токсичные микропримеси (альдегиды, сивуш.масла, метанол, эфиры):	
65	определение в комплексе показателей (с учетом об.доли этилового спирта)	1 815,00
66	один показатель	2 400,00
	Токсичные элементы:	
67	Свинец, кадмий (ИВА)	1 910,00
68	Ртуть (ИВА)	955,00
69	Мышьяк (ИВА)	955,00
Мясо и мясопродукты; птица, яйца и продукты их переработки.		
70	Органолептика, подготовка пробы	497,50
71	Массовая доля влаги	485,00
72	Массовая доля хлористого натрия	590,00
73	Массовая доля жира (арбитражный метод)	977,50
74	Массовая доля жира (ускоренный метод)	590,00
75	Массовая доля белка (по Кьельдалю)	1 292,50

76	Массовая доля начинки (полуфабрикаты)	425,00
77	Массовая доля жира (консервы мясорастительные)	695,00
	Хлорорганические пестициды (одна группа) ГХЦГ (α -, β -, γ -изомеры), ДДТ и его метаболиты (ГЖХ):	
78	определение в комплексе показателей (с учетом м.д. жира)	2 160,00
79	один показатель	2 750,00
	Токсичные элементы:	
80	Свинец, кадмий (медь, цинк) (ИВА)	1 910,00
81	Ртуть (ИВА)	955,00
82	Мышьяк (ИВА)	955,00
Молоко и молочные продукты.		
83	Органолептика, подготовка пробы	497,50
84	Массовая доля влаги	522,50
85	Кислотность	522,50
86	Плотность	370,00
87	Группа чистоты	425,00
88	СОМО (расчет.)	370,00
89	СОМО (вкл. определение жира и влаги)	1 225,00
90	Массовая доля жира	590,00
91	Массовая доля сахара	522,50
92	Активная кислотность (рН)	345,00
93	Массовая доля белка (по Кьельдалю)	1 292,50
94	Хлорорганические пестициды (одна группа) ГХЦГ (α -, β -, γ -изомеры), ДДТ и его метаболиты (ГЖХ)	2 160,00
	Токсичные элементы:	
95	Свинец, кадмий (медь, цинк) (ИВА)	1 910,00
96	Ртуть (ИВА)	955,00
97	Мышьяк (ИВА)	955,00
98	Микотоксины (один микотоксин) (Афлатоксин В1; Афлатоксин М1)	2 270,00
Зерно, мука, мукомольно-крупяная продукция.		
99	Органолептика, подготовка пробы	497,50
100	Массовая доля влаги	467,50
101	Количество и качество сырой клейковины	575,00
102	Зольность, зола нерастворимая в соляной кислоте	907,50
103	Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов	370,00
104	Металломагнитная примесь	370,00
105	Сорная примесь	370,00
106	Крупнота помола	467,50
107	Стекловидность	370,00
108	Зерновая примесь, особо учитываемые примеси	370,00
109	Вредная примесь	245,00
110	Число падения	435,00
111	Белизна (в муке)	355,00
112	Масса 1000 зерен или 1000 семян	360,00
113	Крупность крупы	245,00
114	Кислотность	410,00
115	Массовая доля белка (по Кьельдалю)	1 320,00
116	Хлорорганические пестициды (одна группа) ГХЦГ (α -, β -, γ -изомеры), ДДТ и его метаболиты (ГЖХ)	2 160,00
	Токсичные элементы:	
117	Свинец, кадмий (ИВА)	1 910,00
118	Ртуть (ИВА)	955,00
119	Мышьяк (ИВА)	955,00
120	Микотоксины (один микотоксин) (Афлатоксин В1; Дезоксиниваленол)	2 270,00

Хлеб, хлебобулочные изделия.		
121	Органолептика, подготовка пробы	497,50
122	Хруст от минеральной примеси и посторонние включения	370,00
123	Массовая доля влаги, влажность	467,50
124	Массовая доля сахаров	590,00
125	Массовая доля жира	590,00
126	Кислотность	590,00
127	Пористость	370,00
128	Картофельная болезнь	410,00
129	Массовая доля мелочи	302,50
130	Массовая доля начинки	245,00
131	Количество лома, деформируемых изделий	245,00
132	Признаки болезни и плесени	245,00
133	Хлорорганические пестициды (одна группа) ГХЦГ (α -, β -, γ -изомеры), ДДТ и его метаболиты (ГЖХ)	2 160,00
	Токсичные элементы:	
134	Свинец, кадмий (медь, цинк) (ИВА)	1 910,00
135	Ртуть (ИВА)	955,00
136	Мышьяк (ИВА)	955,00
137	Микотоксины (один микотоксин) (Афлатоксин В1; Дезоксиниваленол)	2 270,00
Кондитерские изделия. Сахар		
138	Органолептика, подготовка пробы	497,50
139	Массовая доля влаги	495,00
140	Массовая доля жира	650,00
141	Массовая доля сахарозы	650,00
142	Кислотность	495,00
143	Щелочность	495,00
144	Количество штук в 1 кг.	390,00
145	Толщина пласта полуфабриката	200,00
146	Масса нетто	200,00
147	Чистота раствора	200,00
148	Массовая доля мелочи (в кусковом сахаре)	245,00
149	Продолжительность растворения в воде (кускового сахара)	245,00
150	Массовая доля составных частей	200,00
151	Хлорорганические пестициды (одна группа) ГХЦГ (α -, β -, γ -изомеры), ДДТ и его метаболиты (ГЖХ)	2 160,00
	Токсичные элементы:	
152	Свинец, кадмий (ИВА)	1 910,00
153	Ртуть (ИВА)	955,00
154	Мышьяк (ИВА)	955,00
155	Микотоксины (один микотоксин) (Афлатоксин В1; Дезоксиниваленол)	2 270,00
Флодоовощная продукция. Грибы. Орехи.		
156	Органолептика, подготовка пробы	497,50
157	Влажность, массовая доля влаги	495,00
158	Массовая доля хлоридов	620,00
159	Массовая доля титруемых кислот	495,00
160	Посторонние примеси	200,00
161	Минеральные и растительные примеси	390,00
162	Нитраты	620,00
163	Растворимые сухие вещества	390,00
164	Массовая доля сухих веществ	620,00
165	Массовая доля жира	620,00
166	Зараженность вредителями	310,00

167	Хлорорганические пестициды (одна группа) ГХЦГ (α -, β -, γ -изомеры), ДДТ и его метаболиты (ГЖХ)	2 160,00
	Токсичные элементы:	
168	Свинец, кадмий (медь, цинк) (ИВА)	1 910,00
169	Ртуть (ИВА)	955,00
170	Мышьяк (ИВА)	955,00
171	Микотоксины (один микотоксин) (Афлатоксин В1)	2 270,00
Продукция масложировая. Масличное сырье и жировые продукты.		
172	Органолептика, подготовка пробы	497,50
173	Кислотное число	1 165,00
174	Перекисное число	870,00
175	Влага и летучие вещества	590,00
176	Массовая доля влаги	522,50
177	Кислотность в майонезе	522,50
178	pH в майонезе	522,50
179	Стойкость эмульсии	425,00
180	Отстой по массе (нежировые примеси)	1 292,50
181	Массовая доля жира	870,00
182	Хлорорганические пестициды (одна группа) ГХЦГ (α -, β -, γ -изомеры), ДДТ и его метаболиты (ГЖХ)	2 160,00
	Токсичные элементы:	
183	Свинец, кадмий (медь, цинк) (ИВА)	1 910,00
184	Ртуть (ИВА)	955,00
185	Мышьяк (ИВА)	955,00
186	Микотоксины (один микотоксин) (Афлатоксин М1)	2 270,00
Вода питьевая, минеральная вода, дистиллированная вода.		
187	Органолептика (запах при 20 °С, при нагревании до 60 °С, привкус)	522,50
188	Удельная электрическая проводимость	555,00
189	Водородный показатель pH	555,00
190	Цветность	175,00
191	Мутность	345,00
192	Перманганатная окисляемость	390,00
193	Общая жесткость	390,00
194	Щелочность	420,00
	Массовая концентрация:	
195	аммиак, ионы аммония	522,50
196	нитрит-ионов	522,50
197	нитрат-ионов	1 050,00
198	сульфат-ионов	977,50
199	гидрокарбонат-ионов (карбонат-ионов)	425,00
200	фторид-ионов	1 050,00
201	ионов кальция	950,00
202	ионов магния	950,00
203	хлорид-ионов	435,00
204	Общая минерализация (сухой остаток)	977,50
205	Массовая доля двуокиси углерода	977,50
206	Фосфаты	950,00
207	Железо	1 050,00
208	Свинец, кадмий, медь, цинк (ИВА)	1 910,00
209	Марганец (ИВА)	1 050,00
210	Мышьяк (ИВА)	1 910,00
211	Калий (ICP)	905,00
212	Литий (ICP)	905,00

213	Мышьяк (ICP)	905,00
214	Свинец (ICP)	905,00
215	Железо (ICP)	905,00
216	Медь (ICP)	905,00
217	Натрий (ICP)	905,00
218	Никель (ICP)	905,00
219	Хлорорганические пестициды (одна группа) ГХЦГ (α -измер, β -измер, γ -измер (линдан)), ДДТ и его метаболиты, гексахлорбензол (ГЖХ)	2 160,00
Стоимость испытаний солода.		
220	Массовая доля влаги. Количество зерен (мучнистых, стекловидных, темных). Массовая доля экстракта в сухом веществе солода. Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода. Продолжительность осахаривания. Цвет суслу. Кислотность. Прозрачность.	9 055,00
Стоимость испытаний пихтового масла.		
221	Огранолептика, подготовка средней пробы, Кислотность, Плотность, Показатель преломления, Массовая концентрация борнилацетата, обработка результатов.	9 055,00
Определение показателей безопасности в продукции.		
	Токсичные элементы:	
222	Свинец, кадмий (медь, цинк) (ИВА)	1 910,00
223	Ртуть (ИВА)	955,00
224	Мышьяк (ИВА)	955,00
225	Хлорорганические пестициды (одна группа) ГЖХ	2 160,00
226	Микотоксины (один микотоксин) (Афлатоксин В1; Афлатоксин М1; Дезоксиниваленол)	2 270,00
Радиологические исследования.		
227	Спектрометрическое определение активности цезия-137 (спектрометрическое исследование - натив)	650,00
228	Определение активности цезия-137 радиохимическим методом из зольных остатков (радиохимическое исследование)	2 250,00
229	Спектрометрическое определение активности стронция-90 в нативном образце (спектрометрическое исследование - натив) при содержании стронция в НД более 20 Бк/кг	650,00
230	Определение активности стронция-90 радиохимическим методом из зольных остатков (радиохимическое исследование) при содержании стронция в НД менее 20 Бк/кг	2 250,00
Микробиологические показатели пищевых продуктов.		
231	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	467,50
232	Количество мезофильных аэробных микроорганизмов	585,00
233	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформные бактерии)	507,50
234	Staphylococcus aureus (S.aureus), коагулазоположительный стафилококк	600,00
235	Бактерии рода Salmonella	875,00
236	Бактерии Listeria monocytogenes	845,00
237	Состав заквасочной микрофлоры (микроскопия)	225,00
238	Промышленная стерильность молока и молочных продуктов ультрапастеризованных, стерилизованных	680,00
239	Бактерии родов Proteus, Providencia, Morganella	475,00
240	Дрожжи, Плесени/ Плесневые грибы	680,00
241	Сульфитредуцирующие клостридии	617,50
242	Escherichia coli (E.coli)	530,00
243	Бактерии рода Enterococcus/ Энтерококки	497,50

244	Молочнокислые микроорганизмы/ мезофильные молочнокислые бактерии и/или термофильные молочнокислые бактерии и/или совместно мезофильные и термофильные молочнокислые бактерии	627,50
245	Бифидобактерии	585,00
246	Vibrio spp. (Vibrio parahaemoliticus, Vibrio cholerae)	585,00
247	Bacillus cereus (презюмтивные B.cereus)	567,50
248	Промышленная стерильность консервов	977,50
249	Общее количество бактерий (ОМЧ, ОМЧ при 37°С)	420,00
250	Общие колиформные бактерии (ОКБ)	420,00
251	Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ)	420,00
252	Бактерии рода Pseudomonas aeruginosa (Pseudomonas aeruginosa)	435,00
253	Кишечные энтерококки	567,50
254	Споры сульфитредуцирующих клостридий	515,00
255	Споры сульфитредуцирующих анаэробов (clostridia)	515,00
256	Колифаги	455,00
257	Ингибирующие вещества	455,00
258	Соматические клетки (содержание соматических клеток)	225,00
259	Бактерии семейства Enterobacteriaceae	507,50
Микробиологические показатели смывов и объектов окружающей среды		
260	Бактерии группы кишечной палочки (БГКП)	265,00
261	Общая бактериальная обсемененность / мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы (КМАФАнМ)	530,00
262	Staphylococcus aureus (S.aureus)	435,00
263	Плесневые грибы	455,00
264	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	435,00
265	Listeria monocitogenes	390,00
266	КМАФАнМ (воздушная среда производственных помещений предприятий молочной промышленности)	455,00
267	Дрожжи (воздушная среда производственных помещений предприятий молочной промышленности)	455,00
268	Плесневые грибы (воздушная среда производственных помещений предприятий молочной промышленности)	455,00

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

к ПРЕЙСКУРАНТУ № 11-09ИЛ (П) на проведение исследований (испытаний) пищевой продукции (п. 3.1.2.16 Устава)

1. Оформление документов:

№ п/п	Наименование услуг (работ)	Цена без НДС, руб.
1	Регистрация образца. Оформление протокола испытаний, платежных документов	440,00

2. Дополнительная оплата (надбавка) за оказание услуг (работ):

№ п/п	Наименование услуг (работ)	%
1	Проведение первоочередных (срочных) исследований (испытаний) пищевой продукции, по заявке Заказчика	50,00

3. Стоимость на проведение исследований (испытаний) пищевой продукции (в т.ч. нестандартизованных и редких видов исследований (испытаний)), не включенной в действующий прейскурант определяется условиями договора между Заказчиком и Исполнителем, и считается по фактически затраченному времени исходя из стоимости рабочего дня (часа) специалиста.