

УТВЕРЖДЕН
приказом ФБУН «Уфимский НИИ
медицины труда и экологии
человека»

от 30 декабря 2014 г. № 164-о/д

П Р Е Й С К У Р А Н Т

**на исследования продукции, объектов окружающей среды, сточной воды,
биологических сред, гербицидов и факторов производственной среды,
выполняемые в соответствии с утвержденной областью аккредитации**

Испытательного центра

(с дополнением от 18.12.2015 № 99-о/д)

№ п/п	Наименование исследования, вид объекта	Стоимость без НДС*, руб.
1	2	3
I. Исследования качества объектов окружающей среды при воздействии химических, биологических факторов и их влияния на состояние здоровья населения¹		
1.1. Вода открытых водоемов, подземных источников, купально-плавательных бассейнов		
1.1.1	Определение запаха, привкуса воды	55
1.1.2	Определение цветности	85
1.1.3	Определение мутности	85
1.1.4	Определение взвешенных веществ	250
1.1.5	Определение pH	90
1.1.6	Определение сухого остатка	150
1.1.7	Определение жесткости	105
1.1.8	Определение растворенного кислорода в воде	160
1.1.9	Определение БПК	300
1.1.10	Определение ХПК	315
1.1.11	Определение перманганатной окисляемости	80
1.1.12	Определение сульфат-иона	160
1.1.13	Определение хлорид-иона	115
1.1.14	Определение гидрокарбонатов	80
1.1.15	Определение иона аммония	170
1.1.16	Определение нитрат-иона, фосфат-иона (1 показатель)	185
1.1.17	Определение силикатов (кремния), нитрит-иона (1 показатель)	115
1.1.18	Определение химических элементов (Fe, Ca, Mg, Mn, Cu, Sr, K, Na, Zn, Ni, Cr, Pb, Cd) (1 элемент)	270
1.1.19	Определение химических элементов (Hg, As, Se) (1 элемент)	350
1.1.20	Определение нефтепродуктов	650
1.1.21	Определение АПАВ	255
1.1.22	Определение фенольного индекса	260
1.1.23	Определение бенз(а)пирена	900
1.1.24	Определение пестицидов (1 показатель)	270
1.1.25	Определение суммарной альфа- и бета- активности	600
1.1.26	Анализ на содержание возбудителей кишечных инфекций	200
1.1.27	Определение общих колиформных и термотолерантных колиформных бактерий (1 показатель)	230

№ п/п	Наименование исследования, вид объекта	Стоимость без НДС*, руб.
1.1.28	Определение общего микробного числа	150
1.1.29	Исследование на золотистый стафилококк	120
1.1.30	Исследование на синегнойную палочку	130
1.2. Воздух рабочей зоны		
1.2.1	Измерение концентрации предельных углеводородов C ₁ -C ₁₀ (суммарно), бензина (1 показатель)	480
1.2.2	Измерение концентрации непредельных углеводородов C ₂ -C ₅ (суммарно)	495
1.2.3	Измерение концентрации аммиака	305
1.2.4	Измерение концентрации бенз(а)пирена	870
1.2.5	Измерение концентрации ароматических углеводородов (бензола, толуола, этилбензола, ксилолов, стирола) (1 показатель)	480
1.2.6	Измерение концентрации ацетатов (1 показатель)	480
1.2.7	Измерение концентрации гидрохлорида (хлористого водорода)	385
1.2.8	Измерение концентрации гидроксибензола (фенола)	340
1.2.9	Измерение концентрации диметилбензола	370
1.2.10	Измерение концентрации дигидросульфида (сероводорода)	330
1.2.11	Измерение концентрации серы диоксида	315
1.2.12	Измерение концентрации кремния диоксида	405
1.2.13	Измерение максимально-разовой концентрации металлов (1 элемент)	485
1.2.14	Измерение среднесменной концентрации металлов (1 элемент)	755
1.2.15	Измерение концентрации масел минеральных	240
1.2.16	Измерение концентрации метилбензолов	360
1.2.17	Измерение концентрации азота диоксида, азота оксида (1 показатель)	370
1.2.18	Измерение концентрации пыли	295
1.2.19	Измерение концентрации серной кислоты	315
1.2.20	Измерение концентрации углерода оксида	460
1.2.21	Измерение концентрации формальдегида	315
1.2.22	Измерение концентрации хлора	360
1.2.23	Измерение концентрации щелочей	395
1.2.24	Исследование на микробиологический показатель «плесневые грибы, дрожжи»	145
1.2.25	Исследование на микробиологический показатель «золотистый стафилококк»	145
1.2.26	Определение общего микробного числа	280
1.3. Атмосферный воздух и воздух закрытых помещений		
1.3.1	Измерение концентрации азота диоксида, азота оксида (1 показатель)	330
1.3.2	Измерение концентрации гидрохлорида (хлористого водорода)	350
1.3.3	Измерение концентрации серы диоксида	360
1.3.4	Измерение концентрации дигидросульфида (сероводорода)	360
1.3.5	Измерение концентрации серной кислоты	350
1.3.6	Определение концентрации металлов (1 элемент)	480
1.3.7	Измерение концентрации взвешенных веществ	170
1.3.8	Измерение концентрации гидроксибензола (фенола)	360
1.3.9	Измерение концентрации формальдегида	360
1.3.10	Измерение концентрации метилмеркаптана	465
1.3.11	Измерение концентрации алифатических аминов	450
1.3.12	Измерение концентрации хлорированных углеводородов (1 показатель)	340
1.3.13	Измерение концентрации ароматических углеводородов (бензола, толуола, ксилолов, стирола, этилбензола) (1 показатель)	405
1.3.14	Измерение концентрации углерода оксида, метана	350
1.3.15	Измерение концентрации сажи	185
1.3.16	Измерение концентрации бенз(а)пирена	920

№ п/п	Наименование исследования, вид объекта	Стоимость без НДС*, руб.
1.3.17	Измерение концентрации аммиака	350
1.3.18	Исследование на микробиологический показатель «плесневые грибы, дрожжи»	145
1.3.19	Исследование на микробиологический показатель «золотистый стафилококк»	145
1.3.20	Определение общего микробного числа	280
1.4. Почва		
1.4.1	Определение pH	170
1.4.2	Определение плотного остатка	110
1.4.3	Определение хлоридов, карбонатов, бикарбонатов в почве (1 показатель)	150
1.4.4	Определение сульфатов в почве	350
1.4.5	Определение металлов (кроме ртути, мышьяка и селена) (1 элемент)	400
1.4.6	Определение ртути, мышьяка и селена (1 элемент)	450
1.4.7	Определение нефтепродуктов	690
1.4.8	Определение бенз(а)пирена	920
1.4.9	Определение пестицидов (1 показатель)	600
1.5. Снежный покров		
1.5.1	Определение pH	100
1.5.2	Определение сульфат-иона	180
1.5.3	Определение хлорид-иона	115
1.5.4	Определение нитрат-иона, фосфат-иона (1 показатель)	210
1.5.5	Определение иона аммония	125
1.5.6	Определение нитрит-иона	110
1.5.7	Определение металлов (кроме ртути, мышьяка и селена) (1 элемент)	350
1.5.8	Определение ртути, мышьяка и селена (1 элемент)	400
1.5.9	Определение нефтепродуктов	660
1.5.10	Определение бенз(а)пирена	920
II. Проведение лабораторно-инструментальных измерений параметров производственных факторов²		
2.1. Производственный шум (слышимый диапазон на рабочих местах)		
2.1.1	Замер уровня звука, дБА (эквивалентный уровень непостоянного звука)	100 - 300
2.1.2	Замер уровня звука по октавным полосам среднегеометрических частот (16Гц-16 КГц)	200 - 600
2.1.3	Замеры для обоснования проектно-конструкторских решений по звукоизоляции, звукопоглощению, определению границ санитарно-защитных зон	500 - 900
2.2. Инфразвук на рабочих местах		
2.2.1	Замер эквивалентного (по энергии) общего (линейного) уровня звукового давления, дБ Лин	100 - 300
2.2.2	Замер уровня звука по октавным полосам среднегеометрических частот (2 – 16 Гц)	200 - 600
2.3. Ультразвук воздушный на рабочих местах		
2.3.1	Замер уровня звука по октавным полосам среднегеометрических частот (12,5 – 31,5 кГц; 16 – 31,5 кГц)	300 - 900
2.4. Производственная вибрация		
2.4.1	Замер эквивалентно - скорректированного уровня общей вибрации (кат. 1, 2, 3а, б, в)	500-1300
2.4.2	Замер уровней общей вибрации (кат. 1, 2, 3а, б, в) в октавных полосах среднегеометрических частот	600-1500
	<i>Замер локальной вибрации</i>	
2.4.3	Замер эквивалентно - скорректированного уровня	700-1800
2.4.4	Замер уровней локальной вибрации в октавных полосах среднегеометрических частот	1000-2000
2.5. Производственный микроклимат на рабочих местах		
2.5.1	Замер температуры воздуха	50 - 100
2.5.2	Замер скорости движения воздуха (подвижность, сквозняки)	50 - 100
2.5.3	Замер относительной влажности воздуха	50 - 100
	<i>Замер теплоизлучения</i>	
2.5.4	Замер тепловой облучённости	250 - 300

№ п/п	Наименование исследования, вид объекта	Стоимость без НДС*, руб.
2.5.5	Замер ТНС-индекса	250 - 300
2.5.6	Замер аэроионного состава воздуха	250 - 400
2.5.7	Замеры микроклиматических параметров для обоснования проектно - конструкторских решений по ремонту и реконструкции вентиляционных систем	350 - 1000
2.6. Производственное освещение на рабочих местах		
2.6.1	Замер яркости рабочих поверхностей, экранов и пр.	50 - 100
2.6.2	Замер освещённости, Лк, рабочих поверхностей и помещений	50 - 100
2.6.3	Замер искусственной освещённости, Лк, рабочих поверхностей и помещений	150 - 300
2.6.4	Замер естественной освещённости, Лк, рабочих поверхностей и помещений	50 - 80
2.6.5	Инструментально-расчётное определение коэффициента естественного освещения	350 - 900
2.6.6	Расчет гигиенических параметров для использования в проектировании, реконструкции и ремонта осветительной системы зданий и помещений	450 - 1200
2.6.7	Замер коэффициента пульсации газоразрядных ламп	50 - 70
2.7. Условия труда на рабочем месте оператора дисплея		
2.7.1	Замер плотности магнитного потока	300 - 700
2.7.2	Замер электрического поля	300 - 700
2.7.3	Замер электростатического поля	300 - 700
2.7.4	Гигиеническая оценка условий освещения рабочих мест оборудованных ПЭВМ	300 - 700
2.7.5	Гигиеническая оценка условий труда оператора ПЭВМ	600 - 1100
2.8. Электромагнитные поля в промышленности		
2.8.1	Замеры промышленной частоты	200 - 700
2.8.2	Замеры радиочастотного диапазона	300 - 800
2.8.3	Замеры для разработки проектно-конструкторских решений реконструкции зданий и сооружений	500 - 1000
2.9. Промышленный радиоактивный фактор		
2.9.1	Замер мощности эффективной дозы гамма-излучения внутри зданий	500 - 1000
2.9.2	Замер предельного уровня α - загрязнения рабочих поверхностей	400 - 800
2.9.3	Замер предельного уровня β - загрязнения рабочих поверхностей	400 - 800
2.9.4	Гигиеническая оценка радиоактивного фактора на рабочих местах	600 - 1100
III. Исследование качества и безопасности пищевого сырья, полуфабрикатов, продуктов и материалов пищевого назначения, сельскохозяйственной продукции, продукции сахарной, хлебопекарной, масложировой, молочной, мясоперерабатывающей, консервной, плодоовощной, винодельческой, ликероводочной, спиртовой, микробиологической отраслей промышленности, соковой продукции, лекарственного сырья и продуктов растительного и животного происхождения, продукции пчеловодства, питьевой и природной воды, минеральных и лечебных вод, косметических средств		
3.1. Пищевые продукты и продовольственное сырье		
3.1.1	Органолептические исследования пищевых продуктов	150
3.1.2	Органолептические исследования муки, хлебобулочных и макаронных изделий	200
3.1.3	Определение длины, ширины пищевых продуктов	80
3.1.4	Определение кислотности, щелочности (1 показатель)	220
3.1.5	Определение pH продуктов	180
3.1.6	Определение массовой доли влаги (влажность)	230
3.1.7	Определение массовой доли жира	220
3.1.7.1	Определение жирно-кислотного состава пищевых продуктов	800
3.1.8	Определение содержания белка	270
3.1.9	Определение содержания крахмала в колбасных изделиях и мясных полуфабрикатах	180
3.1.10	Определение массовой доли общего фосфора	350
3.1.11	Определение массовой доли золы	200
3.1.12	Определение содержания левоментолина в пищевых продуктах	470
3.1.13	Определение содержания микотоксинов (1 показатель)	620

№ п/п	Наименование исследования, вид объекта	Стоимость без НДС*, руб.
3.1.14	Определение содержания пестицидов в пищевых продуктах (1 показатель)	400
3.1.15	Определение бенз(а)пирена	960
3.1.16	Определение содержания химических микро и макроэлементов, токсичных элементов (1 элемент)	320
3.1.17	Определение содержания радионуклидов (Cs, Sr-90) (за 1 пробу)	630
3.1.18	Определение массовой доли составных частей продукта	90
3.1.19	Определение пористости хлебобулочных изделий	100
3.1.20	Определение зараженности вредителями пищевых продуктов	110
3.1.21	Определение количества и качества сырой клейковины в муке	270
3.1.22	Определение содержания поваренной соли (хлористого натрия)	150
3.1.23	Определение содержания нитратов, нитритов в молочных продуктах (1 показатель)	265
3.1.24	Определение массовой доли нитритов в мясных продуктах	200
3.1.25	Определение фосфотазы в молочных продуктах	145
3.1.26	Определение массовой доли сухих обезжиренных веществ молока (СОМО)	300
3.1.27	Определение степени чистоты в молочных продуктах	90
3.1.28	Определение плотности молока, жидких пищевых продуктов	135
3.1.29	Определение содержания соды в молоке	100
3.1.30	Определение перекисного числа	165
3.1.31	Определение кислотного числа	215
3.1.32	Определение массовой доли этилового спирта (крепости) в пищевых продуктах	320
3.1.33	Определение остаточной активности кислой фосфатазы в колбасных изделиях	170
3.1.34	Определение содержания хлеба в мясных изделиях	225
3.1.35	Определение массовой доли костных включений в пищевых продуктах	95
3.1.36	Определение толщины тестовой оболочки в полуфабрикатах	50
3.1.37	Определение растворимости в пищевых продуктах	215
3.1.38	Определение отстоя в масле	150
3.1.39	Определение массовой доли минеральных примесей	175
3.1.40	Определение буферности в пресервах рыбных	140
3.1.41	Определение массовой доли гистамина в рыбе, рыбных консервах	270
3.1.42	Определение массовой доли осадка в соках, напитках	120
3.1.43	Определение массовой доли сырой клетчатки в чае	100
3.1.44	Определение массовой доли общей сернистой кислоты в кондитерских изделиях	130
3.1.45	Определение массовой доли бензойной кислоты, сорбиновой кислоты (1 показатель)	370
3.1.46	Определение содержание пыльцевых зерен в меде	130
3.1.47	Определение массовой доли влаги в меде	90
3.1.48	Определение массовой доли редуцирующих сахаров в меде	120
3.1.49	Определение массовой доли сахара (сахарозы), редуцирующих веществ (1 показатель)	215
3.1.50	Определение диастазного числа в меде	325
3.1.51	Определение массовой доли гидроксиметилфурфурала в меде	180
3.1.52	Определение массовой доли нерастворимых веществ	120
3.1.53	Определение массовой доли пролина	240
3.1.54	Определение цветности в сахаре	100
3.1.55	Определение намокаемости в кондитерских изделиях	130
3.1.56	Определение массовой доли наполнителя	130
3.1.57	Определение посторонних примесей, примесей растительного происхождения, ферропримесей (1 показатель)	120
3.1.58	Определение содержания нитратов в продуктах переработки овощей	170
3.1.59	Определение содержания нитратов в растениеводческой продукции	215
3.1.60	Определение массовой доли мякоти	190

№ п/п	Наименование исследования, вид объекта	Стоимость без НДС*, руб.
3.1.61	Определение диоксида серы в продуктах переработки плодов и овощей	250
3.1.62	Определение показателя цвета в продуктах переработки плодов и овощей	205
3.1.63	Определение массовой доли оксиметилфурфурола в продуктах переработки плодов и овощей	240
3.1.64	Определение хлоридов в пищевых продуктах	180
3.1.65	Определение массовой доли экстрактивных веществ в чае, кофе, лекарственном сырье	200
3.1.66	Определение массовой концентрации общего экстракта в пищевых продуктах	220
3.1.67	Определение массовой доли кофеина в кофе, напитках	345
3.1.68	Определение содержания витамина С	660
3.1.69	Определение цветности растительного масла, пива	100
3.1.70	Определение содержания йода в пищевых продуктах	620
3.1.71	Определение числа омыления растительных масел	215
3.1.72	Определение массовой доли неомыляемых веществ	180
3.1.73	Определение массовой доли нежировых примесей в растительных маслах	145
3.1.74	Определение массовой доли фосфоросодержащих веществ в растительных маслах	180
3.1.75	Качественное определение мыла в растительных маслах	80
3.1.76	Измерение температуры плавления жира	100
3.1.77	Определение толщины подкожного слоя шпика	100
3.1.78	Определение массовой доли двуоксида углерода в напитках безалкогольных и алкогольных	130
3.1.79	Определение массы изделия, упаковки	80
3.1.80	Определение пеностойкости, высоты пены в пиве (1 показатель)	70
3.1.81	Определение экстрактивности начального сула	155
3.1.82	Определение кислотности в пиве	170
3.1.83	Определение органолептических показателей в алкогольной продукции	100
3.1.84	Определение объемной доли этилового спирта в алкогольной продукции	290
3.1.85	Определение массовой концентрации сахаров в алкогольной продукции	290
3.1.86	Определение массовой концентрации титруемых кислот в алкогольной продукции	250
3.1.87	Определение массовой концентрации летучих кислот в алкогольной продукции	210
3.1.88	Определение массовой концентрации общего (приведенного) экстракта в алкогольной продукции	260
3.1.89	Определение массовой концентрации органических кислот (сорбиновая, лимонная) в алкогольной продукции (1 показатель)	200
3.1.90	Определение массовой концентрации свободного и общего диоксида серы в алкогольной продукции	150
3.1.91	Определение массовой концентрации железа в алкогольной продукции	160
3.1.92	Определение щелочности в алкогольной продукции	260
3.1.93	Определение массовой концентрации альдегидов в алкогольной продукции	200
3.1.94	Определение массовой концентрации сивушного масла в водках	230
3.1.95	Определение массовой концентрации сложных эфиров в водках	200
3.1.96	Объемной доли метилового спирта в алкогольной продукции	270
3.1.97	Определение массовой концентрации высших спиртов в алкогольной продукции	180
3.1.98	Определение массовой концентрации средних эфиров в алкогольной продукции	130
3.1.99	Определение массовой доли уксусной кислоты	135
3.1.100	Определение фосфатазы и пероксидазы в молочных продуктах (1 показатель)	160
3.1.101	Определение группы чистоты в молоке	100
3.1.102	Определение термостабильности	130
3.1.103	Определение термоустойчивости по алкогольной пробе	100
3.1.104	Определение сохранности формы сваренных изделий	80
3.1.105	Определение мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) на одну пробу	230
3.1.106	Исследование на микробиологический показатель «бактерии группы кишечных палочек	150

№ п/п	Наименование исследования, вид объекта	Стоимость без НДС*, руб.
	(БГКП)» (на 1 пробу)	
3.1.107	Исследование на микробиологический показатель «патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы»	400
3.1.108	Исследование на микробиологический показатель «клостридии»	120
3.1.109	Исследование на микробиологический показатель «листерии моноцитогенез»	400
3.1.110	Исследование на микробиологический показатель «бациллюс цереус»	100
3.1.111	Исследование на микробиологический показатель «золотистый стафилококк»	120
3.1.112	Исследование на микробиологический показатель «протей»	100
3.1.113	Исследование на микробиологический показатель «энтерококки, молочнокислые микроорганизмы» (за 1 показатель)	100
3.1.114	Исследование на микробиологический показатель «эшерихия коли»	100
3.1.115	Исследование на микробиологический показатель «плесневые грибы, дрожжи»	120
3.1.116	Исследование на микробиологический показатель «промышленная стерильность»	450
3.1.117	Исследование на микробиологический показатель «бифидобактерии», «лактобактерии» (за 1 показатель)	100
3.1.118	Исследование на микробиологический показатель «парагемолитический вибрион»	100
3.1.119	Определение ингибирующих веществ	200
3.1.120	Определение остаточных количеств антибиотиков	800
3.1.121	Определение соматических клеток	150
3.1.122	Определение доминирующих пылевых зерен в меде	200
3.1.123	Микроскопическое исследование мазка	50
3.1.124	Определение плесени по Говарду	100
3.1.125	Исследование смывов на предприятиях общественного питания	1300
3.2. Вода питьевая (централизованная, нецентрализованная, расфасованная, минеральная, дистиллированная)		
3.2.1	Определение запаха, привкуса	55
3.2.2	Определение цветности	160
3.2.3	Определение мутности	160
3.2.4	Определение pH	50
3.2.5	Определение общей минерализации	80
3.2.6	Определение сухого остатка	170
3.2.7	Определение жесткости	110
3.2.8	Определение щелочности, гидрокарбонатов (1 показатель)	130
3.2.9	Определение перманганатной окисляемости	140
3.2.10	Определение химических элементов (K, Na, Ca, Mg, Fe, Mn, Cu, Zn, Ni, Cr, Ag, Co, Mo, Pb, Cd) (1 элемент)	180
3.2.11	Определение химических элементов (Al, Li, As, Se, Sr, Sb, Sn, Ba, Bi, Be, V) (1 элемент)	370
3.2.12	Определение ртути	420
3.2.13	Определение массовых концентраций аммиака и ионов аммония	145
3.2.14	Определение сульфатов	190
3.2.15	Определение хлоридов	135
3.2.16	Определение нитратов	200
3.2.17	Определение нитритов	150
3.2.18	Определение цианидов, силикатов (кремния), фторид-иона, бромид-иона (1 показатель)	160
3.2.19	Определение фосфатов	180
3.2.20	Определение йодид-иона	360
3.2.21	Определение сероводорода	170
3.2.22	Определение остаточного хлора, озона (1 показатель)	140
3.2.23	Определение растворенного кислорода	150
3.2.24	Определение поверхностно-активных веществ (ПАВ)	300
3.2.25	Определение фенолов	310

№ п/п	Наименование исследования, вид объекта	Стоимость без НДС*, руб.
3.2.26	Определение фенольного индекса	270
3.2.27	Определение нефтепродуктов	290
3.2.28	Определение галогенсодержащих соединений (хлороформ, бромформ, дибромхлорметан, дихлорбромметан, четыреххлористый углерод, хлордибромметан) (1 показатель)	410
3.2.29	Определение пестицидов (гексахлорбензол, гептахлор, ДДТ, 2,4-Д, ГХЦГ) (1 показатель)	310
3.2.30	Определение формальдегида	360
3.2.31	Определение бенз(а)пирена	960
3.2.32	Определение комплексных показателей токсичности (ΣNO_2 и ΣNO_3 , Σ тригалометанов) (1 показатель)	60
3.2.33	Определение полноты налива в емкости	70
3.2.34	Определение герметичности укупорки	50
3.2.35	Определение удельной электропроводности	80
3.2.36	Определение оптической плотности	60
3.2.37	Определение суммарной альфа- и бета- активности	720
3.2.38	Определение радона-222, радия-226, тория-232 в питьевой воде (1 проба)	520
3.2.39	Определение массовой доли двуокиси углерода	130
3.2.40	Определение общего микробного числа при температуре 22 ⁰ С	150
3.2.41	Определение общего микробного числа при температуре 37 ⁰ С	150
3.2.42	Определение общих колиформных и термотолерантных колиформных бактерий (1 показатель)	200
3.2.43	Исследование на глюкозоположительные колиформные бактерии (ГКБ)	140
3.2.44	Исследование на споры сульфитредуцирующих клостридий	150
3.2.45	Исследование на золотистый стафилококк	120
3.2.46	Исследование на фекальный стрептококк	150
3.2.47	Исследования на псевдомонады	120
3.2.48	Исследование возбудителей кишечных инфекций	200
3.3. Парфюмерно-косметическая продукция		
3.3.1	Определение органолептических показателей	265
3.3.2	Определение физико-химических показателей	1720
3.3.3	Определение химических элементов	1450
3.3.4	Определение микробиологических показателей	1600
3.3.5	Клинические испытания	4620
IV. Определение наличия и уровней концентрации химических соединений в биологических средах³		
4.1. Биологические среды (материалы) человека		
4.1.1	Определение содержания химических элементов (Ca, Mg, Fe, Cu, Zn, K, Na, Pb, Cd, Cr, Ni, Mn, Co) (1 элемент)	420
4.1.2	Определение содержания химических элементов (Hg, As) (1 элемент)	500
V. Определение загрязняющих веществ в сточных водах на соответствие нормам допустимых концентраций^{1,3}		
5.1. Вода сточная, вода сточная очищенная		
5.1.1	Определение pH	80
5.1.2	Определение химического потребления кислорода	330
5.1.3	Определение биохимической потребности в кислороде	640
5.1.4	Определение взвешенных веществ	250
5.1.5	Определение щелочности, гидрокарбонатов (1 показатель)	80
5.1.6	Определение АПАВ	265
5.1.7	Определение иона аммония	160
5.1.8	Определение сульфат-иона	240
5.1.9	Определение сульфид-иона	318
5.1.10	Определение хлорид-иона	160

№ п/п	Наименование исследования, вид объекта	Стоимость без НДС*, руб.
5.1.11	Определение нитрат-иона, фосфат-иона (1 показатель)	240
5.1.12	Определение нитрит-иона	205
5.1.13	Определение химических элементов (металлов) (1 элемент)	330
5.1.14	Определение жесткости	130
5.1.15	Определение сухого остатка	170
5.1.16	Определение нефтепродуктов, жиров (1 показатель)	320
5.1.17	Определение фенолов	400
5.1.18	Определение формальдегида	400
5.1.19	Определение тетрахлорметана (четырёххлористого углерода)	480
5.1.20	Определение трихлорметана (хлороформа)	480
5.1.21	Определение суммарной альфа- и бета- активности	720
VI. Токсикологическая экспертиза, исследование токсических свойств продукции промышленного, бытового назначения, гербицидов⁴		
6.1.1	Определение острой пероральной токсичности продукта (при внутрижелудочном введении в организм)	16500
6.1.2	Определение острой дермальной токсичности продукта (при нанесении на кожу)	16500
6.1.3	Определение острой токсичности продукта при внутрибрюшинном введении в организм	16500
6.1.4	Определение острой токсичности продукта при подкожном введении в организм)	16500
6.1.5	Определение острой ингаляционной токсичности продукта	16500
6.1.6	Оценка раздражающего действия на кожные покровы	16500
6.1.7	Оценка раздражающего действия на слизистые оболочки (конъюнктиву глаза)	12000
6.1.8	Оценка кожно-резорбтивного действия	34500
6.1.9	Оценка аллергенной активности (тест ГЗТ)	7500
6.1.10	Оценка иммуностропной активности один показатель два показателя три показателя четыре показателя	38000 45000 51000 58000
6.1.11	Оценка кумулятивных свойств	61000
6.1.12	Оценка токсичности на альтернативной модели (сперма крупного рогатого скота)	2500
6.1.13	Оценка токсичности парфюмерно-косметической продукции на животных	5500

* – НДС уплачивается в соответствии с налоговым законодательством.

1. Стоимость отбора проб объектов окружающей среды на санитарно-химический анализ, смывов на обнаружение химического загрязнения и санитарно-бактериологический анализ является договорной и зависит от расстояния до точки отбора и вида отбора.
2. Указанная стоимость является договорной, зависит от места нахождения объекта, специфики поставленной задачи для исследований, объема работ, компоновки производственных помещений, зданий, сооружений (на территории).
3. При одновременном исследовании свыше 10 образцов (проб) одного наименования постоянным заказчиком устанавливается скидка в размере 10%, при одновременном исследовании свыше 15 образцов (проб) одного наименования – 20%.
4. На оценку токсичности в условиях длительного поступления в организм (хроническое воздействие) химических веществ и экспериментальное обоснование ПДК цены договорные.