



**ОБЩЕСТВО с ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«НПО ИМПУЛЬС»**

Испытательный центр

(аттестат аккредитации RA.RU.21AB39 от 12.11.2015 г.)

107497, Россия, г. Москва, Иркутская ул., д.11/1; тел./факс (495) 380-35-29

УТВЕРЖДЕНО

Приказом Генерального директора
от 07.12.2017 г. № 140/17

Приказом Генерального директора
от 19.07.2018 г. № 113/18

**Тарифы
на проведение работ по испытаниям 2018**

1. Показатели безопасности в пищевых продуктах

№ п/п	Наименование показателя	Стоимость испытаний, руб. (без НДС)
1.	Токсичные элементы: - свинец, мышьяк, кадмий, ртуть- за 4 элемента - свинец и кадмий – за 2 элемента - свинец, мышьяк, кадмий, ртуть- за 1 элемент	1665 555 555
2.	Меламин	2100
3.	Микотоксины (1 показатель)	655
4.	Пестициды: -ГХЦГ и его изомеры; -ДДТ и его метаболиты; - алдрин; - гептахлор; -ртутьорганические; -гексахлорбензол; -2,4-D кислота, её соли и эфиры	522 522 522 522 720 660 660
5.	Антибиотики: бацитрацин, стрептомицин, пенициллин, тетрациклин (1 группа, микробиологический метод)	352
6.	Антибиотики в молоке: стрептомицин, пенициллин, тетрациклин, левомецетин (метод ВЭЖХ)	3040
7.	Антибиотики в молоке: стрептомицин, пенициллин, тетрациклин, левомецетин (экспресс метод ИФА)	1900
8.	Антибиотики: - левомецетин (метод ИФА) - левомецетин (метод ВЭЖХ); - тетрациклин (метод ИФА)	630 760 1900
9.	Радионуклиды: - цезий-137; - стронций-90	200 620
10.	Нитрозамины	1015
11.	Бенз(а)пирен	851
12.	Гистамин	694
13.	Полихлорированные бифенилы	915
14.	Нитраты, нитриты	500
15.	5-оксиметилфурфурол (метод ВЭЖХ)	1196

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

2. Микробиологические показатели в пищевых продуктах

№ п/п	Наименование показателя	Стоимость испытаний, руб. (без НДС)
16.	КМАФАнМ	330
17.	БГКП	330
18.	E.Coli	315
19.	S.aureus	390
20.	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонелла	525
21.	Сульфитредуцирующие, клостридии	470
22.	V.cereus	345
23.	Дрожжи	157
24.	Плесени	157
25.	Энтерококки	300
26.	Бактерии рода Proteus	315
27.	Молочнокислые микроорганизмы (лактобактерии)	300
28.	Бифидобактерии	690
29.	Ацидофильные микроорганизмы	690
30.	L.monocytogenes	480
31.	Pseudomonas acruginosa	435
32.	Исследования консервов на промышленную стерильность: - для консервов групп А, Б; - для консервов группы В - для консервов группы Г	1600 1300 1000
33.	Герметичность и состояние внутренней поверхности тары	150
34.	Паразитология	825
35.	V.parahaemolyticus	450
36.	Желатинразжижающие бактерии	330
37.	Спор мезофильных аэробных	330
38.	Alicyclobacillus	1800
39.	Мезофильные клостридии	480
40.	М/б в питьевой воде (ТКБ (Термотолерантные колиформные бактерии), ОКБ (Общие колиформные бактерии), ОМЧ (Общее микробное число)	1950

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

41.	Витамины жирорастворимые: А, Д, Е, К (1 витамин)	1518
42.	Водорастворимые витамины: В1, В2, В3, В5, В6, В9, С, РР (1 витамин)	1518
43.	Кальций, магний, селен (1 элемент)	819
44.	Железо, медь, цинк, олово, никель, йод (в масложировых продуктах) (1 элемент)	630
45.	Фосфор	830

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

46.	Диоксид серы	925
47.	Содержание лимонной кислоты	1150
48.	Определение красителей: - один краситель - группа красителей (5шт)	925 1800

№ п/п	Наименование показателя	Стоимость испытаний, руб. (без НДС)
49.	Определение консервантов:	
	- массовая доля сорбиновой кислоты	1100
	- массовая доля бензойной кислоты	1100
50.	Содержание подсластителей	680
51.	Содержание органических кислот:	
	- L-яблочная,	950
	- D-яблочная;	950
	- D-изолимонная	1050

5. Физико-химические показатели

5.1 Мясо и мясопродукты, птица и продукты их переработки		
52.	Массовая доля влаги	300
53.	Массовая доля влаги выделившаяся при размораживании	600
54.	Массовая доля белка	787
55.	Массовая доля жира	505
56.	Массовая доля поваренной соли	270
57.	Массовая доля нитрита натрия	500
58.	Массовая доля крахмала	450
59.	Массовая доля общего фосфора (P ₂ O ₅)	830
60.	Массовая доля сухих веществ (в мясных консервах детского питания)	300
61.	Кислотность	300
62.	Температура в толще слоя	220
63.	Хлористый натрий	350
64.	Масса нетто	200
65.	Анализ свежести мяса	1000
66.	Органолептические показатели	400
5.2 Молоко и молочные продукты		
67.	Массовая доля влаги	300
68.	Массовая доля влаги в обезжиренном веществе	800
69.	Массовая доля белка	787
70.	Массовая доля жира	505
71.	Кислотность	300
72.	Кислотность жировой фазы масла, К	300
73.	Титруемая кислотность молочной плазмы продукта, Т	330
74.	Индекс растворимости	250
75.	СОМО (сухой обезжиренный молочный остаток)	800
76.	Массовая доля сахарозы	450
77.	Массовая доля лактозы	750
78.	Массовая доля растворимых сухих веществ	300
79.	Массовая доля минеральных примесей	190
80.	Массовая доля посторонних примесей	190
81.	Массовая доля примесей растительного происхождения	190
82.	Массовая доля золы	420
83.	Массовая доля углеводов	2012
84.	Массовая доля соли	270

№ п/п	Наименование показателя	Стоимость испытаний, руб. (без НДС)
85.	Массовая доля крахмала	850
86.	pH	230
87.	Группа частоты	300
88.	Казеин	1500
89.	Термоустойчивость	300
90.	Группа чистоты	300
91.	Плотность	180
92.	Фосфатаза	275
93.	Пероксидаза	275
94.	Отношение кальций/фосфор (расчет)	250
95.	Определение наличия сухого молока в молочной продукции	600
96.	Отношение альфа-токоферол и полиненасыщенные жирные кислоты	4430
97.	Альфа-токоферол	1380
98.	Наличие антиокислителей (бутилоксианизол, бутилокситолуол)	1500
99.	Жирно-кислотный состав	3000
100.	Определение растительных жиров в молочном жире	3000
101.	Массовая доля молочного жира	3000
102.	Массовая доля линолевой кислоты	3000
103.	Массовая доля трансизомеров	3000
104.	Содержание стеринов	3900
105.	Органолептические показатели	400
5.3 Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них		
106.	Массовая доля влаги	300
107.	Массовая доля поваренной соли	270
108.	Кислотность	300
109.	Массовая доля отстоя в масле	300
110.	Массовая доля составных частей	350
111.	Длина тушек	300
112.	Уротропин	1300
113.	Органолептические показатели	400
5.4 Мукомольно-крупяные, хлебобулочные, макаронные и кондитерские изделия, сахар, мед		
114.	Массовая доля влаги	300
115.	Массовая доля жира	505
116.	Массовая доля поваренной соли	270
117.	Массовая доля минеральных примесей	190
118.	Массовая доля посторонних примесей	190
119.	Массовая доля примесей растительного происхождения	190
120.	Массовая доля металломагнитных примесей	190
121.	Массовая доля механических примесей	190
122.	Массовая доля зерна	190
123.	Массовая доля цветковых пленок	190
124.	Признаки болезней и плесени	190
125.	Зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	130
126.	Загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	130
127.	Хруст от минеральной примеси	130
128.	Пористость	220
129.	Массовая доля золы нерастворимой в соляной кислоте	550
130.	Массовая доля общей золы	420

№ п/п	Наименование показателя	Стоимость испытаний, руб. (без НДС)
131.	Сульфатная зола	550
132.	Зольность	420
133.	Массовая доля сахара	450
134.	Кислотность	300
135.	Массовая доля начинки массе изделия	220
136.	Примеси, доброкачественное ядро, испорченные ядра	190
137.	Проход через сито	170
138.	Остаток на сите	170
139.	Щелочность	250
140.	Массовая доля редуцирующих веществ	350
141.	Массовая доля свободной кислоты	300
142.	pH	230
143.	Массовая доля сернистого ангидрида	300
144.	Степень развариваемости	120
145.	Степень измельчения	220
146.	Массовая доля крахмала	450
147.	Массовая доля ГМФ	690
148.	Диастазное число	500
149.	Качественная реакция на ГМФ	300
150.	Определение наличия яичных продуктов	1125
151.	Признаки брожения	200
152.	Оксиметилфурфурол (качественный метод)	300
153.	Оксиметилфурфурол (количественный метод)	300
154.	Сульфиты	925
155.	Массовая доля протеина в пересчете на сухое вещество	1087
156.	Органолептические показатели	400
5.5 Продукция консервной и овощесушильной промышленности, соковая продукция из фруктов и овощей		
157.	Массовая доля сухих веществ	300
158.	Массовая доля растворимых сухих веществ	300
159.	Массовая доля титруемых кислот	350
160.	Массовая доля этилового спирта	420
161.	Массовая доля минеральных примесей	190
162.	Массовая доля посторонних примесей	190
163.	Массовая доля дефектных примесей	190
164.	Массовая доля примесей растительного происхождения	190
165.	Массовая доля хлоридов	275
166.	Массовая доля основного продукта	500
167.	Массовая доля сахарина	650
168.	Плесневые, гнилые плоды	190
169.	pH	230
170.	Цветность	220
171.	Массовая доля йода	630
172.	Массовая доля мякоти	220
173.	Массовая доля осадка	220
174.	Массовая доля жира	505
175.	В-каротин	650
176.	Титруемая кислотность	350

№ п/п	Наименование показателя	Стоимость испытаний, руб. (без НДС)
177.	Формольное число	400
178.	Содержание пищевых волокон	480
179.	Пектин	750
180.	Массовая доля азота	787
181.	Относительная плотность	350
182.	Органолептические показатели	400
5.6 Продукция масложировой промышленности		
183.	Перекисное число	540
184.	Кислотное число	440
185.	Йодное число	420
186.	Цветное число	420
187.	Число омыления	450
188.	Массовая доля неомыляемых веществ	500
189.	Массовая доля мыла	300
190.	Массовая доля жира	480
191.	Массовая доля влаги	300
192.	Жирно-кислотный состав	3000
193.	Массовая доля арахидоновой кислоты	3000
194.	Массовая доля влаги и летучих веществ	300
195.	Массовая доля фосфорсодержащих веществ	800
196.	Массовая доля нежировых примесей	350
197.	Стойкость эмульсии	220
198.	Кислотность	300
199.	Массовая доля свободных жирных кислот	440
200.	Определение массовой доли трансизомеров	3000
201.	Температура плавления	275
202.	Анизидиновое число	500
203.	Массовая доля сорбата калия	925
204.	Органолептические показатели	400
5.7 Концентраты пищевые, специи, пряности, соль, чай, кофе, чайные и кофейные напитки, пищевые добавки		
205.	Массовая доля влаги	300
206.	Крупность помола	220
207.	Массовая доля сахара (сахарозы)	450
208.	Массовая доля ванилина	600
209.	Кислотность	300
210.	Массовая доля жира	505
211.	Массовая доля лимонной кислоты	300
212.	Массовая доля поваренной соли	270
213.	Массовая доля минеральных примесей	190
214.	Наличие посторонних примесей	190
215.	Массовая доля примесей растительного происхождения	190
216.	Массовая доля металломагнитных примесей	190
217.	Массовая доля золы	420
218.	Чистота раствора	170
219.	Прозрачность раствора	250

№ п/п	Наименование показателя	Стоимость испытаний, руб. (без НДС)
220.	Массовая доля золы нерастворимой в соляной кислоте	550
221.	Массовая доля эфирных масел	650
222.	Зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	130
223.	Загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	130
224.	Массовая доля мелочи	170
225.	Содержание танина	490
226.	Содержание кофеина	600
227.	Содержание сырой клетчатки	500
228.	Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ	400
229.	Массовая доля экстрактивных веществ	400
230.	Массовая доля нерастворимого в воде остатка	300
231.	Массовая доля аммиака	600
232.	Массовая доля бензойной кислоты	925
233.	Полная растворимость в холодной и горячей воде	170
234.	Количество ломаных зерен	220
235.	Количество дефектных зерен	220
236.	Преломление	435
237.	Доброкачественное ядро	350
238.	Массовая концентрация фенольных веществ	500
239.	Органолептические показатели	400
5.8 Крахмал и крахмалопаточные продукты, желатин		
240.	Массовая доля влаги	300
241.	Массовая доля общей золы	420
242.	Массовая доля золы нерастворимой в соляной кислоте	550
243.	Массовая доля металломагнитных примесей	190
244.	Кислотность	300
245.	Массовая доля сернистого ангидрида	300
246.	pH	230
247.	Массовая доля сухих веществ	300
248.	Прозрачность раствора	250
249.	Восстанавливаемость в картофельном пюре	200
250.	Органолептические показатели	400

5.9 Напитки безалкогольные, пиво, напитки слабоалкогольные		
251.	Массовая доля сухих веществ	300
252.	Кислотность	300
253.	Массовая доля сахара	450
254.	Определение двуокси углерода	250
255.	Определение высоты пены и пеностойкости в пиве	330
256.	Крепость	300
257.	Экстрактивность	350
258.	Продолжительность растворения	110
259.	pH	230
260.	Полнота налива	170
261.	Органолептические показатели	400

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

5.10 Вина, ликеро-водочные изделия, коньяки и коньячные спирты

262.	Крепость	300
263.	Массовая концентрация сахаров	450
264.	Массовая концентрация свободной и сернистой кислот	240
265.	Массовая концентрация свободной и сернистой кислот	600
266.	Массовая концентрация приведенного экстракта	420
267.	Давление двуокиси углерода	250
268.	Массовая концентрация титруемых кислот	350
269.	Объемная доля этилового спирта	350
270.	Массовая концентрация летучих кислот	365
271.	Массовая концентрация лимонной кислоты	580
272.	Массовая концентрация высших спиртов (метод ГЖХ)	500
273.	Массовая концентрация альдегидов (метод ГЖХ)	500
274.	Массовая концентрация эфиров (метод ГЖХ)	500
275.	Массовая концентрация метилового спирта (метод ГЖХ)	500
276.	Массовая концентрация железа	630
277.	Массовая концентрация меди	630
278.	Определение токсичных примесей в водке и этиловом спирте (метод ГЖХ)	800
279.	Определение подлинности водки (метод ГЖХ)	1900
280.	Щелочность	250
281.	Цветность	250
282.	Органолептические показатели	400

5.11 Воды питьевые, расфасованные в емкости; воды минеральные, лечебные и лечебно-столовые

283.	Органолептические показатели (внешний вид, цветность, мутность)	770
284.	pH	230
285.	Жесткость общая	300
286.	Перманганатная окисляемость	350
287.	Общая минерализация	400
288.	Катионы	330
289.	Анионы	600
290.	Щелочность	250
291.	Гидрокарбонаты	300
292.	Массовая концентрация нитрат-ионов	500
293.	Кадмий, марганец	530
294.	Хлориды	600
295.	Фосфаты, фториды	630

296.	Массовая концентрация аммиака и аммонийных солей	230
297.	Массовая концентрация веществ, восстанавливающих марганцовокислый калий	230
298.	Массовая концентрация алюминия	230

5.12 Продукция общественного питания

№ п/п	Наименование показателя	Стоимость испытаний, руб. (без НДС)
299.	Массовая доля жира	505
300.	Массовая доля поваренной соли	270
301.	Кислотность	300
302.	Массовая доля белка	787
303.	Массовая доля влаги	300
304.	Массовая доля золы	420
305.	Массовая доля сухих веществ	300
306.	Массовая доля начинки массе изделия	220
307.	Массовая доля крахмала	590
308.	Концентрация дезраствора	750
309.	Энергетическая ценность	2258
310.	Степень термического окисления	200
311.	Степень термической обработки	300
312.	Массовая доля сахарозы	600
313.	Органолептические показатели	400
6.Упаковка потребительская		
314.	Механические показатели и химическая стойкость	2000
315.	Механические показатели по ТР ТС 005/2011	1500
316.	Механические показатели по ГОСТ (1 показатель)	500
317.	Химическая стойкость	500
318.	Миграция вредных веществ (1 водная модельная среда)	2500
319.	Миграция вредных веществ (до 3-х водных модельных сред)	5000
320.	Миграция вредных веществ (до 3-х водных модельных сред на 1 показатель спектрофотометрический метод)	900
321.	Миграция вредных веществ (плюс каждая последующая водная модельная среда)	1000
322.	Миграция вредных веществ (воздушная модельная среда)	2500
323.	Кислотное число	600
324.	Линейные размеры	900
325.	Органолептические показатели (водная среда)	400
326.	Органолептические показатели (воздушная среда)	700
7. Вредные и опасные факторы производственной среды		
Физические факторы (за 1 точку контроля)		
327.	Определение шума	600,00
328.	Определение показателей освещённости (КЕО, коэффициент пульсации, освещённость)	400,00
329.	Определение показателей микроклимата (температура, влажность, скорость движения воздуха)	550,00
330.	Определение теплового излучения и ТНС-индекса (при наличии источника)	500,00
331.	Определение теплового излучения (при отсутствии источника)	300,00
332.	Определение ТНС-индекса (при отсутствии источника)	300,00
333.	Определение ЭМП	500,00
334.	Определение ЭМП ПЧ (50 Гц)	500,00
335.	Определение ЭМП РЧ	2500,00
336.	Определение вибрации	1000,00
337.	Определение инфразвука	1000,00
338.	Определение ультразвука	500,00
339.	Яркость	350,00

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

340.	Химический фактор (экспресс-анализ индикаторными трубками):	
341.	ТИ оксиды азота (суммарно)	400,00
342.	ТИ оксид углерода	400,00
343.	ТИ акролеин	1000,00
344.	ТИ углеводороды нефти	350,00
345.	ТИ хлористый водород	450,00
346.	ТИ фтористый водород	450,00
347.	ТИ этанол	450,00
348.	ТИ аммиак	400,00
349.	ТИ формальдегид	600,00
350.	ТИ ацетон	370,00
351.	ТИ толуол	350,00
352.	ТИ озон	400,00
353.	ТИ стирол	450,00
354.	ТИ ртути пары	1000,00
355.	ТИ сольвент	650,00
356.	ТИ уайт-спирит	400,00
357.	ТИ этилмеркаптан	600,00
358.	Химический фактор (1 показатель, спектрофотометрическим методом)	900,00
359.	Химический фактор (1 показатель, хроматографическим методом)	1800,00

8. Показатели санитарного контроля

360.	Смывы с оборудования, рук персонала, спецодежды, инвентаря, производственных помещений: сальмонеллы, S.aureus, Proteus (1 показатель)	210
361.	Смывы с оборудования, рук персонала, спецодежды, инвентаря, производственных помещений: БГКП, ОМЧ, дрожжи, плесени (1 показатель)	158
362.	Бактериальная обсемененность воздуха производственных помещений и холодильных камер (седиментационный (чашечный) метод)	300
363.	Бактериальная обсемененность воздуха производственных помещений и холодильных камер (импакционный метод)	600
364.	Массовая концентрация действующего вещества в дезрастворе	600

9. Отбор проб, оформление результатов испытаний

363	Отбор проб:	акт отбора	1200
364	Оформление протокола испытаний	протокол	170
365	Оформление протокола испытаний (физические факторы по ППК)	протокол	250
366	Оформление акта дегустационной комиссии	акт	600

Финансовый директор

Е.Ю. Турагина

подпись

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