

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



Испытательный центр

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц: RA.RU.21AB39, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 12.11.2015г.

107497,Россия,г.Москва,Иркутская ул.,д.11, корпус 1,пом.29,ком.24
тел./факс (495) 380-35-29

УТВЕРЖДЕНО:
Приказом Генерального директора
от 12 января 2021 года, № 21/21

**Тарифы
на проведение работ по испытаниям**

1. Показатели безопасности в пищевых продуктах

| № п/п | Наименование показателя | Стоимость испытаний, руб. (без НДС) |
|--|--|--|
| 1. | Токсичные элементы: (метод инверсионная вольтамперометрия) | |
| | - свинец, мышьяк, кадмий, ртуть- за 4 элемента | 2000 |
| | - свинец и кадмий – за 2 элемента | 610 |
| | - свинец, мышьяк, кадмий, ртуть- за 1 элемент | 610 |
| 2. | Меламин (метод ВЭЖХ) | 2310 |
| 3. | Микотоксины: | |
| | Афлатоксин М1 (детское питание) метод ВЭЖХ | 1500 |
| | Афлатоксин М1 (кроме детского питания) метод ТСХ | 1000 |
| | Афлатоксин В1 (кроме детского питания) метод ВЭЖХ | 1000 |
| | Дезоксиниваленол (кроме детского питания) метод ВЭЖХ | 1000 |
| | Зеараленон (кроме детского питания) метод ВЭЖХ | 1000 |
| | Охратоксин А (в том числе детское питание) метод ВЭЖХ | 1000 |
| | Патулин (в том числе детское питание) метод ВЭЖХ | 1000 |
| Т-2 токсин (в том числе детское питание) метод ГЖХ | 1200 | |
| 4. | Пестициды (метод ГЖХ): | |
| | ГХЦГ и его изомеры | 750 |
| | ДДТ и его метаболиты | 750 |
| | Алдрин | 750 |
| | Гептахлор | 750 |
| | Гексахлорбензол | 900 |
| | Пестициды (метод ТСХ): Ртутьорганические | 950 |
| | 2,4-D кислота, её соли и эфиры | 900 |

| № п/п | Наименование показателя | Стоимость испытаний, руб. (без НДС) |
|---|---|--|
| 5. | Антибиотики: бацитрацин, тетрациклин (1 показатель, микробиологический метод) мясная продукция | 400 |
| 6. | Антибиотики (метод ИФА): Тетрациклин | 2250 |
| | Бацитрацин | 2250 |
| 7. | Антибиотики в молоке: стрептомицин, пенициллин, тетрациклин, левомецетин (группа) (метод ВЭЖХ) | 3340 |
| 8. | Антибиотики: - левомецетин (метод ИФА) | 800 |
| 9. | Радионуклиды: - цезий-137; - стронций-90 | 220 |
| | | 680 |
| 10. | Нитрозамины (метод тонкослойная хроматография) | 1220 |
| 11. | Бенз(а)пирен (метод ВЭЖХ) | 1050 |
| 12. | Гистамин (метод ВЭЖХ) | 850 |
| 13. | Гистамин (метод фотометрический) | 600 |
| 14. | Полихлорированные бифенилы (метод газожидкостная хроматография) | 1300 |
| 15. | Нитраты, нитриты (метод фотометрический) | 550 |
| 16. | 5-оксиметилфурфурол (метод ВЭЖХ) | 1430 |
| 2. Микробиологические показатели в пищевых продуктах | | |
| 17. | КМАФАнМ | 330 |
| 18. | БГКП | 330 |
| 19. | E.Coli | 315 |
| 20. | S.aureus | 390 |
| 21. | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонелла | 525 |
| 22. | Сульфитредуцирующие, клостридии | 470 |
| 23. | Анаэробные сульфитредуцирующие бактерии | 470 |
| 24. | Споры мезофильных анаэробных микроорганизмов | 480 |
| 25. | Споры мезофильных лактатсбраживающих анаэробных микроорганизмов | 480 |
| 26. | B.cereus | 345 |
| 27. | Дрожжи | 157 |
| 28. | Плесени | 157 |
| 29. | Энтерококки | 300 |
| 30. | Бактерии рода Proteus | 315 |
| 31. | Enterobacteriaceae | 1380 |
| 32. | Молочнокислые микроорганизмы (лактобактерии) | 300 |
| 33. | Бифидобактерии (полуколичественный анализ посев на полужидкие среды, результат в протоколе испытаний более/менее $1 \cdot 10^6$ КОЕ/г) | 690 |
| 34. | Бифидобактерии (количественный анализ, посев на плотные среды, результат в протоколе испытаний с указанием точного количества бифидобактерий, например $2,6 \cdot 10^7$ КОЕ/г) | 1380 |
| 35. | Микрофлора характерная для творожной закваски | 200 |
| 36. | Ацидофильные микроорганизмы | 690 |

| № п/п | Наименование показателя | Стоимость испытаний, руб. (без НДС) |
|---|--|--|
| 37. | <i>L.monocytogenes</i> | 960 |
| 38. | <i>Pseudomonas acruginosa</i> | 435 |
| 39. | Исследования консервов на промышленную стерильность: | 1600 |
| 40. | Герметичность и состояние внутренней поверхности тары | 150 |
| 41. | Паразитология | 825 |
| 42. | <i>V.parahaemolyticus</i> | 450 |
| 43. | Желатинразжижающие бактерии | 330 |
| 44. | <i>Alicyclobacillus</i> | 3300 |
| 45. | <i>Enterobacter sakazakii</i> | 3300 |
| 46. | <i>Campylobacter spp</i> | 3300 |
| 47. | <i>Shigella spp</i> | 3300 |
| 48. | 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 | | |
| 49. | Витамины жирорастворимые: А, Д, К (1 витамин) | 1740 |
| 50. | Витамины жирорастворимые: Е (1 витамин) | 3000 |
| 51. | Водорастворимые витамины: В1, В2, В3, В5, В6, В9, С, РР (1 витамин) | 1740 |
| 52. | Кальций, магний, селен (1 элемент) | 900 |
| 53. | Железо, медь, цинк, олово, никель, йод (в масложировых продуктах) (1 элемент) | 760 |
| 54. | Фосфор | 1000 |
| 4. Определение консервантов, подсластителей в пищевых продуктах (ВЭЖХ) | | |
| 55. | Диоксид серы | 1100 |
| 56. | Содержание лимонной кислоты | 2500 |
| 57. | Определение красителей: - один краситель - группа красителей (5шт) | 1500 3000 |
| 58. | Определение консервантов: - массовая доля сорбиновой кислоты - массовая доля бензойной кислоты | 1300 1300 |
| 59. | Содержание подсластителей (метод ВЭЖХ) | 1100 |
| 60. | Содержание органических кислот: - L-яблочная, - D-яблочная; - D-изолимонная | 2500 2500 2500 |
| 5. Физико-химические показатели | | |
| 5.1 Мясо и мясопродукты, птица и продукты их переработки | | |
| 61. | Массовая доля влаги | 360 |
| 62. | Массовая доля влаги выделившаяся при размораживании | 600 |

| № п/п | Наименование показателя | Стоимость испытаний, руб. (без НДС) |
|---------------------------------------|--|--|
| 63. | Массовая доля белка | 950 |
| 64. | Массовая доля белковых веществ | 950 |
| 65. | Массовая доля жира | 600 |
| 66. | Массовая доля мяса и жира | 550 |
| 67. | Массовая доля поваренной соли | 320 |
| 68. | Массовая доля нитрита натрия | 550 |
| 69. | Массовая доля крахмала | 1400 |
| 70. | Массовая доля общего фосфора (P ₂ O ₅) | 1000 |
| 71. | Массовая доля сухих веществ (в мясных консервах детского питания) | 360 |
| 72. | Кислотность | 330 |
| 73. | Температура в толще слоя | 250 |
| 74. | Хлористый натрий | 380 |
| 75. | Масса нетто | 250 |
| 76. | Анализ свежести мяса | 1000 |
| 77. | Остаточная активность кислой фосфатазы | 1000 |
| 78. | Эффективность пастеризации (альфа-амилазный тест) | 800 |
| 79. | Органолептические показатели | 440 |
| 5.2 Молоко и молочные продукты | | |
| 80. | Массовая доля влаги | 360 |
| 81. | Массовая доля влаги в обезжиренном веществе | 800 |
| 82. | Массовая доля белка | 950 |
| 83. | Массовая доля жира | 600 |
| 84. | Массовая доля жира в сухом веществе | 960 |
| 85. | Кислотность | 330 |
| 86. | Кислотность жировой фазы масла, К | 330 |
| 87. | Титруемая кислотность молочной плазмы продукта, Т | 330 |
| 88. | Индекс растворимости | 270 |
| 89. | СОМО (сухой обезжиренный молочный остаток) | 960 |
| 90. | Массовая доля сахарозы | 850 |
| 91. | Массовая доля лактозы | 850 |
| 92. | Массовая доля сухих веществ | 360 |
| 93. | Массовая доля сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта | 660 |
| 94. | Массовая доля минеральных примесей | 250 |
| 95. | Массовая доля посторонних примесей | 250 |
| 96. | Массовая доля примесей растительного происхождения | 250 |
| 97. | Массовая доля золы | 500 |
| 98. | Массовая доля углеводов | 2200 |
| 99. | Массовая доля соли | 320 |
| 100. | Массовая доля соли (с предварительным озолением) | 820 |
| 101. | Массовая доля крахмала | 850 |
| 102. | Массовая доля спирта | 950 |
| 103. | Массовая доля молочной кислоты (для сухого молока) | 500 |
| 104. | рН | 250 |

| № п/п | Наименование показателя | Стоимость испытаний, руб. (без НДС) |
|--|--|--|
| 105. | Группа частоты | 300 |
| 106. | Казеин | 1500 |
| 107. | Термоустойчивость | 300 |
| 108. | Плотность | 220 |
| 109. | Фосфатаза | 300 |
| 110. | Пероксидаза | 300 |
| 111. | Перекисное число | 800 |
| 112. | Отношение кальций/фосфор (расчет) | 250 |
| 113. | Массовая доля молочного жира (расчет) | 250 |
| 114. | Определение наличия сухого молока в молочной продукции (метод ИФА) | 1600 |
| 115. | Отношение альфа-токоферол и полиненасыщенные жирные кислоты | 4430 |
| 116. | Альфа-токоферол | 3000 |
| 117. | Наличие антиокислителей (бутилоксианизол, бутилокситолуол) | 2000 |
| 118. | Жирно-кислотный состав | 3000 |
| 119. | Определение растительных жиров в молочном жире | 3600 |
| 120. | Массовая доля молочного жира | 3600 |
| 121. | Массовая доля линолевой кислоты | 3000 |
| 122. | Массовая доля трансизомеров | 3000 |
| 123. | Содержание стерина | 3900 |
| 124. | Органолептические показатели | 440 |
| 5.3 Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них | | |
| 125. | Массовая доля влаги | 360 |
| 126. | Массовая доля поваренной соли | 320 |
| 127. | Кислотность | 330 |
| 128. | Массовая доля отстоя в масле | 300 |
| 129. | Массовая доля составных частей | 400 |
| 130. | Длина тушек | 300 |
| 131. | Уротропин | 1300 |
| 132. | Органолептические показатели | 440 |
| 5.4 Мукомольно-крупяные, хлебобулочные, макаронные и кондитерские изделия, сахар, мед | | |
| 133. | Массовая доля влаги | 360 |
| 134. | Массовая доля нерастворимых веществ | 360 |
| 135. | Массовая доля жира | 600 |
| 136. | Массовая доля поваренной соли | 320 |
| 137. | Массовая доля минеральных примесей | 250 |
| 138. | Массовая доля посторонних примесей | 250 |
| 139. | Массовая доля примесей растительного происхождения | 250 |
| 140. | Массовая доля металломагнитных примесей | 250 |
| 141. | Массовая доля механических примесей | 250 |
| 142. | Массовая доля зерна | 200 |
| 143. | Массовая доля цветковых пленок | 200 |

| № п/п | Наименование показателя | Стоимость испытаний, руб. (без НДС) |
|----------|--|--|
| 144. | Признаки болезней и плесени | 200 |
| 145. | Зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) | 200 |
| 146. | Загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) | 200 |
| 147. | Хруст от минеральной примеси | 160 |
| 148. | Пористость | 300 |
| 149. | Массовая доля золы нерастворимой в соляной кислоте | 660 |
| 150. | Массовая доля общей золы | 500 |
| 151. | Сульфатная зола | 1000 |
| 152. | Зольность | 500 |
| 153. | Массовая доля сахара | 950 |
| 154. | Массовая доля сахарозы | 1400 |
| 155. | Кислотность | 330 |
| 156. | Массовая доля начинки в массе изделия | 300 |
| 157. | Примеси, доброкачественное ядро, испорченные ядра | 250 |
| 158. | Массовая доля лома и крошки от массы нетто упаковки | 380 |
| 159. | Проход через сито | 250 |
| 160. | Остаток на сите | 250 |
| 161. | Щелочность | 300 |
| 162. | Массовая доля сухих веществ | 360 |
| 163. | Массовая доля сухих веществ, перешедших в варочную воду | 550 |
| 164. | Массовая доля общего сухого остатка какао | 700 |
| 165. | Массовая доля редуцирующих веществ | 800 |
| 166. | Массовая доля свободной сернистой кислоты | 360 |
| 167. | Массовая доля сухого обезжиренного остатка молока (шоколадные изделия, глазурь) | 1500 |
| 168. | pH | 250 |
| 169. | Массовая доля сернистого ангидрида | 360 |
| 170. | Степень развариваемости | 200 |
| 171. | Намокаемость | 200 |
| 172. | Набухаемость | 200 |
| 173. | Степень измельчения | 300 |
| 174. | Массовая доля крахмала | 1400 |
| 175. | Массовая доля ГМФ (фотометрия) | 800 |
| 176. | Массовая доля ГМФ (ВЭЖХ) | 1400 |
| 177. | Диастазное число | 650 |
| 178. | Качественная реакция на ГМФ | 300 |
| 179. | Определение наличия яичных продуктов | 1125 |
| 180. | Признаки брожения | 200 |
| 181. | Удельная электрическая проводимость | 450 |
| 182. | Оксиметилфурфурол (качественный метод) | 300 |
| 183. | Оксиметилфурфурол (метод ВЭЖХ) | 1430 |
| 184. | Сульфиты | 925 |
| 185. | Наличие муки из мягкой пшеницы | 1100 |
| 186. | Массовая доля протеина в пересчете на сухое вещество | 1500 |
| 187. | Перекисное число (МИ 2586-2000, Кондитерские изделия и полуфабрикаты кондитерского производства, в выделенном из изделия жире) | 1200 |

| № п/п | Наименование показателя | Стоимость испытаний, руб. (без НДС) |
|--|---|--|
| 188. | Кислотное число (МИ 2586-2000, Кондитерские изделия и полуфабрикаты кондитерского производства, в выделенном из изделия жире) | 980 |
| 189. | Органолептические показатели | 440 |
| 5.5 Продукция консервной и овощесушильной промышленности, соковая продукция из фруктов и овощей | | |
| 190. | Массовая доля сухих веществ | 360 |
| 191. | Массовая доля растворимых сухих веществ | 360 |
| 192. | Массовая доля титруемых кислот | 400 |
| 193. | Массовая доля этилового спирта | 450 |
| 194. | Массовая доля минеральных примесей | 250 |
| 195. | Массовая доля посторонних примесей | 250 |
| 196. | Массовая доля дефектных примесей | 250 |
| 197. | Массовая доля примесей растительного происхождения | 250 |
| 198. | Массовая доля хлоридов | 320 |
| 199. | Массовая доля основного продукта | 500 |
| 200. | Массовая доля сахара | 950 |
| 201. | Массовая доля сахарозы | 1400 |
| 202. | Плесневые, гнилые плоды | 250 |
| 203. | pH | 250 |
| 204. | Цветность | 300 |
| 205. | Массовая доля йода | 900 |
| 206. | Массовая доля мякоти | 250 |
| 207. | Массовая доля осадка | 250 |
| 208. | Массовая доля жира | 600 |
| 209. | Массовая доля образца от массы нетто | 400 |
| 210. | В-каротин | 900 |
| 211. | Титруемая кислотность | 400 |
| 212. | Формольное число | 480 |
| 213. | Пектин | 900 |
| 214. | Массовая доля азота | 1000 |
| 215. | Относительная плотность | 400 |
| 216. | Диоксид серы | 1100 |
| 217. | Качественный метод выявления присутствия крахмала в томатопродуктах | 600 |
| 218. | Органолептические показатели | 440 |
| 5.6 Продукция масложировой промышленности | | |
| 219. | Перекисное число | 600 |
| 220. | Кислотное число | 480 |
| 221. | Йодное число | 460 |
| 222. | Цветное число | 460 |
| 223. | Число омыления | 500 |
| 224. | Массовая доля неомыляемых веществ | 500 |
| 225. | Массовая доля мыла | 500 |
| 226. | Массовая доля жира | 600 |

| № п/п | Наименование показателя | Стоимость испытаний, руб. (без НДС) |
|---|---|--|
| 227. | Массовая доля влаги | 360 |
| 228. | Жирно-кислотный состав | 3000 |
| 229. | Массовая доля арахидоновой кислоты | 3000 |
| 230. | Массовая доля влаги и летучих веществ | 360 |
| 231. | Массовая доля фосфорсодержащих веществ | 800 |
| 232. | Массовая доля нежировых примесей | 380 |
| 233. | Стойкость эмульсии | 250 |
| 234. | Кислотность | 330 |
| 235. | Массовая доля свободных жирных кислот | 440 |
| 236. | Определение массовой доли трансизомеров | 3000 |
| 237. | Температура плавления | 300 |
| 238. | Анизидиновое число | 500 |
| 239. | Массовая доля сорбата калия | 1200 |
| 240. | Органолептические показатели | 440 |
| 5.7 Концентраты пищевые, специи, пряности, соль, чай, кофе, чайные и кофейные напитки, пищевые добавки | | |
| 241. | Массовая доля влаги | 360 |
| 242. | Массовая доля влаги (пряности, специи) | 650 |
| 243. | Крупность помола | 250 |
| 244. | Массовая доля сахара | 950 |
| 245. | Массовая доля сахарозы | 1400 |
| 246. | Массовая доля ванилина | 660 |
| 247. | Кислотность | 330 |
| 248. | Массовая доля жира | 600 |
| 249. | Массовая доля лимонной кислоты | 330 |
| 250. | Массовая доля поваренной соли | 320 |
| 251. | Массовая доля минеральных примесей | 250 |
| 252. | Наличие посторонних примесей | 250 |
| 253. | Массовая доля примесей растительного происхождения | 250 |
| 254. | Массовая доля металломагнитных примесей | 250 |
| 255. | Массовая доля золы | 500 |
| 256. | Чистота раствора | 200 |
| 257. | Прозрачность раствора | 250 |
| 258. | Массовая доля золы нерастворимой в соляной кислоте | 660 |
| 259. | Массовая доля эфирных масел | 720 |
| 260. | Зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) | 200 |
| 261. | Загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) | 200 |
| 262. | Массовая доля мелочи | 250 |
| 263. | Содержание танина | 600 |
| 264. | Содержание кофеина (ВЭЖХ) | 1500 |
| 265. | Содержание сырой клетчатки | 800 |
| 266. | Содержание грубых волокон | 1200 |
| 267. | Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ | 500 |
| 268. | Массовая доля экстрактивных веществ | 500 |
| 269. | Массовая доля нерастворимого в воде остатка | 330 |

| № п/п | Наименование показателя | Стоимость испытаний, руб. (без НДС) |
|---|--|--|
| 270. | Массовая доля аммиака | 600 |
| 271. | Полная растворимость в холодной и горячей воде | 250 |
| 272. | Количество ломаных зерен | 250 |
| 273. | Количество дефектных зерен | 435 |
| 274. | Показатель преломления | 435 |
| 275. | Доброкачественное ядро | 500 |
| 276. | Массовая концентрация фенольных веществ | 1000 |
| 277. | Хлорид-ион | 450 |
| 278. | Сульфат-ион | 450 |
| 279. | Кальций-ион | 450 |
| 280. | Качественная реакция на цитрат-ион | 250 |
| 281. | Органолептические показатели | 440 |
| 5.8 Крахмал и крахмалопаточные продукты, желатин | | |
| 282. | Массовая доля влаги | 360 |
| 283. | Массовая доля общей золы | 500 |
| 284. | Массовая доля золы нерастворимой в соляной кислоте | 660 |
| 285. | Массовая доля металломагнитных примесей | 250 |
| 286. | Кислотность | 330 |
| 287. | Массовая доля сернистого ангидрида | 360 |
| 288. | pH | 250 |
| 289. | Массовая доля сухих веществ | 360 |
| 290. | Прозрачность раствора | 250 |
| 291. | Восстанавливаемость в картофельном пюре | 220 |
| 292. | Органолептические показатели | 440 |
| 5.9 Напитки безалкогольные, пиво, напитки слабоалкогольные | | |
| 293. | Массовая доля сухих веществ | 360 |
| 294. | Кислотность | 330 |
| 295. | Массовая доля сахара | 950 |
| 296. | Определение двуокиси углерода | 300 |
| 297. | Определение высоты пены и пеностойкости в пиве | 400 |
| 298. | Крепость | 500 |
| 299. | Экстрактивность | 420 |
| 300. | Продолжительность растворения | 150 |
| 301. | pH | 250 |
| 302. | Полнота налива | 200 |
| 303. | Органолептические показатели | 440 |
| 5.10 Вина, ликеро-водочные изделия, коньяки и коньячные спирты | | |
| 304. | Крепость | 500 |
| 305. | Массовая концентрация сахаров | 950 |
| 306. | Массовая концентрация свободной и сернистой кислот | 660 |

| № п/п | Наименование показателя | Стоимость испытаний, руб. (без НДС) |
|---|--|--|
| 307. | Массовая концентрация приведенного экстракта | 460 |
| 308. | Давление двуокиси углерода | 280 |
| 309. | Массовая концентрация титруемых кислот | 380 |
| 310. | Объемная доля этилового спирта | 500 |
| 311. | Массовая концентрация летучих кислот | 400 |
| 312. | Массовая концентрация лимонной кислоты | 2500 |
| 313. | Массовая концентрация высших спиртов (метод ГЖХ) | 500* |
| 314. | Массовая концентрация альдегидов (метод ГЖХ) | 500* |
| 315. | Массовая концентрация эфиров (метод ГЖХ) | 500* |
| 316. | Массовая концентрация метилового спирта (метод ГЖХ) | 500* |
| 317. | Массовая концентрация железа | 760 |
| 318. | Массовая концентрация меди | 760 |
| 319. | Массовая концентрация общего диоксида серы в винах | 1100 |
| 320. | Массовая концентрация токсичных микропримесей в водке | 2200 |
| 321. | Метанол (в спиртосодержащей продукции, кроме водки и коньяка, метод ГЖХ) | 1250 |
| 322. | Щелочность | 300 |
| 323. | Цветность | 300 |
| 324. | Органолептические показатели | 440 |
| *- данные показатели исследуются в комплексе | | |
| 5.11 Воды питьевые, расфасованные в емкости; воды минеральные, лечебные и лечебно-столовые | | |
| 325. | Органолептические показатели | 1150 |
| | Цветность, мутность | 800 |
| | Внешний вид, вкус, запах | 350 |
| 326. | pH | 250 |
| 327. | Жесткость общая | 330 |
| 328. | Перманганатная окисляемость | 380 |
| 329. | Общая минерализация -сухой остаток (кроме минеральных вод) | 440 |
| 330. | Катионы | 360 |
| 331. | Анионы | 650 |
| 332. | Щелочность | 300 |
| 333. | Гидрокарбонаты | 330 |
| 334. | Массовая концентрация нитрат-ионов (фотометрический метод) | 550 |
| 335. | Кадмий, магний, марганец (метод ИВА) | 900 |
| 336. | Хлориды | 600 |
| 337. | Фосфаты, фториды (фотометрический метод) | 650 |
| 338. | Нитриты (фотометрический метод) | 650 |
| 339. | Массовая концентрация ионов кальция | 600 |
| 340. | Массовая концентрация ионов магния | 600 |
| 341. | Массовая концентрация ионов калия | 1000 |
| 342. | Массовая концентрация гидрокарбонат-ионов | 330 |
| 343. | Массовая концентрация сульфат-ионов | 700 |
| 344. | Массовая концентрация бромид-ионов | 650 |
| 345. | Массовая концентрация ионов железа | 760 |
| 346. | Массовая концентрация сурьма | 900 |

| № п/п | Наименование показателя | Стоимость испытаний, руб. (без НДС) |
|---|--|--|
| 347. | Массовая концентрация аммиака и аммонийных солей (фотометрический метод) | 650 |
| 348. | Массовая концентрация веществ, восстанавливающих марганцовокислый калий | 250 |
| 349. | Хлор остаточный свободный | 550 |
| 350. | Хлор остаточный связанный | 550 |
| 351. | Озон | 550 |
| 352. | Аммиак | 630 |
| 353. | Формальдегид | 1000 |
| 354. | Хлороформ | 900 |
| 355. | Цинк | 760 |
| 356. | Медь | 760 |
| 357. | Калий (минеральная вода) | 800 |
| 358. | Удельная суммарная бета-активность | 1200 |
| 359. | Удельная суммарная альфа-активность | 1200 |
| 360. | Массовая концентрация алюминия (фотометрический метод) | 760 |
| 5.12 Питьевая водопроводная вода | | |
| 361. | Микробиологические показатели: Общее микробное число (ОМЧ) Общие колиформные бактерии (ОКБ) Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ) | 1950 |
| 362. | Споры сульфитредуцирующих клостридий | 470 |
| 363. | Органолептические показатели | 1150 |
| | Цветность, мутность | 800 |
| | Внешний вид, вкус, запах | 350 |
| 364. | pH | 250 |
| 365. | Жесткость общая | 330 |
| 366. | Перманганатная окисляемость | 380 |
| 367. | Массовая концентрация гидрокарбонатов | 330 |
| 368. | Железо, медь, алюминий, хром, никель, цинк (1 элемент) | 760 |
| 369. | Общая минерализация | 440 |
| 370. | Хлор | 550 |
| 371. | Марганец | 900 |
| 372. | Токсичные элементы: - свинец, мышьяк, кадмий, ртуть- за 4 элемента | 2000 |
| | - свинец и кадмий – за 2 элемента | 610 |
| | - свинец, мышьяк, кадмий, ртуть- за 1 элемент | 610 |
| 373. | Содержание хлороформа (при хлорировании) | 900 |
| 374. | Нитраты | 630 |
| 375. | Нитриты | 630 |
| 376. | Сероводород | 630 |
| 377. | Нитрит-ион | 630 |
| 378. | Сульфаты | 700 |
| 379. | Радиационная безопасность: Общая альфа- радиоактивность | 4000 |
| | Общая бета-радиоактивность | |
| 380. | Аммиак и аммоний-ион (по азоту) | 630 |

| № п/п | Наименование показателя | Стоимость испытаний, руб. (без НДС) |
|---|--|--|
| 381. | Легионеллы | 3000 |
| 382. | Содержание хлоридов | 600 |
| 5.13 Горячая водопроводная вода | | |
| 383. | Микробиологические показатели: Общее микробное число (ОМЧ) Общие колиформные бактерии (ОКБ) Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ) | 1950 |
| 384. | Споры сульфитредуцирующих клостридий | 470 |
| 385. | Легионеллы | 3000 |
| 386. | Органолептические показатели | 1150 |
| | Цветность, мутность | 800 |
| | Внешний вид, вкус, запах | 350 |
| 387. | Температура горячей воды | 350 |
| 388. | pH | 250 |
| 389. | Жесткость общая | 330 |
| 390. | Перманганатная окисляемость | 380 |
| 391. | Общая минерализация | 440 |
| 392. | Хлор | 550 |
| 393. | Марганец | 900 |
| 394. | Токсичные элементы: - свинец, мышьяк, кадмий, ртуть- за 4 элемента | 2000 |
| | - свинец и кадмий – за 2 элемента | 610 |
| | - свинец, мышьяк, кадмий, ртуть- за 1 элемент | 610 |
| 395. | Железо, медь, алюминий, хром, никель, цинк (1 элемент) | 760 |
| 396. | Содержание хлороформа (при хлорировании) | 900 |
| 397. | Нитраты | 630 |
| 398. | Нитриты | 630 |
| 399. | Сероводород | 630 |
| 400. | Нитрит-ион | 630 |
| 401. | Аммиак и аммоний-ион (по азоту) | 630 |
| 402. | Полифосфаты | 550 |
| 5.14 Показатели воды (бассейны, джакузи) | | |
| 403. | Органолептические показатели | 1150 |
| | Цветность, мутность | 800 |
| | Внешний вид, вкус, запах | 350 |
| 404. | Микробиологические показатели: Общие колиформные бактерии (ОКБ) Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ) | 1300 |
| 405. | Легионеллез+температура в ваннах бассейна и джакузи | 3000 |
| 406. | Паразитология | 1950 |
| 407. | Остаточный хлор | 600 |
| 408. | Содержание хлороформа (при хлорировании) | 900 |
| 409. | Колифаги | 860 |
| 410. | Содержание формальдегида | 1000 |

| № п/п | Наименование показателя | Стоимость испытаний, руб. (без НДС) |
|---|---|--|
| 411. | Железо общее | 760 |
| 412. | Нитриты | 630 |
| 413. | Аммиак | 630 |
| 414. | Хлориды | 600 |
| 415. | Связанный хлор | 600 |
| 416. | Свободный хлор | 600 |
| 417. | Перманганатная окисляемость | 380 |
| 5.15 Продукция общественного питания | | |
| 418. | Массовая доля жира | 600 |
| 419. | Массовая доля поваренной соли | 320 |
| 420. | Кислотность | 330 |
| 421. | Массовая доля белка | 950 |
| 422. | Массовая доля влаги | 360 |
| 423. | Массовая доля золы | 500 |
| 424. | Массовая доля сухих веществ | 360 |
| 425. | Массовая доля начинки массе изделия | 300 |
| 426. | Массовая доля крахмала | 1400 |
| 427. | Энергетическая ценность | 2480 |
| 428. | Энергетическая ценность блюда (расчетный метод содержания белков, жиров, углеводов в блюде) | 850 |
| 429. | Степень термического окисления | 250 |
| 430. | Степень термической обработки | 330 |
| 431. | Массовая доля сахарозы | 1400 |
| 432. | Витамин С (общественное питание) титриметрический метод | 690 |
| 433. | Органолептические показатели | 440 |
| 5.16 Дистиллированная вода | | |
| 434. | pH | 250 |
| 435. | удельная электрическая проводимость при 20 °С | 450 |
| 436. | Массовая концентрация веществ, восстанавливающих KMnO(O) | 250 |
| 437. | Массовая концентрация цинка | 760 |
| 438. | Массовая концентрация свинца | 610 |
| 439. | Массовая концентрация меди | 760 |
| 440. | Массовая концентрация кальция | 760 |
| 441. | Массовая концентрация железа | 760 |
| 442. | Массовая концентрация алюминия | 760 |
| 443. | Массовая концентрация хлоридов | 600 |
| 444. | Массовая концентрация сульфатов | 700 |
| 445. | Массовая концентрация нитратов | 630 |
| 446. | Массовая концентрация остатка после выпаривания | 440 |
| 447. | Массовая концентрация аммиака и аммонийных солей | 630 |
| 6.Упаковка потребительская | | |
| 448. | Механические показатели и химическая стойкость | 2200 |

| № п/п | Наименование показателя | Стоимость испытаний, руб. (без НДС) |
|--|--|--|
| 449. | Механические показатели по ТР ТС 005/2011 | 1650 |
| 450. | Механические показатели по ГОСТ (1 показатель) | 550 |
| 451. | Химическая стойкость | 550 |
| 452. | Миграция вредных веществ (1 водная модельная среда) | 2750 |
| 453. | Миграция вредных веществ (до 3-х водных модельных сред) | 5500 |
| 454. | Миграция вредных веществ (до 3-х водных модельных сред на 1 показатель спектрофотометрический метод) | 990 |
| 455. | Миграция вредных веществ (плюс каждая последующая водная модельная среда) | 1100 |
| 456. | Миграция вредных веществ (воздушная модельная среда) | 2750 |
| 457. | Кислотное число | 660 |
| 458. | Линейные размеры | 990 |
| 459. | Органолептические показатели (водная среда) | 440 |
| 460. | Органолептические показатели (воздушная среда) | 770 |
| 7. Вредные и опасные факторы производственной среды | | |
| Физические факторы (за 1 точку контроля) | | |
| 461. | Определение шума | 600 |
| 462. | Определение показателей освещённости (КЕО, коэффициент пульсации, освещённость) | 400 |
| 463. | Определение показателей микроклимата (температура, влажность, скорость движения воздуха) | 550 |
| 464. | Определение теплового излучения и ТНС-индекса (при наличии источника) | 500 |
| 465. | Определение теплового излучения (при отсутствии источника) | 300 |
| 466. | Определение ТНС-индекса (при отсутствии источника) | 300 |
| 467. | Определение ЭМП | 500 |
| 468. | Определение ЭМП ПЧ (50 Гц) | 500 |
| 469. | Определение ЭМП РЧ | 2500 |
| 470. | Определение вибрации | 1000 |
| 471. | Определение инфразвука | 1000 |
| 472. | Определение ультразвука | 500 |
| 473. | Яркость | 350 |
| 474. | Запыленность производственных помещений | 600 |
| 475. | Химический фактор (экспресс-анализ индикаторными трубками): | |
| 476. | ТИ оксиды азота (суммарно) | 400 |
| 477. | ТИ оксид углерода | 400 |
| 478. | ТИ акролеин | 1000 |
| 479. | ТИ углеводороды нефти | 350 |
| 480. | ТИ хлористый водород | 450 |
| 481. | ТИ фтористый водород | 450 |
| 482. | ТИ этанол | 450 |
| 483. | ТИ аммиак | 400 |
| 484. | ТИ формальдегид | 600 |
| 485. | ТИ ацетон | 370 |
| 486. | ТИ толуол | 350 |
| 487. | ТИ озон | 400 |
| 488. | ТИ стирол | 450 |
| 489. | ТИ ртути пары | 1000 |

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

| | | |
|------|--|------|
| 490. | ТИ сольвент | 650 |
| 491. | ТИ уайт-спирит | 400 |
| 492. | ТИ этилмеркаптан | 600 |
| 493. | Химический фактор (1 показатель, спектрофотометрическим методом) | 900 |
| 494. | Химический фактор (1 показатель, хроматографическим методом) | 1800 |

8. Показатели санитарного контроля

| | | |
|------|---|------|
| 495. | Смывы с оборудования, рук персонала, спецодежды, инвентаря, производственных помещений: сальмонеллы, S.aureus, L.monocytogenes , Proteus, Enterobacteriaceae (1 показатель) | 210 |
| 496. | Смывы с оборудования, рук персонала, спецодежды, инвентаря, производственных помещений: БГКП, ОМЧ, дрожжи, плесени (1 показатель) | 158 |
| 497. | Смывы с оборудования, рук персонала, спецодежды, инвентаря, производственных помещений: легионелла | 420 |
| 498. | Смывы с поверхности на яйца гельминтов | 210 |
| 499. | Бактериальная обсемененность воздуха производственных помещений и холодильных камер (седиментационный (чашечный) метод) | 300 |
| 500. | Бактериальная обсемененность воздуха производственных помещений и холодильных камер (импакционный метод) | 600 |
| 501. | Бактериальная обсемененность воздуха закрытых помещений (гидрохлорид (хлористый водород) в химчистке) | 450 |
| 502. | Массовая концентрация действующего вещества в дезрастворе | 750 |
| 503. | Контроль работы паровых стерилизаторов (эффективность стерилизации) | 1300 |
| 504. | Контроль работы воздушных стерилизаторов (эффективность стерилизации) | 1300 |

9. Отбор проб, оформление результатов испытаний

| | | | |
|-----|--|------------|------|
| 505 | Отбор проб: | акт отбора | 2000 |
| 506 | Оформление протокола испытаний | протокол | 200 |
| 507 | Оформление протокола испытаний (физические факторы по ППК) | протокол | 250 |
| 508 | Оформление заключения по несоответствиям продукции | заключение | 300 |
| 509 | Оформление заключения по результатам испытаний | заключение | 3000 |
| 510 | Подготовка писем для таможни, в т.ч. в части приёма образцов | письмо | 2000 |
| 511 | Оформление акта дегустационной комиссии | акт | 1000 |

Финансовый директор

Е.Ю. Турагина

подпись

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