**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ**

**«НПО ИМПУЛЬС»**

**Испытательный центр**

(аттестат аккредитации RA.RU.21АВ39 от 12.11.2015 г.)

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

 УТВЕРЖДЕНО

Приказом Генерального директора

от 10 января 2024 года, № 18/24

**Тарифы**

**на проведение работ по испытаниям**

1. Показатели безопасности (в том числе: токсичные элементы, микотоксины, радионуклиды, пестициды)………………….1
2. Микробиологические показатели……………………………………………………………………………………………………………………………….2
3. Антибиотики………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………2
4. Витамины, консерванты, красители……………………………………………………………………………………………………………………………3
5. Показатели санитарного контроля………………………………………………………………………………………………………………………………3
6. Упаковка потребительская………………………………………………………………………………………………………………………………………….4
7. Вредные и опасные факторы производственной среды. Физические факторы…………………………………………………………….4
8. Прочие услуги (оформление протокола испытаний, заключений и актов дегустационной комиссии; отбор проб и проч.).…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………4
9. Физико-химические показатели………………………………………………………………………………………………………………………………….5
10. Напитки безалкогольные, пиво, напитки слабоалкогольные………………………………………………………………………………………8
11. Вина, ликеро-водочные изделия, коньяки и коньячные спирты…………………………………………………………………………………9
12. Воды питьевые, расфасованные в емкости; воды минеральные, лечебные и лечебно-столовые………………………………….9
13. Питьевая водопроводная вода…………………………………………………………………………………………………………………………………..10
14. Горячая водопроводная вода…………………………………………………………………………………………………………………………………….10
15. Показатели воды (бассейны, джакузи)………………………………………………………………………………………………………………………11
16. Дистиллированная вода…………………………………………………………………………………………………………………………………………….11

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование показателя** | **Стоимость, руб (без НДС)** |

1. **Показатели безопасности**

|  |  |
| --- | --- |
| 5-оксиметилфурфурол | 2200 |
| Антрацен (м. к.), метод ВЭЖХ | 2000 |
| Бенз(а)пирен | 3000 |
| Гистамин | 2500 |
| Меламин (метод ВЭЖХ) | 2500 |
| **Микотоксины**:- афлатоксин В1 (для детского питания)- афлатоксин В1 (кроме детского питания)- афлатоксин М1 (для детского питания)- афлатоксин М1 (кроме детского питания)- дезоксиниваленол (для детского питания)- дезоксиниваленол (кроме детского питания)- зеараленон (для детского питания)- зеараленон (кроме детского питания)- охратоксин А- патулин- Т-2 токсин | 45002000250020003500200045002000200020002000 |
|
|
|
|
|
|
|
|
| **Натамицин (Е 235), метод ВЭЖХ** | 5500 |
| Нитраты (метод: фотометрический) | 800 |
| Нитриты (метод: фотометрический) | 800 |
| Нитрозамины (метод: тонкослойная хроматография) | 1500 |
| **Пестициды (метод ГЖХ):**- 2,4-D кислота, её соли и эфиры- алдрин- гексахлорбензол- гептахлор- ГХЦГ и его изомеры- ДДТ и его метаболиты- ртутьорганические пестициды | 110090011009009009001300 |
| Полихлорированные бифенилы | 2700 |
| **Радионуклиды:**- стронций-90- цезий-137 | 1500700 |
| **Токсичные элементы:** **-** кадмий- мышьяк- ртуть- свинец- 4 элемента (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть) | 9009009009002500 |
| **Фуманизины (ИФА)** | 4500 |

1. **Микробиологические показатели**

|  |  |
| --- | --- |
| Alicyclobacillus | 3300 |
| B.cereus | 345  |
| Campylobacter spp | 3300 |
| E.coli | 315  |
| Enterobacter sakazakii | 3300 |
| Enterobacteriacae | 1380 |
| L.monocytogenes | 1200 |
| Pseudomonas acruginosa | 500 |
| S.aureus | 450 |
| Shigella spp | 3300 |
| V.parahaemolyticus | 450 |
| КМАФАнМ | 330 |
| Анаэробные сульфитредуцирующие бактерии | 470 |
| Ацидофильные микроорганизмы | 690 |
| Бактерии рода Proteus | 315 |
| БГКП | 330 |
| Бифидобактерии (количественный анализ) | 1380 |
| Бифидобактерии (полуколичественный анализ) | 690 |
| Дрожжи | 157 |
| Желатинразжижающие бактерии | 330 |
| Исследования консервов на промышленную стерильность | 2230 |
| Исследования консервов на промышленную стерильность (детство) | 2430 |
| Лактобактерии Lactobacilus | 690 |
| Микробиологические показатели в воде E.Сoli, Энтерококки, ОКБ (общие колиформные бактерии), ОМЧ (общее микробное число)  | 1915 |
| Микрофлора характерная для творожной закваски | 200 |
| Молочнокислые микроорганизмы (лактобактерии) | 330 |
| Паразитология | 1000 |
| Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонелла | 700 |
| Плесени | 157 |
| Пробиотические микроорганизмы (род Рropionibacterium) | 700 |
| Споры мезофильных анаэробных микроорганизмов | 480 |
| Споры мезофильных лактатсбраживающих анаэробных микроорганизмов | 480 |
| Сульфитредуцирующие клостридии | 470 |
| Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ) | 650 |
| Энтерококки | 330 |

1. **Антибиотики**

|  |  |
| --- | --- |
| Антибиотики в молоке (метод: ВЭЖХ) | 4200 |
| Антибиотик в мясе: левомицетин (хлорамфеникол) **для оценки соответствия** (метод ИФА) | 3500 |
| Антибиотик в мясе: левомицетин (хлорамфеникол) **для производственного контроля** (метод ИФА) | 1200 |
| Бацитрацин (метод: ИФА) | 3500 |
| Тетрациклин (метод: ИФА) | 3500 |

1. **Витамины, консерванты, красители, микроэлементы**

|  |  |
| --- | --- |
| Бета-каротин (плодоовощная продукция) | 2500 |
| Биотин (Н) 1 витамин (в мясе) | 2500 |
| Бензойная кислота (м.д.) | 1700 |
| Витамины жирорастворимые: А, Д | 2800 |
| Витамины жирорастворимые: Е, К | 3600 |
| Водорастворимые витамины: В1, В2 | 3500 |
| Водорастворимые витамины: В3 | 2500 |
| Водорастворимые витамины: В5, В6 | 3000 |
| Водорастворимые витамины: В9 (фолиевая кислота) | 3000 |
| Водорастворимые витамины: РР | 3000 |
| Витамин В5 (пантотеновая кислота) | 2500 |
| Витамин В 12 (в мясе) | 2500 |
| Витамин В 12 (в молоке) | 4500 |
| Витамин С (аскорбиновая кислота) | 3000 |
| Диоксид серы | 1300 |
| Железо | 900 |
| Йод | 1800 |
| Кальций | 1100 |
| **Красители (ВЭЖХ):** - один краситель- группа красителей (5шт.) | 25007000 |
| **Красители (ТСХ):** - один краситель- группа красителей (5шт.) | 10003000 |
| Магний | 1300 |
| Медь | 900 |
| Никель (в масложировых продуктах) | 900 |
| Олово  | 900 |
| Селен | 1100 |
| Сорбиновая кислота (м.д.) | 1700 |
| Содержание подсластителей (аспартам, ацесульфам калия) | 1400 |
| Фосфор (диапазон 1 – 5000 мг/кг), спектрофотометрический метод | 2000 |
| Холин (диапазон 40-75000 мг/кг), спектрофотометрический метод | 2500 |
| Цинк | 900 |

1. **Показатели санитарного контроля**

|  |  |
| --- | --- |
| Бактериальная обсемененность воздуха производственных помещений и холодильных камер (седиментационный (чашечный) метод) | 300 |
| Бактериальная обсемененность воздуха производственных помещений и холодильных камер (импакционный метод) | 600 |
| Бактериальная обсемененность воздуха закрытых помещений (гидрохлорид (хлористый водород) в химчистке  | 450 |
| Действующее вещество в дезрастворе (м.к.) | 750 |
| Действующее вещество в дезрастворе (изопропанол, этанол, спирт пропиловый – за 1 показатель) (м.к.) метод ГЭЖХ | 1500 |
| Контроль работы паровых стерилизаторов (эффективность стерилизации):- Объем камеры до 100 куб.дм. - 5 точек- Объем камеры от 100 до 750 куб.дм. - 11 точек- Объем камеры свыше 750 куб.дм. - 13 точек  | 130025003000 |
| Контроль работы воздушных стерилизаторов (эффективность стерилизации):- Объем камеры до 80 куб.дм. - 5 точек- Объем камеры свыше 80 куб.дм. однокамерные - 15 точек- Объем камеры свыше 80 куб.дм. двухкамерные - 30 точек  | 130030004500 |
| Расчет используемых дезсредств на предприятиях общественного питания | 10000 |
| Смывы с оборудования, рук персонала, спецодежды, инвентаря, производственных помещений: S.aureus, Proteus, Еnterobacteriacae, сульфитредуцирующие клостридии (за 1 показатель)  | 210 |
| Смывы с оборудования, рук персонала, спецодежды, инвентаря, производственных помещений: сальмонеллы, L.monocytogenes, Бактерии рода Yersinia (МУ 3.1.1.2438) (за 1 показатель) | 300 |
| Смывы с оборудования, рук персонала, спецодежды, инвентаря, производственных помещений: БГКП, ОМЧ, дрожжи, плесени (за 1 показатель) | 158 |
| Смывы с оборудования, рук персонала, спецодежды, инвентаря, производственных помещений: легионелла | 420 |
| Смывы с поверхности на яйца гельминтов | 210 |

1. **Упаковка потребительская**

|  |  |
| --- | --- |
| Кислотное число  | 730 |
| Линейные размеры  | 1100 |
| Механические показатели и химическая стойкость  | 2400 |
| Механические показатели по ГОСТ (1 показатель) | 600 |
| Механические показатели по ТР ТС 005/2011  | 1800 |
| Миграция вредных веществ (1 водная модельная среда) | 3000 |
| Миграция вредных веществ (до 3-х водных модельных сред) | 6000 |
| Миграция вредных веществ (до 3-х водных модельных сред на 1 показатель спектрофотометрический метод) | 1100 |
| Миграция вредных веществ (плюс каждая последующая водная модельная среда) | 1200 |
| Миграция вредных веществ (воздушная модельная среда) | 3000 |
| Органолептические показатели (водная среда) | 500 |
| Органолептические показатели (воздушная среда) | 840 |
| Химическая стойкость | 600 |

1. **Вредные и опасные факторы производственной среды.**

**Физические факторы (стоимость указана за 1 точку контроля)**

|  |  |
| --- | --- |
| Акролеин | 1000 |
| Аммиак | 1000 |
| Ацетон | 1000 |
| Вибрация | 1000 |
| Запыленность производственных помещений | 600 |
| Инфразвук | 1000 |
| Озон | 1000 |
| Оксид углерода | 1000 |
| Оксиды азота (суммарно) | 1000 |
| Показатели микроклимата (температура, влажность, скорость движения воздуха) | 650 |
| Показатели освещенности (коэффициент пульсации, освещенность) | 600 |
| Показатели освещенности (КЕО)  | 400 |
| Пары ртути | 1000 |
| Стирол | 1000 |
| Сольвент | 1000 |
| Тепловое излучение и ТНС-индекса (при наличии источника) | 500 |
| Тепловое излучение (при отсутствии источника) | 500 |
| ТНС-индекс (при отсутствии источника) | 500 |
| Толуол | 1000 |
| Ультразвук | 500 |
| Уайт-спирит | 1000 |
| Углеводороды нефти | 1000 |
| Формальдегид | 1000 |
| Фтористый водород | 1000 |
| Химический фактор (1 показатель хроматографическим методом) | 1800 |
| Химический фактор (1 показатель, спектрфотометрический метод) | 900 |
| Хлористый водород | 1000 |
| Шум | 800 |
| ЭМП | 700 |
| ЭМП ПЧ (50 Гц) | 700 |
| ЭМП РЧ | 2500 |
| Этанол | 1000 |
| Этилмеркаптан | 1000 |
| Яркость | 350 |

1. **Прочие услуги Испытательного центра**

|  |  |
| --- | --- |
| Внесение изменений в протокол испытаний (измерений) | 700 |
| Отбор проб\* (пищевой продукции, продовольственного сырья, воздух рабочей зоны, дистиллированная вода, воды из централизованных и нецентрализованных систем водоснабжения) **без учета паразитологических показателей** | 2700\* |
| Отбор проб\* (пищевой продукции, продовольственного сырья, воздух рабочей зоны, дистиллированная вода, воды из централизованных и нецентрализованных систем водоснабжения) **с учетом паразитологических показателей, за 1 точку контроля** | 3700\* |
| Отбор проб воды бассейна для проведения испытаний по паразитологическим показателям, за 1 точку контроля | 2700 |
| Отбор проб воды бассейна и воды из централизованных и нецентрализованных систем водоснабжения для проведения испытаний по паразитологическим показателям, за каждую дополнительную точку контроля к пунктам 592 и 593 | 500 |
| Оформление акта дегустационной комиссии | 1000 |
| Оформление заключения по несоответствиям продукции | 330 |
| Оформление заключения о соответствии продукции установленным требованиям | 3000 |
| Оформление протокола испытаний | 400 |
| Оформление протокола измерений/испытаний | 450 |
| Оформление протокола испытаний с внесением сведений в систему «Веста» | 1100 |
| Оформление дубликата протокола испытаний (измерений) | 200 |
| Проведение идентификация продукции с оформлением заключения:- до 10 наименований продукции- свыше 10 до 20 наименований продукции |  950015000 |
| Подготовка писем для таможни, в т.ч. в части приёма образцов | 2000 |
| Указание в протоколе испытаний (измерений) мнений и интерпретаций | 1000 |

1. **Физико-химические показатели**

|  |  |
| --- | --- |
| Β-каротин | 2500 |
| рН  | 380 |
| Анализ свежести мяса  | 1000 |
| Амино-аммиачный азот (м.д.) | 1000 |
| Аскорбиновая кислота, аскорбаты (пищевая добавка Е301, Е302, Е303), метод ВЭЖХ | 2500 |
| Альфа-токоферол  | 3600 |
| Азот (м.д.) | 1100 |
| Арахидоновоя кислота (м.д.) | 4200 |
| Аммиак (м.д.) | 660 |
| Белок (м.д.) | 1200 |
| Белковые вещества, протеин (м.д.) | 1200 |
| Белок в пересчете на сухое вещество (м.д.) | 1700 |
| Влага/влажность (м.д.) | 500 |
| Влага (пряности, специи) (м.д.) | 650 |
| Влага и летучих веществ (м.д.) | 500 |
| Влага в обезжиренном веществе (м.д.) | 1200 |
| Влага, выделившаяся при размораживании (м.д.) | 600 |
| Водорастворимые соединения фосфора (в пересчете на фосфор) ортофосфаты полифосфаты | 20002000 |
| Влажность мякиша | 500 |
| Ванилин (м.д.) | 660 |
| Водорастворимые экстрактивные вещества (м.д.) | 500 |
| Восстанавливаемость в картофельном пюре  | 250 |
| Витамин С (титриметрический метод) | 750 |
| Глубокое обезвоживание,% | 500 |
| Глазурь (м.д.) | 450 |
| Группа чистоты  | 330 |
| ГМФ (фотометрический метод) (м.д.) | 900 |
| ГМФ (ВЭЖХ) (м.д.) | 1500 |
| Дефектные примеси (м.д.) | 350 |
| Диастазное число  | 700 |
| Длина тушек  | 330 |
| Жир (м.д.) | 750 |
| Жир в сухом веществе (м.д.) | 1750 |
| Жир в яйце (м.д.) | 1500 |
| Жир (для кондитерской группы) (м.д.) | 1500 |
| Жирно-кислотный состав  | 4500 |
| Зола (м.д.) | 650 |
| Зола нерастворимая в соляной кислоте (м.д.) | 1000 |
| Зольность  | 650 |
| Зерно (м.д.) | 250 |
| Зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)  | 300 |
| Загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)  | 300 |
| Испорченные ядра  | 350 |
| Йод (м.д.) | 1800 |
| Крахмал (м.д.) | 1400 |
| Костные включения (м.д.) | 1400 |
| Количество ломаных зерен  | 300 |
| Количество дефектных зерен  | 450 |
| Кислотность  | 450 |
| Кислотность жировой фазы | 450 |
| Кислотность мякиша | 450 |
| Качественная реакция на ГМФ  | 330 |
| Кальций-ион (для пищевой соли) | 650 |
| Качественная реакция на цитрат-ион | 350 |
| Кислотное число (МИ 2586-2000, кондитерские изделия и полуфабрикаты кондитерского производства, в выделенном из изделия жире) | 980 |
| Казеин  | 2450 |
| Качественный метод выявления присутствия крахмала в томатопродуктах | 600 |
| Кислотное число  | 530 |
| Крупность помола  | 250 |
| Каррагинан/м.д. каррагинана (стабилизатор)  | 4500 |
| Лактоза (м.д.) | 950 |
| Линолевая кислота (м.д.) | 4200 |
| Лактоза, галактоза (ферментативный метод) | 2500 |
| Лимонная кислота (м.д.) | 350 |
| Лимонная кислота, цитраты (пищевая добавка Е 330-Е333), метод ВЭЖХ | 2500 |
| Лизоцим-без ссылки  | 5000 |
| Мясо и жир (м.д.) | 600 |
| Масса нетто  | 300 |
| Массовая доля лома и крошки от массы нетто упаковки | 380 |
| Массовая доля образца от массы нетто | 400 |
| Масса яиц | 250 |
| Молочная кислота и лактаты (пищевая добавка Е325, Е326, Е 327), метод ВЭЖХ | 2500 |
| Молочный жир (м.д.) | 4600 |
| Минеральные примеси (м.д.) | 350 |
| Металломагнитные примеси (м.д.) | 350 |
| Механические примеси (м.д.) | 350 |
| Мякоть (м.д.) | 300 |
| Мыло (качественный метод) | 400 |
| Мыло (м.д.) | 500 |
| Массовая концентрация фенольных веществ  | 1100 |
| Мелочь (м.д.) | 300 |
| Молочная кислота (для сухого молока) (м.д.) | 500 |
| Молочный жир (расчет) (м.д.) | 250 |
| Нитрат натрия (м.д.) | 800 |
| Нитраты и нитриты в сыре и молочной продукции | 1200 |
| Начинка в массе изделия (м.д.) | 330 |
| Нерастворимые вещества (мёд)(м.д.) | 450 |
| Намокаемость | 250 |
| Набухаемость | 250 |
| Неомыляемые вещества (м.д.) | 550 |
| Нежирные примеси (м.д.) | 480 |
| Наличие антиокислителей (бутилоксианизол, бутилокситолуол)  | 2800 |
| Наличие муки из мягкой пшеницы | 1100 |
| Неомыляемые вещества (м.д.) | 1800 |
| Нерастворимый в воде остаток (м.д.) | 330 |
| Общий фосфора (Р2О5) (м.д.) | 1400 |
| Определение растительных жиров в молочном жире  | 4600 |
| Остаточная активность кислой фосфатазы | 1000 |
| Определение соды (качественный метод) | 300 |
| Определение массовой доли соды (количественный метод) | 900 |
| Остаток на сите  | 275 |
| Органолептические показатели  | 500 |
| Общий сахар (м.д.) | 1400 |
| Органическая примесь (м.д.) | 350 |
| Определение аммиака (или солей аммония) – качественный метод | 300 |
| Определение перекиси водорода (качественный метод) | 300 |
| Отношение кальций/фосфор (расчет)  | 250 |
| Отношение альфа-токоферол и полиненасыщенные жирные кислоты  | 4430 |
| Определение наличия яичных продуктов  | 1450 |
| Основной продукт (м.д.) | 500 |
| Осадок (м.д.) | 300 |
| Относительная плотность  | 500 |
| Отстой в масле (м.д.) | 330 |
| Общий сухой остаток какао (м.д.) | 700 |
| Оксиметилфурфурол (качественный метод)  | 330 |
| Оксиметилфурфурол (метод ВЭЖХ) | 2000 |
| Плотность  | 300 |
| Плотность белка | 250 |
| Поваренная соль (м.д.) | 400 |
| Перекисное число | 660 |
| Перекисное число (молочные продукты) | 1000 |
| Примеси растительного происхождения (м.д.) | 350 |
| Пероксидаза | 330 |
| Признаки болезней и плесени  | 300 |
| Пористость  | 300 |
| Примеси  | 350 |
| Проход через сито  | 275 |
| Признаки брожения  | 250 |
| Протеин в пересчете на сухое вещество (м.д.) | 1600 |
| Перекисное число (МИ 2586-2000, кондитерские изделия и полуфабрикаты кондитерского производства, в выделенном из изделия жире) | 1200 |
| Плесневые, гнилые плоды  | 350 |
| Пектин  | 1000 |
| Прозрачность раствора  | 250 |
| Полная растворимость в холодной и горячей воде  | 300 |
| Показатель преломления | 450 |
| Растворимые сухие вещества (м.д.) | 450 |
| Растворимость в пересчете на сухое вещество (для яичного порошка) | 600 |
| Редуцирующие вещества (м.д.)  | 800 |
| Сухие вещества (м.д.) | 450 |
| Сухие вещества молока в сухих веществах готового продукта (м.д.) | 1000 |
| Сухие вещества, перешедшие в варочную воду (м.д.) | 600 |
| СОМО (сухой обезжиренный молочный остаток)  | 1250 |
| СМО (сухой молочный остаток) для сгущенного молока | 1500 |
| Сахароза (молочные продукты) (м.д.) | 950 |
| Сахароза (м.д.) | 1800 |
| Сахара в виде инвертного сахара (общего сахара) (м.д.) | 1400 |
| Сывороточные белки (м.д.) | 2450 |
| Сывороточные белки по отношению к общему белку (м.д.) | 2500 |
| Суммарная плотность заражения | 350 |
| Суммарная плотность загрязненности СПЗг (расчетный) | 250 |
| Содержание водорастворимой золы | 700 |
| Сульфатная зола  | 1000 |
| Сухой обезжиренный остаток молока (шоколадные изделия, глазурь)(м.д.) | 1500 |
| Сернистый ангидрид (м.д.) | 600 |
| Степень развариваемости  | 250 |
| Сохранность формы сваренных макаронных изделий | 500 |
| Соль (с предварительным озолением) (м.д.) | 1050 |
| Спирт (м.д.) | 1000 |
| Содержание стеринов  | 4800 |
| Сульфиты  | 1000 |
| Стойкость эмульсии  | 350 |
| Свободные жирные кислоты (м.д.)  | 480 |
| Сульфат-ион (для пищевой соли) | 650 |
| Сернистый ангидрид (в крахмале) (м.д.) | 600 |
| Содержание фосфатов | 1000 |
| Содержание танина  | 600 |
| Содержание кофеина (ВЭЖХ) | 1500 |
| Содержание сырой клетчатки  | 1200 |
| Содержание грубых волокон | 1200 |
| Степень термического окисления  | 300 |
| Степень термической обработки  | 350 |
| Составные части (м.д.) | 400 |
| Температура в толще слоя  | 250 |
| Температура плавления  | 330 |
| Титруемая кислотность  | 450 |
| Титруемые кислоты (м.д.) | 450 |
| Термоустойчивость  | 500 |
| Трансизомеры (м.д.) | 4200 |
| Уротропин  | 1300 |
| Удельная электрическая проводность | 450 |
| Углеводы (м.д.) | 3150 |
| Фосфатаза  | 330 |
| Формольное число  | 480 |
| Фосфорсодержащие вещества (м.д.) | 2000 |
| Хлористый натрий (м.д.) | 400 |
| Хлориды (м.д.) | 400 |
| Хлорид-ион (для пищевой соли) | 650 |
| Холестерин/ м.д. холестерина, метод ГЖХ | 4500 |
| Хлеб (м.д.) | 500 |
| Хруст от минеральной примеси  | 200 |
| Цвет белка | 250 |
| Цветковые пленки (м.д.) | 250 |
| Цветность | 550 |
| Цвет йодной пробы (патока, глюкоза) | 350 |
| Цветное число  | 500 |
| Число омыления  | 550 |
| Чистота раствора  | 250 |
| Щелочность  | 450 |
| Эффективность пастеризации (альфа-амилазный тест) | 800 |
| Этиловый спирт (м.д.) | 500 |
| Эфирные масла (м.д.) | 850 |
| Экстрактивные вещества (м.д.) | 500 |
| Энергетическая ценность  | 3400 |
| Энергетическая ценность блюда (расчетный метод содержания белков, жиров, углеводов в блюде) | 850 |
| Яичные продукты в пересчете на сухой желток (м.д.) | 1450 |

1. **Напитки безалкогольные, пиво, напитки слабоалкогольные**

|  |  |
| --- | --- |
| Крепость | 500 |
| Определение двуокиси углерода | 350 |
| Определение высоты пены и пеностойкости в пиве | 400 |
| Продолжительность растворения | 250 |
| Полнота налива | 250 |
| Экстрактивность | 500 |
| Этиловый спирт (м.д.) | 500 |

1. **Вина, ликеро-водочные изделия, коньяки и коньячные спирты**

|  |  |
| --- | --- |
| 1,2-пропиленгликоль по ГОСТ Р 59632-2021 (винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта не более 22,0%) | 3000 |
| Альдегиды (метод ГЖХ) (м.к.) | 500\* |
| Высшие спирта (метод ГЖХ) (м.к.) | 500\* |
| Давление двуокиси углерода  | 350 |
| Железо (м.к.) | 900 |
| Крепость  | 500 |
| Летучие органические примеси (альдегиды, сложные эфиры, сивушные масла, ацетон, метиловый спирт), метод ГЖХ | 3000 |
| Летучие кислоты (уксусная, пропионовая, изомасляная, масляная, изовалериановая, валериановая), фурфурол, метод ГЖХ | 3000 |
| Летучие кислоты (м.к.) | 400 |
| Лимонная кислота (м.к.) | 2500 |
| Метиловый спирт (метод ГЖХ) (м.к.) | 500\* |
| Медь (м.к.)  | 900 |
| Метанол (в спиртосодержащей продукции, кроме водки и коньяка, метод ГЖХ)  | 1250 |
| Общий экстракт (м.к) | 500 |
| **Общий диоксид серы в винах (м.к.)** | 1300 |
| Объемная доля этилового спирта  | 500 |
| Приведенный экстракт (м.к.) | 460 |
| Подлинность водок, спирта этилового, метод ГЖХ | 3500 |
| Сахар (м.к.) | 950 |
| Свободная и сернистая кислота (м.к.) | 1300 |
| Титруемые кислоты (м.к.) | 450 |
| Токсичные микропримеси в водке (м.к) | 2200 |
| Токсичные микропримеси по ГОСТ Р 57893-2017 (продукты брожения и сырье для их производства, включая пиво, квасы, медовухи, концентрированные сброженные основы) | 4000 |
| Цветность  | 400 |
| Фурфурол (м.к.)/фурфурол, фотометрический метод  | 1800 |
| Эфиры (метод ГЖХ) (м.к.) | 500\*  |

1. **Воды питьевые, расфасованные в емкости; воды минеральные, лечебные и лечебно-столовые**

|  |  |
| --- | --- |
| Анионы  | 650 |
| Аммиак | 700 |
| Аммиак и аммонийные соли (м.к.) фотометрический метод | 650 |
| Аллюминий (м.к.) фотометрический метод | 900 |
| Бромид-ионы (м.к.) | 700 |
| Внешний вид, вкус, запах | 350 |
| Вещества, восстанавливающие марганцовокислый калий (м.к.) | 300 |
| Гидрокарбонаты  | 450 |
| Гидрокарбонат-ионы (м.к.) | 400 |
| Жесткость общая  | 500 |
| Ионы кальция (м.к.) | 600 |
| Ионы магния (м.к.) | 600 |
| Ионы калия (м.к.) | 1000 |
| Ионы ортофосфатов (м.к.) | 650 |
| Ионы серебра (м.к.) | 900 |
| Ионы железа (м.к.) | 900 |
| Катионы  | 400 |
| Кадмий, магний, марганец (метод ИВА) | 1100 |
| Калий (минеральная вода) | 800 |
| Медь | 900 |
| Никель | 900 |
| Нитрат-ионы (м.к.) фотометрический метод | 600 |
| Нитриты (фотометрический метод) | 800 |
| Органолептические показатели  | 1150 |
| Общая минерализация - сухой остаток (кроме минеральных вод) | 700 |
| Озон | 550 |
| Оптическая плотность при длине волны 254 нм, в кювете с толщиной поглощающего свет слоя 1 см, | 250 |
| Остаток после выпаривания при температуре 110 °С (м.д.) | 440 |
| Оксид кремния SiO2 (м.к.) | 630 |
| Перманганатная окисляемость  | 570 |
| Сульфат-ионы (м.к.) | 700 |
| Сурьма (м.к.) | 900 |
| Содержание хлораминового хлора (расчетный): содержание суммарного остаточного хлора (0,3-5,0 мг/дм3) содержание свободного остаточного хлора (0,0-5,0 мг/дм3) | 1450 |
| Содержание веществ, восстанавливающих КMnO4 | 250 |
| Удельная суммарная бета-активность | 4000 |
| Удельная суммарная альфа-активность | 4000 |
| Удельная электрическая проводимость при 20°С/ Удельная электрическая проводимость при 25°С | 450 |
| Фосфаты, фториды (фотометрический метод) | 650 |
| Формальдегид | 1100 |
| Хлориды  | 750 |
| Хлор остаточный свободный | 600 |
| Хлор остаточный связанный | 600 |
| Хлороформ | 1000 |
| Цинк | 900 |
| Цветность, мутность | 800 |

1. **Питьевая водопроводная вода**

|  |  |
| --- | --- |
| Аммиак и аммоний-ион (по азоту) | 630 |
| Бенз(а)пирен (метод ВЭЖХ) | 3000 |
| Внешний вид, вкус, запах | 350 |
| Жесткость общая | 500 |
| Гидрокарбонаты (м.к.) | 400 |
| Железо, медь, алюминий, хром, никель, цинк (за 1 элемент) | 900 |
| Кобальт | 1000 |
| Легионеллы | 3000 |
| **Микробиологические показатели:**Общее микробное число (ОМЧ) при 22 ⁰С, при 37ᵒС Общее число микроорганизмов (ОМЧ)Обобщенные колиформные бактерии (ОКБ)Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ) Бактерии группы кишечной палочки (БГКП), Escherichia coli | 650650650650330315 |
| Марганец  | 1100 |
| Нитраты | 800 |
| Нитриты | 800 |
| Нитрит-ион | 800 |
| Органолептические показатели  | 1150 |
| Общая минерализация | 700 |
| Перманганатная окисляемость | 570 |
| Радиационная безопасность: Общая альфа - радиоактивностьОбщая бета-радиоактивность (за 1 показатель) | 4000 |
| Споры сульфитредуцирующих клостридий | 470 |
| Содержание хлороформа (при хлорировании) | 1000 |
| Сероводород | 630 |
| Сульфаты | 700 |
| Содержание хлоридов | 750 |
| Токсичные элементы:- свинец, мышьяк, кадмий, ртуть (за 4 элемента);- свинец и кадмий – за 2 элемента;- свинец, мышьяк, кадмий, ртуть (за 1 элемент) | 2500900900 |
| Удельная активность радона-222 | 1500 |
| Фториды | 650 |
| Хлор  | 550 |
| Цветность, мутность | 800 |

1. **Горячая водопроводная вода**

|  |  |
| --- | --- |
| Аммиак и аммоний-ион (по азоту) | 630 |
| Внешний вид, вкус, запах | 350 |
| Железо, медь, алюминий, хром, никель, цинк (за 1 элемент) | 900 |
| Жесткость общая | 500 |
| Легионеллы | 3000 |
| **Микробиологические показатели:**Общее микробное число (ОМЧ) при 22 ⁰С, при 37ᵒС Общее число микроорганизмов (ОМЧ)Обобщенные колиформные бактерии (ОКБ)Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ) Бактерии группы кишечной палочки (БГКП), Escherichia coli | 650650650650330315 |
| Марганец | 1100 |
| Нитраты | 800 |
| Нитриты | 800 |
| Нитрит-ион | 800 |
| Общая минерализация | 700 |
| Органолептические показатели  | 1150 |
| Перманганатная окисляемость | 570 |
| Полифосфаты | 550 |
| Споры сульфитредуцирующих клостридий | 470 |
| Содержание хлороформа (при хлорировании) | 1000 |
| Сероводород | 630 |
| Температура горячей воды | 350 |
| Токсичные элементы:- свинец, мышьяк, кадмий, ртуть (за 4 элемента);- свинец и кадмий (за 2 элемента);- свинец, мышьяк, кадмий, ртуть (за 1 элемент). | 2500900900 |
| Удельная активность радона-222 | 1500 |
| Хлор | 550 |
| Цветность, мутность | 800 |

1. **Показатели воды (бассейны, джакузи)**

|  |  |
| --- | --- |
| Аммиак | 630 |
| Внешний вид, вкус, запах | 350 |
| Железо общее | 900 |
| Колифаги | 860 |
| Легионеллез, температура в ваннах бассейна и джакузи | 3000 |
| **Микробиологические показатели:**Общее микробное число (ОМЧ) при 22 ⁰С, при 37ᵒС Общее число микроорганизмов (ОМЧ)Обобщенные колиформные бактерии (ОКБ)Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ) Бактерии группы кишечной палочки (БГКП), Escherichia coli | 650650650650330315 |
| Нитриты | 800 |
| Органолептические показатели  | 1150 |
| Остаточный хлор | 600 |
| Паразитология | 1950 |
| Перманганатная окисляемость | 570 |
| Содержание хлороформа (при хлорировании) | 1000 |
| Содержание формальдегида | 1100 |
| Связаный хлор | 600 |
| Свободный хлор | 600 |
| Удельная активность радона-222 | 1500 |
| Хлориды | 750 |
| Цветность, мутность | 800 |

1. **Дистиллированная вода**

|  |  |
| --- | --- |
| Аммиак и аммонийные соли (м.к.) | 630 |
| Алюминий (м.к.) | 900 |
| Вещества, восстанавливающие KМnO(O) (м.к.) | 250 |
| Железо (м.к.) | 900 |
| Кальций (м.к.) | 900 |
| Медь (м.к.) | 900 |
| Нитраты (м.к.) | 630 |
| Остаток после выпаривания (м.к.) | 440 |
| Свинец (м.к.) | 900 |
| Сульфаты (м.к.) | 700 |
| Цинк (м.к.) | 900 |
| Хлориды (м.к.) | 750 |
| Удельная электрическая проводимость при 20 °С | 450 |