

## П Р Е Й С К У Р А Н Т

**на исследования пищевых продуктов, объектов окружающей среды,  
сточной воды, парфюмерно-косметической продукции и товаров бытовой химии**  
(с изменениями, утверждёнными приказами от 10.06.2021 № 58-о/д, от 18.05.2023 № 41-о/д)

№ п/п	Наименование исследования, вид объекта	Стоимость без НДС, руб.
1	2	3
<b>I. 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, соковой продукции, продуктов растительного и животного происхождения, продукции пчеловодства, питьевой и природной воды, минеральных и лечебных вод</b>		
<b>1.1 Пищевые продукты и продовольственное сырье</b>		
1.1.1	Органолептические исследования пищевых продуктов	500
1.1.2	Определение размеров (длины, ширины) пищевых продуктов, массы нетто (объема), массы изделия, упаковки (1 показатель)	110
1.1.3	Определение массовой доли составных частей продукта	110
1.1.4	Определение кислотности, щелочности (1 показатель)	280
1.1.5	Определение рН продуктов	220
1.1.6	Определение массовой доли влаги (влажность)	290
1.1.7	Определение массовой доли сухих веществ	290
1.1.8	Определение массовой доли жира	330
1.1.9	Определение жирно-кислотного состава (ЖКС) пищевых продуктов	1300
1.1.10	Определение содержания белка	450
1.1.11	Определение содержания крахмала в колбасных изделиях и мясных полуфабрикатах	280
1.1.12	Определение массовой доли общего фосфора	390
1.1.13	Определение массовой доли золы	390
1.1.14	Определение содержания микотоксинов (1 показатель)	880
1.1.15	Определение содержания пестицидов в пищевых продуктах (1 показатель)	550
1.1.16	Определение бенз(а)пирена	1050
1.1.17	Определение содержания химических элементов: Cu, Zn, Fe, Ni, Cr, K, Ca, Na, Mg, Ag (1 элемент)	390
1.1.18	Определение содержания химических элементов: Pb, Cd, As, Hg (1 элемент)	440
1.1.19	Определение содержания радионуклидов (Cs-137, Sr-90) (1 показатель)	690
1.1.20	Определение пористости хлебобулочных изделий	150
1.1.21	Определение зараженности, загрязненности вредителями хлебных запасов	120
1.1.22	Определение содержания поваренной соли (хлористого натрия)	170
1.1.23	Определение массовой доли нитритов в мясных продуктах	280
1.1.24	Определение пероксидазы в продукции общественного питания	220
1.1.25	Определение массовой доли сухих обезжиренных веществ молока (СОМО)	330
1.1.26	Определение степени чистоты молочных продуктов	140
1.1.27	Определение плотности молока, жидких пищевых продуктов	170
1.1.28	Определение перекисного числа	220

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование исследования, вид объекта</b>	<b>Стоимость без НДС, руб.</b>
1.1.29	Определение кислотного числа	240
1.1.30	Определение массовой доли этилового спирта (крепости) в пищевых продуктах	350
1.1.31	Определение остаточной активности кислой фосфатазы в колбасных изделиях	220
1.1.32	Определение содержания хлеба в мясных изделиях	330
1.1.33	Определение массовой доли костных включений в продуктах переработки мяса птицы	170
1.1.34	Определение толщины тестовой оболочки в полуфабрикатах	60
1.1.35	Определение растворимости пищевых продуктов	240
1.1.36	Определение массовой доли минеральных примесей	240
1.1.37	Определение массовой доли осадка в соках, напитках	170
1.1.38	Определение массовой доли общей сернистой кислоты в кондитерских изделиях	140
1.1.39	Определение массовой доли консервантов: сорбиновой, бензойной кислот и их солей (1 показатель)	410
1.1.40	Определение доминирующих пылевых зерен в меде	140
1.1.41	Определение массовой доли влаги в меде	100
1.1.42	Определение массовой доли сахара (сахарозы), редуцирующих веществ (1 показатель)	330
1.1.43	Определение диастазного числа меда	390
1.1.44	Определение массовой доли гидроксиметилфурфурала в меде	200
1.1.45	Определение массовой доли нерастворимых веществ меда	130
1.1.46	Определение цветности сахара	110
1.1.47	Определение намокаемости кондитерских изделий	140
1.1.48	Определение массовой доли начинки (наполнителя)	140
1.1.49	Определение посторонних примесей, примесей растительного происхождения, ферропримесей (1 показатель)	130
1.1.50	Определение содержания нитратов в растениеводческой продукции и продуктах переработки овощей	280
1.1.51	Определение массовой доли мякоти	210
1.1.52	Определение диоксида серы в продуктах переработки плодов и овощей	330
1.1.53	Определение показателя цвета в продуктах переработки плодов и овощей	230
1.1.54	Определение массовой доли 5-гидроксиметилфурфуrolа в продуктах переработки плодов и овощей	260
1.1.55	Определение массовой доли кофеина в напитках	380
1.1.56	Определение цветности растительного масла, пива	110
1.1.57	Определение числа омыления растительных масел	240
1.1.58	Определение массовой доли неомыляемых веществ	200
1.1.59	Определение массовой доли нежировых примесей в растительных маслах	160
1.1.60	Определение массовой доли фосфорсодержащих веществ в растительных маслах	390
1.1.61	Качественное определение мыла в растительных маслах	90
1.1.62	Измерение температуры плавления жира	110
1.1.63	Определение массовой доли двуокси углерода в напитках безалкогольных и алкогольных	140
1.1.64	Определение пеностойкости, высоты пены в пиве (1 показатель)	80
1.1.65	Определение кислотности, цвета пива (1 показатель)	190
1.1.66	Определение органолептических показателей в алкогольной продукции	300

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование исследования, вид объекта</b>	<b>Стоимость без НДС, руб.</b>
1.1.67	Определение объемной доли этилового спирта в алкогольной продукции	320
1.1.68	Определение массовой концентрации сахаров в алкогольной продукции	320
1.1.69	Определение массовой концентрации титруемых кислот в алкогольной продукции	280
1.1.70	Определение массовой концентрации летучих кислот в алкогольной продукции	230
1.1.71	Определение массовой концентрации общего (приведенного) экстракта в алкогольной продукции	290
1.1.72	Определение массовой концентрации органических кислот (лимонная, сорбиновая и др.) в алкогольной продукции (1 показатель)	220
1.1.73	Определение массовой концентрации свободного и общего диоксида серы	170
1.1.74	Определение массовой концентрации железа в алкогольной продукции	180
1.1.75	Определение щелочности в алкогольной продукции	290
1.1.76	Определение массовой концентрации альдегидов в алкогольной продукции	220
1.1.77	Определение массовой концентрации сивушного масла в водках	250
1.1.78	Определение массовой концентрации сложных эфиров в водках	220
1.1.79	Определение объемной доли метилового спирта в алкогольной продукции	300
1.1.80	Определение массовой концентрации высших спиртов в алкогольной продукции	200
1.1.81	Определение массовой концентрации средних эфиров в алкогольной продукции	140
1.1.82	Определение фосфатазы и пероксидазы в молочных продуктах (1 показатель)	220
1.1.83	Определение термоустойчивости масла и пасты масляной	140
1.1.84	Определение сохранности формы сваренных изделий	90
1.1.85	Определение количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	250
1.1.86	Определение количества бактерий группы кишечных палочек (БГКП)	200
1.1.87	Определение патогенных микроорганизмов, в т.ч. сальмонелл	440
1.1.88	Определение бактерий рода клостридии	150
1.1.89	Определение бактерий рода листерия моноцитогенез	440
1.1.90	Определение бактерий вида бациллюс цереус	110
1.1.91	Определение бактерий вида золотистый стафилококк	130
1.1.92	Определение бактерий рода протей	110
1.1.93	Определение бактерий рода энтерококки	110
1.1.94	Определение бактерий вида эшерихия коли	110
1.1.95	Определение дрожжей, плесневых грибов (за 1 показатель)	130
1.1.96	Определение количества бифидобактерий, лактобактерий, молочнокислых микроорганизмов (за 1 показатель)	110
1.1.97	Определение соматических клеток	400
1.1.98	Определение паразитических вибрионов	110
1.1.99	Определение антибиотиков микробиологическим методом	880
1.1.100	Микроскопическое исследование мазка	60
1.1.101	Санитарно-бактериологический контроль (БГКП, Staphylococcus aureus) методом исследования смывов (10 смывов)	1400
1.1.102	Санитарно-бактериологический контроль (КМАФАнМ, БГКП, Salmonella, Listeria monocytogenes, Staphylococcus aureus, Proteus) методом исследования смывов (10 смывов)	2600
1.1.103	Исследование микробной обсемененности (смывы) в холодильных камерах (1 камера)	650

№ п/п	Наименование исследования, вид объекта	Стоимость без НДС, руб.
1.1.104	Идентификация генетически модифицированной ДНК (ГМО) в пищевых продуктах	1600
1.1.105	Количественное определение ДНК генетически модифицированной сои (ГМО)	2300
<b>1.2 Вода (питьевая, в том числе упакованная в емкости, поверхностная, подземная, плавательных бассейнов, аквапарков, дистиллированная)</b>		
1.2.1	Определение запаха, привкуса	100
1.2.2	Определение цветности	200
1.2.3	Определение мутности	200
1.2.4	Определение рН	100
1.2.5	Определение взвешенных веществ	310
1.2.6	Определение общей минерализации	90
1.2.7	Определение сухого остатка	190
1.2.8	Определение жесткости	220
1.2.9	Определение щелочности	140
1.2.10	Определение перманганатной окисляемости	150
1.2.11	Определение химических элементов (Ca, Mg) в минеральной воде (1 элемент)	110
1.2.12	Определение химических элементов: К, Na, Ca, Mg, Fe, Mn, Cu, Zn, Ni, Cr, Co, Li, Sr (1 элемент)	330
1.2.13	Определение химических элементов: Al, Ba, Be, Cd, Mo, As, Pb, Se, Ag, Sb (1 элемент)	390
1.2.14	Определение ртути (Hg)	460
1.2.15	Определение силикатов (кремния)	180
1.2.16	Определение цианидов	190
1.2.17	Определение массовых концентраций аммиака и ионов аммония	190
1.2.18	Определение сульфатов	220
1.2.19	Определение хлоридов	150
1.2.20	Определение гидрокарбонатов	140
1.2.21	Определение нитратов	220
1.2.22	Определение нитритов	180
1.2.23	Определение фторид-ионов	180
1.2.24	Определение бромид-ионов	180
1.2.25	Определение фосфатов	220
1.2.26	Определение йодид-ионов	400
1.2.27	Определение сероводорода	280
1.2.28	Определение остаточного хлора, озона (1 показатель)	150
1.2.29	Определение растворенного кислорода	180
1.2.30	Определение поверхностно-активных веществ (АПАВ)	330
1.2.31	Определение химического потребления кислорода (ХПК)	440
1.2.32	Определение биохимического потребления кислорода (БПК)	700
1.2.33	Определение фенолов	390
1.2.34	Определение нефтепродуктов	660
1.2.35	Определение формальдегида	440
1.2.36	Определение бенз(а)пирена	1050
1.2.37	Определение пестицидов (1 показатель)	440
1.2.38	Определение удельной электропроводности	100
1.2.39	Определение суммарной удельной: альфа-, бета- активности (1 показатель)	650
1.2.40	Определение радона-222, радия-226, тория-232 в питьевой воде (1 показатель)	700
1.2.41	Определение массовой доли двуокиси углерода	140

№ п/п	Наименование исследования, вид объекта	Стоимость без НДС, руб.
1.2.42	Определение общего микробного числа при температуре 22 <sup>0</sup> С, при температуре 37 <sup>0</sup> С (1 показатель)	170
1.2.43	Определение общих (обобщенных) колиформных бактерий (ОКБ), термотолерантных колиформных бактерий (ТКБ) (1 показатель)	200
1.2.44	Определение глюкозоположительных колиформных бактерий (ГКБ)	150
1.2.45	Определение спор сульфитредуцирующих кластридий	150
1.2.46	Определение фекальных стрептококков, энтерококков (1 показатель)	170
1.2.47	Определение бактерий рода Pseudomonas, бактерий вида синегнойная палочка (1 показатель)	140
1.2.48	Определение бактерий вида Escherichia coli	170
1.2.49	Определение бактерий вида Staphylococcus aureus	170
1.2.50	Определение возбудителей кишечных инфекций	440
<b>II. Исследования качества объектов окружающей среды при воздействии химических, биологических факторов и их влияния на состояние здоровья населения</b>		
2.1	Определение дрожжей и плесневых грибов (1 точка)	130
2.2	Определение бактерий вида золотистый стафилококк (1 точка)	130
2.3	Определение общего микробного числа (1 точка)	250
2.4	Определение бактерий группы кишечных палочек (БГКП)	200
<b>III. Определение загрязняющих веществ в сточных водах на соответствие нормам допустимых концентраций</b>		
3.1	Определение рН	100
3.2	Определение взвешенных веществ	310
3.3	Определение щелочности, гидрокарбонатов (1 показатель)	140
3.4	Определение поверхностно-активных веществ (АПАВ)	330
3.5	Определение химического потребления кислорода (ХПК)	440
3.6	Определение биохимического потребления кислорода (БПК)	700
3.7	Определение ионов аммония	190
3.8	Определение сульфат-ионов	260
3.9	Определение сульфид-ионов	350
3.10	Определение хлорид-ионов	180
3.11	Определение нитрат-ионов	260
3.12	Определение фосфат-ионов	260
3.13	Определение нитрит-ионов	230
3.14	Определение химических элементов - металлов (1 элемент)	390
3.15	Определение сухого остатка	190
3.16	Определение нефтепродуктов	660
3.17	Определение фенолов	440
3.18	Определение формальдегида	440
3.19	Определение суммарной удельной: альфа-, бета- активности (1 показатель)	650
<b>IV. Исследование парфюмерно-косметической продукции и товаров бытовой химии</b>		
4.1	Оценка токсичности на альтернативной модели (сперма крупного рогатого скота)	3300
<b>V. Прочие виды работ и примечания</b>		
5.1	Оформление протокола по исследованиям (испытаниям)	100
5.2	НДС уплачивается в соответствии с налоговым законодательством	