

УТВЕРЖДЕНО

Приказом Генерального директора

от 09.01.2017 г. № 1/17

**Тарифы
на проведение работ по испытаниям**

1. Показатели безопасности в пищевых продуктах

№ п/п	Наименование показателя	Стоимость испытаний, руб. (без НДС)
1.	Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть, селен): 1 элемент за каждый последующий элемент	530 150
2.	Меламин	2100
3.	Микотоксины (1 показатель)	580
4.	Пестициды: -ГХЦГ и его изомеры; -ДДТ и его метаболиты; -ртутьорганические; -гексахлорбензол; -2,4-D кислота, её соли и эфиры	415 415 690 630 630
5.	Антибиотики: бацитрацин, стрептомицин, пенициллин, тетрациклин (1 группа, микробиологический метод)	300
6.	Антибиотики в молоке: стрептомицин, пенициллин, тетрациклин, левомецетин (экспресс метод ИФА)	1900
7.	Антибиотики: - левомецетин (метод ИФА) - левомецетин (метод ВЖЭХ); - тетрациклин (метод ИФА)	630 760 1900
8.	Радионуклиды: - цезий-137; - стронций-90	200 620
9.	Нитрозамины	950
10.	Бенз(а)пирен	760
11.	Гистамин	550
12.	Полихлорированные бифенилы	700
13.	Нитраты, нитриты	500
14.	5-оксиметилфурфурол (метод ВЭЖХ)	950

2. Микробиологические показатели в пищевых продуктах

№ п/п	Наименование показателя	Стоимость испытаний, руб. (без НДС)
15.	КМАФАнМ	330
16.	БГКП	330
17.	E.coli	300
18.	S.aureus	390
19.	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	500
20.	Сульфитредуцирующие клостридии	470
21.	V.cereus	330
22.	Дрожжи	150
23.	Плесени	150
24.	Энтерококки	300

№ п/п	Наименование показателя	Стоимость испытаний, руб. (без НДС)
25.	Бактерии рода Proteus	315
26.	Молочнокислые микроорганизмы (лактобактерии)	300
27.	Бифидобактерии	690
28.	Ацидофильные микроорганизмы	690
29.	L.monocytogenes	480
30.	Pseudomonas aeruginosa	435
31.	Исследования консервов на промышленную стерильность: - для консервов групп А, Б; - для консервов группы В - для консервов группы Г	1600 1300 1000
32.	Герметичность и состояние внутренней поверхности тары	130
33.	Паразитология	825
34.	V.parahaemolyticus	450
35.	Желатинразжижающие бактерии	330
36.	Спор мезофильных аэробных	330
37.	Alicyclobacillus	1800
38.	Мезофильные клостридии	480
39.	М/б в питьевой воде (ТКБ (Термотолерантные колиформные бактерии), ОКБ (Общие колиформные бактерии), ОМЧ (Общее микробное число)	1950

3. Определение витаминов (метод ВЖЭХ) и микроэлементов в пищевых продуктах

40.	Витамины жирорастворимые: А, Д, Е, К (1 витамин)	1380
41.	Водорастворимые витамины: В1, В2, В3, В5, В6, В9, С, РР (1 витамин)	1380
42.	Кальций, магний (1 элемент)	745
43.	Железо, медь, цинк, олово, никель, йод (в масложировых продуктах) (1 элемент)	630
44.	Фосфор	800

4. Определение консервантов, подсластителей в пищевых продуктах (ВЖЭХ)

45.	Определение консервантов, красителей (в т.ч. диоксид серы)	885
46.	Содержание лимонной кислоты	1150
47.	Содержание подсластителей	650
48.	Содержание органических кислот: - L-яблочная, - D-яблочная; - D-изолимонная	950 950 1050

5. Физико-химические показатели

5.1 Мясо и мясопродукты, птица и продукты их переработки

49.	Массовая доля влаги	300
50.	Массовая доля белка	750
51.	Массовая доля жира	480
52.	Массовая доля поваренной соли	270
53.	Массовая доля нитрита натрия	500
54.	Массовая доля крахмала	330
55.	Массовая доля общего фосфора (P ₂ O ₅)	800
56.	Массовая доля сухих веществ (в мясных консервах детского питания)	300
57.	Кислотность	300
58.	Температура в толще слоя	220
59.	Органолептические показатели	400

5.2 Молоко и молочные продукты

№ п/п	Наименование показателя	Стоимость испытаний, руб. (без НДС)
----------	-------------------------	--

60.	Массовая доля влаги	300
61.	Массовая доля влаги в обезжиренном веществе	800
62.	Массовая доля белка	750
63.	Массовая доля жира	480
64.	Кислотность	300
65.	Кислотность жировой фазы масла, К	300
66.	Титруемая кислотность молочной плазмы продукта, Т	330
67.	Индекс растворимости	250
68.	СОМО	800
69.	Массовая доля сахарозы	450
70.	Массовая доля лактозы	750
71.	Массовая доля растворимых сухих веществ	300
72.	Массовая доля минеральных примесей	190
73.	Массовая доля посторонних примесей	190
74.	Массовая доля примесей растительного происхождения	190
75.	Массовая доля золы	420
76.	Массовая доля углеводов	1950
77.	Массовая доля соли	270
78.	Массовая доля крахмала	590
79.	рН	230
80.	Группа частоты	300
81.	Казеин	1500
82.	Термоустойчивость	300
83.	Определение плотности	180
84.	Фосфатаза	275
85.	Отношение кальций/фосфор (расчет)	250
86.	Определение наличия сухого молока в молочной продукции	600
87.	Отношение альфа-токоферол и полиненасыщенные жирные кислоты	4430
88.	Альфа-токоферол	1380
89.	Наличие антиокислителей (бутилоксианизол, бутилокситолуол)	1500
90.	Жирно-кислотный состав	3000
91.	Определение растительных жиров в молочном жире	3000
92.	Массовая доля молочного жира	3000
93.	Массовая доля линолевой кислоты	3000
94.	Массовая доля трансизомеров	3000
95.	Содержание стерина	3900
96.	Органолептические показатели	400

5.3 Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них

97.	Массовая доля влаги	300
98.	Массовая доля поваренной соли	270
99.	Кислотность	300
100.	Массовая доля отстоя в масле	300
101.	Массовая доля составных частей	350
102.	Длина тушек	300
103.	Органолептические показатели	400

5.4 Мукомольно-крупяные, хлебобулочные, макаронные и кондитерские изделия, сахар, мед

104.	Массовая доля влаги	300
105.	Массовая доля жира	480
106.	Массовая доля поваренной соли	270
107.	Массовая доля минеральных примесей	190
108.	Массовая доля посторонних примесей	190

№ п/п	Наименование показателя	Стоимость испытаний, руб. (без НДС)
109.	Массовая доля примесей растительного происхождения	190
110.	Массовая доля металломагнитных примесей	190
111.	Признаки болезней и плесени	190
112.	Зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	130
113.	Загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	130
114.	Хруст от минеральной примеси	130
115.	Пористость	220
116.	Массовая доля золы нерастворимой в соляной кислоте	550
117.	Массовая доля общей золы	420
118.	Зольность	420
119.	Массовая доля сахара	450
120.	Кислотность	300
121.	Массовая доля начинки массе изделия	220
122.	Примеси, доброкачественное ядро, испорченные ядра	190
123.	Щелочность	250
124.	Массовая доля редуцирующих веществ	350
125.	рН	230
126.	Массовая доля сернистого ангидрида	300
127.	Степень развариваемости	120
128.	Массовая доля крахмала	330
129.	Массовая доля ГМФ	690
130.	Диастазное число	500
131.	Качественная реакция на ГМФ	300
132.	Определение наличия яичных продуктов	1125
133.	Признаки брожения	200
134.	Органолептические показатели	400
5.5 Продукция консервной и овощесушильной промышленности, соковая продукция из фруктов и овощей		
135.	Массовая доля сухих веществ	300
136.	Массовая доля растворимых сухих веществ	300
137.	Массовая доля титруемых кислот	350
138.	Массовая доля этилового спирта	400
139.	Массовая доля минеральных примесей	190
140.	Массовая доля посторонних примесей	190
141.	Массовая доля дефектных примесей	190
142.	Массовая доля примесей растительного происхождения	190
143.	Массовая доля хлоридов	275
144.	Плесневые, гнилые плоды	190
145.	рН	230
146.	Цветность	220
147.	Массовая доля йода	630
148.	Массовая доля мякоти	220
149.	Массовая доля осадка	220
150.	Массовая доля жира	480
151.	В-каротин	650
152.	Титруемая кислотность	350
153.	Формольное число	400
154.	Содержание пищевых волокон	480
155.	Пектин	750
156.	Органолептические показатели	400
5.6 Продукция масложировой промышленности		
157.	Перекисное число	540

№ п/п	Наименование показателя	Стоимость испытаний, руб. (без НДС)
158.	Кислотное число	440
159.	Йодное число	400
160.	Цветное число	400
161.	Число омыления	450
162.	Массовая доля неомыляемых веществ	500
163.	Массовая доля мыла	300
164.	Массовая доля жира	480
165.	Массовая доля влаги	300
166.	Жирно-кислотный состав	3000
167.	Массовая доля влаги и летучих веществ	300
168.	Массовая доля фосфорсодержащих веществ	800
169.	Массовая доля нежировых примесей	350
170.	Стойкость эмульсии	220
171.	Кислотность	300
172.	Массовая доля свободных жирных кислот	440
173.	Определение массовой доли трансизомеров	3000
174.	Температура плавления	275
175.	Анизидиновое число	500
176.	Органолептические показатели	400
5.7 Концентраты пищевые, специи, пряности, соль, чай, кофе, чайные и кофейные напитки, пищевые добавки		
177.	Массовая доля влаги	300
178.	Крупность помола	220
179.	Массовая доля сахара (сахарозы)	450
180.	Массовая доля ванилина	600
181.	Кислотность	300
182.	Массовая доля жира	480
183.	Массовая доля лимонной кислоты	300
184.	Массовая доля поваренной соли	270
185.	Массовая доля минеральных примесей	190
186.	Наличие посторонних примесей	190
187.	Массовая доля примесей растительного происхождения	190
188.	Массовая доля металломагнитных примесей	190
189.	Массовая доля золы	420
190.	Чистота раствора	170
191.	Массовая доля золы нерастворимой в соляной кислоте	550
192.	Массовая доля эфирных масел	650
193.	Зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	130
194.	Загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	130
195.	Массовая доля мелочи	170
196.	Содержание танина	490
197.	Содержание кофеина	600
198.	Содержание сырой клетчатки	500
199.	Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ	400
200.	Массовая доля экстрактивных веществ	400
201.	Полная растворимость в холодной и горячей воде	170
202.	Количество ломаных зерен	220
203.	Количество дефектных зерен	220
204.	Преломление	435
205.	Массовая концентрация фенольных веществ	500
206.	Органолептические показатели	400
5.8 Крахмал и крахмалопаточные продукты, желатин		

№ п/п	Наименование показателя	Стоимость испытаний, руб. (без НДС)
207.	Массовая доля влаги	300
208.	Массовая доля общей золы	420
209.	Массовая доля золы нерастворимой в соляной кислоте	550
210.	Массовая доля металломагнитных примесей	190
211.	Кислотность	300
212.	Массовая доля сернистого ангидрида	300
213.	pH	230
214.	Массовая доля сухих веществ	300
215.	Прозрачность раствора	250
216.	Восстанавливаемость в картофельном пюре	200
217.	Органолептические показатели	400
5.9 Напитки безалкогольные, пиво, напитки слабоалкогольные		
218.	Массовая доля сухих веществ	300
219.	Кислотность	300
220.	Массовая доля сахара	450
221.	Определение двуокиси углерода	250
222.	Определение высоты пены и пеностойкости в пиве	330
223.	Крепость	300
224.	Экстрактивность	350
225.	Продолжительность растворения	110
226.	pH	230
227.	Полнота налива	170
228.	Органолептические показатели	400
5.10 Вина, ликеро-водочные изделия, коньяки и коньячные спирты		
229.	Крепость	300
230.	Массовая концентрация сахаров	450
231.	Массовая концентрация свободной и сернистой кислот	240
232.	Массовая концентрация свободной и сернистой кислот	600
233.	Массовая концентрация приведенного экстракта	400
234.	Давление двуокиси углерода	250
235.	Массовая концентрация титруемых кислот	350
236.	Объемная доля этилового спирта	350
237.	Массовая концентрация летучих кислот	350
238.	Массовая концентрация лимонной кислоты	550
239.	Массовая концентрация высших спиртов (метод ГЖХ)	500
240.	Массовая концентрация альдегидов (метод ГЖХ)	500
241.	Массовая концентрация эфиров (метод ГЖХ)	500
242.	Массовая концентрация метилового спирта (метод ГЖХ)	500
243.	Массовая концентрация железа	630
244.	Массовая концентрация меди	630
245.	Определение токсичных примесей в водке и этиловом спирте (метод ГЖХ)	800
246.	Определение подлинности водки (метод ГЖХ)	1800
247.	Щелочность	250
248.	Цветность	250
249.	Органолептические показатели	400
5.11 Воды питьевые, расфасованные в емкости; воды минеральные, лечебные и лечебно-столовые		
250.	Органолептические показатели (внешний вид, цветность, мутность)	770
251.	pH	230

№ п/п	Наименование показателя	Стоимость испытаний, руб. (без НДС)
252.	Жесткость общая	300
253.	Перманганатная окисляемость	350
254.	Общая минерализация	400
255.	Катионы	330
256.	Анионы	600
257.	Щелочность	250
258.	Гидрокарбонаты	300
259.	Массовая концентрация нитрат-ионов	500
260.	Кадмий, марганец	530
261.	Хлориды	270
262.	Фосфаты, фториды	630
5.12 Продукция общественного питания		
263.	Массовая доля жира	480
264.	Массовая доля поваренной соли	270
265.	Кислотность	300
266.	Массовая доля белка	750
267.	Массовая доля влаги	300
268.	Массовая доля золы	420
269.	Массовая доля сухих веществ	300
270.	Массовая доля начинки массе изделия	220
271.	Массовая доля крахмала	350
272.	Энергетическая ценность	2150
273.	Степень термического окисления	200
274.	Степень термической обработки	300
275.	Органолептические показатели	400
6. Упаковка потребительская		
276.	Механические показатели и химическая стойкость	2000
277.	Механические показатели по ТР ТС 005/2011	1500
278.	Механические показатели по ГОСТ (1 показатель)	500
279.	Химическая стойкость	500
280.	Миграция вредных веществ (1 водная модельная среда)	2500
281.	Миграция вредных веществ (до 3-х водных модельных сред)	5000
282.	Миграция вредных веществ (до 3-х водных модельных сред на 1 показатель спектрофотометрический метод)	900
283.	Миграция вредных веществ (плюс каждая последующая водная модельная среда)	1000
284.	Миграция вредных веществ (воздушная модельная среда)	2500
285.	Линейные размеры	900
7. Вредные и опасные факторы производственной среды		
Физические факторы (за 1 точку контроля)		
286.	Определение шума	600,00
287.	Определение показателей освещённости (КЕО, коэффициент пульсации, освещённость)	400,00
288.	Определение показателей микроклимата (температура, влажность, скорость движения воздуха)	550,00
289.	Определение теплового излучения и ТНС-индекса (при наличии источника)	500,00
290.	Определение теплового излучения (при отсутствии источника)	300,00
291.	Определение ТНС-индекса (при отсутствии источника)	300,00
292.	Определение ЭМП	500,00
293.	Определение ЭМП ПЧ (50 Гц)	500,00
294.	Определение ЭМП РЧ	2500,00
295.	Определение вибрации	1000,00

№ п/п	Наименование показателя	Стоимость испытаний, руб. (без НДС)
296.	Определение инфразвука	1000,00
297.	Определение ультразвука	500,00
298.	Яркость	350,00
299.	Химический фактор (экспресс-анализ индикаторными трубками):	
300.	ТИ оксиды азота (суммарно)	400,00
301.	ТИ оксид углерода	400,00
302.	ТИ акролеин	1000,00
303.	ТИ углеводороды нефти	350,00
304.	ТИ хлористый водород	450,00
305.	ТИ фтористый водород	450,00
306.	ТИ этанол	450,00
307.	ТИ аммиак	400,00
308.	ТИ формальдегид	600,00
309.	ТИ ацетон	370,00
310.	ТИ толуол	350,00
311.	ТИ озон	400,00
312.	ТИ стирол	450,00
313.	ТИ ртути пары	1000,00
314.	ТИ сольвент	650,00
315.	ТИ уайт-спирит	400,00
316.	ТИ этилмеркаптан	600,00
317.	Химический фактор (1 показатель, спектрфотометрическим методом)	900,00
318.	Химический фактор (1 показатель, хроматографическим методом)	1800,00
8. Показатели санитарного контроля		
319.	Смывы с оборудования, рук персонала, спецодежды, инвентаря, производственных помещений: сальмонеллы, S.aureus, Proteus (1 показатель)	200
320.	Смывы с оборудования, рук персонала, спецодежды, инвентаря, производственных помещений: БГКП, ОМЧ, дрожжи, плесени (1 показатель)	150
321.	Бактериальная обсемененность воздуха производственных помещений и холодильных камер (седиментационный (чашечный) метод)	300
322.	Бактериальная обсемененность воздуха производственных помещений и холодильных камер (импакционный метод)	600

9. Отбор проб, оформление результатов испытаний

323	Отбор проб:	акт отбора	1000
324	Оформление протокола испытаний	протокол	170
325	Оформление протокола испытаний (физические факторы по ППК)	протокол	250
326	Оформление акта дегустационной комиссии	акт	600

Финансовый директор

подпись

Е.Ю. Турагина