

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

от « 15 » декабря 2020 г. № 109-о/д

ПРЕЙСКУРАНТ

**на исследования пищевых продуктов, объектов окружающей среды, сточной воды,
биологических сред, товаров и продукции непроизводственного назначения**

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

№ п/п	Наименование исследования, вид объекта	Стоимость без НДС, руб.
1.1.27	Определение степени чистоты молочных продуктов	140
1.1.28	Определение плотности молока, жидких пищевых продуктов	170
1.1.29	Определение перекисного числа	220
1.1.30	Определение кислотного числа	240
1.1.31	Определение массовой доли этилового спирта (крепости) в пищевых продуктах	350
1.1.32	Определение остаточной активности кислой фосфатазы в колбасных изделиях	220
1.1.33	Определение содержания хлеба в мясных изделиях	330
1.1.34	Определение массовой доли костных включений в пищевых продуктах	170
1.1.35	Определение толщины тестовой оболочки в полуфабрикатах	60
1.1.36	Определение растворимости пищевых продуктов	240
1.1.37	Определение отстоя в масле	170
1.1.38	Определение массовой доли минеральных примесей	240
1.1.39	Определение буферности в пресервах рыбных	150
1.1.40	Определение массовой доли гистамина в рыбе, рыбных консервах	330
1.1.41	Определение массовой доли осадка в соках, напитках	170
1.1.42	Определение массовой доли сырой клетчатки в чае	170
1.1.43	Определение массовой доли общей сернистой кислоты в кондитерских изделиях	140
1.1.44	Определение массовой доли консервантов: сорбиновой, бензойной кислот и их солей (1 показатель)	410
1.1.45	Определение доминирующих пылевых зерен в меде	140
1.1.46	Определение массовой доли влаги в меде	100
1.1.47	Определение массовой доли сахара (сахарозы), редуцирующих веществ (1 показатель)	330
1.1.48	Определение диастазного числа меда	390
1.1.49	Определение массовой доли гидроксиметилфурфурала в меде	200
1.1.50	Определение массовой доли нерастворимых веществ меда	130
1.1.51	Определение цветности сахара	110
1.1.52	Определение намокаемости кондитерских изделий	140
1.1.53	Определение массовой доли начинки (наполнителя)	140
1.1.54	Определение посторонних примесей, примесей растительного происхождения, ферропримесей (1 показатель)	130
1.1.55	Определение содержания нитратов в растениеводческой продукции и продуктах переработки овощей	280
1.1.56	Определение массовой доли мякоти	210
1.1.57	Определение диоксида серы в продуктах переработки плодов и овощей	330
1.1.58	Определение показателя цвета в продуктах переработки плодов и овощей	230
1.1.59	Определение массовой доли оксиметилфурфуrolа в продуктах переработки плодов и овощей	260
1.1.60	Определение массовой доли экстрактивных веществ в чае, кофе, лекарственном сырье	220
1.1.61	Определение массовой доли кофеина в напитках	380
1.1.62	Определение цветности растительного масла, пива	110
1.1.63	Определение содержания йода в молоке и молочных продуктах	680
1.1.64	Определение числа омыления растительных масел	240
1.1.65	Определение массовой доли неомыляемых веществ	200
1.1.66	Определение массовой доли нежировых примесей в растительных маслах	160
1.1.67	Определение массовой доли фосфорсодержащих веществ в растительных маслах	390
1.1.68	Качественное определение мыла в растительных маслах	90
1.1.69	Измерение температуры плавления жира	110
1.1.70	Определение массовой доли двуоксида углерода в напитках безалкогольных и алкогольных	140
1.1.71	Определение пеностойкости, высоты пены в пиве (1 показатель)	80
1.1.72	Определение кислотности, цвета пива (1 показатель)	190

№ п/п	Наименование исследования, вид объекта	Стоимость без НДС, руб.
1.1.73	Определение органолептических показателей в алкогольной продукции	300
1.1.74	Определение объемной доли этилового спирта в алкогольной продукции	320
1.1.75	Определение массовой концентрации сахаров в алкогольной продукции	320
1.1.76	Определение массовой концентрации титруемых кислот в алкогольной продукции	280
1.1.77	Определение массовой концентрации летучих кислот в алкогольной продукции	230
1.1.78	Определение массовой концентрации общего (приведенного) экстракта в алкогольной продукции	290
1.1.79	Определение массовой концентрации органических кислот (лимонная, сорбиновая и др.) в алкогольной продукции (1 показатель)	220
1.1.80	Определение массовой концентрации свободного и общего диоксида серы	170
1.1.81	Определение массовой концентрации железа в алкогольной продукции	180
1.1.82	Определение щелочности в алкогольной продукции	290
1.1.83	Определение массовой концентрации альдегидов в алкогольной продукции	220
1.1.84	Определение массовой концентрации сивушного масла в водках	250
1.1.85	Определение массовой концентрации сложных эфиров в водках	220
1.1.86	Определение объемной доли метилового спирта в алкогольной продукции	300
1.1.87	Определение массовой концентрации высших спиртов в алкогольной продукции	200
1.1.88	Определение массовой концентрации средних эфиров в алкогольной продукции	140
1.1.89	Определение фосфатазы и пероксидазы в молочных продуктах (1 показатель)	220
1.1.90	Определение термоустойчивости масла и пасты масляной	140
1.1.91	Определение сохранности формы сваренных изделий	90
1.1.92	Определение количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	250
1.1.93	Определение количества бактерий группы кишечных палочек (БГКП)	200
1.1.94	Определение патогенных микроорганизмов, в т.ч. сальмонелл	440
1.1.95	Определение бактерий рода клостридии	150
1.1.96	Определение бактерий рода листерия моноцитогенез	440
1.1.97	Определение бактерий вида бациллюс цереус	110
1.1.98	Определение бактерий вида золотистый стафилококк	130
1.1.99	Определение бактерий рода протей	110
1.1.100	Определение бактерий рода энтерококки	110
1.1.101	Определение бактерий вида эшерихия коли	110
1.1.102	Определение дрожжей, плесневых грибов (за 1 показатель)	130
1.1.103	Определение молочнокислых микроорганизмов	110
1.1.104	Определение количества бифидобактерий, лактобактерий (за 1 показатель)	110
1.1.105	Определение паразитических вибрионов	110
1.1.106	Определение антибиотиков микробиологическим методом	880
1.1.107	Микроскопическое исследование мазка	60
1.1.108	Санитарно-бактериологический контроль методом исследования смывов (10 смывов)	1400
1.1.109	Исследование микробной обсемененности (смывы) в холодильных камерах (1 камера)	650
1.1.110	Идентификация генетически модифицированной ДНК (ГМО) в пищевых продуктах	1600
1.1.111	Количественное определение ДНК генетически модифицированной сои (ГМО)	2300
1.2 Вода (питьевая, в том числе упакованная в емкости, поверхностная, подземная, плавательных бассейнов, аквапарков, дистиллированная)		
1.2.1	Определение запаха, привкуса	100
1.2.2	Определение цветности	200
1.2.3	Определение мутности	200
1.2.4	Определение pH	100
1.2.5	Определение взвешенных веществ	310

№ п/п	Наименование исследования, вид объекта	Стоимость без НДС, руб.
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 (K, Na, Ca, Mg, Fe, Mn, Cu, Zn, Ni, Cr, Co, Li, Sr) (1 элем.)	330
1.2.13	Определение химических элементов (Al, Pb, Cd, Mo, Ag, As, Se, Sb, Sn, Ba, Bi, Be, V) (1 элем.)	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-иона	180
1.2.24	Определение бромид-иона	180
1.2.25	Определение фосфатов	220
1.2.26	Определение йодид-иона	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 фенольного индекса	390
1.2.35	Определение нефтепродуктов	660
1.2.36	Определение формальдегида	440
1.2.37	Определение бенз(а)пирена	1050
1.2.38	Определение пестицидов (1 показатель)	440
1.2.39	Определение комплексных показателей токсичности (ΣNO_2 и ΣNO_3)	60
1.2.40	Определение удельной электропроводности	100
1.2.41	Определение суммарной удельной: альфа-, бета- активности (1 показатель)	650
1.2.42	Определение радона-222, радия-226, тория-232 в питьевой воде (1 показатель)	700
1.2.43	Определение массовой доли двуокиси углерода	140
1.2.44	Определение общего микробного числа при температуре 22 ⁰ С	170
1.2.45	Определение общего микробного числа при температуре 37 ⁰ С	170
1.2.46	Определение общих колиформных и термотолерантных колиформных бактерий (1 показатель)	200
1.2.47	Определение глюкозоположительных колиформных бактерий (ГКБ)	150
1.2.48	Определение спор сульфитредуцирующих клостридий	150
1.2.49	Определение фекальных стрептококков	170
1.2.50	Определение бактерий рода псевдомонады	140
1.2.51	Определение возбудителей кишечных инфекций	440
1.2.52	Определение бактерий вида синегнойная палочка	140

№ п/п	Наименование исследования, вид объекта	Стоимость без НДС, руб.
II. Исследования качества объектов окружающей среды при воздействии химических, биологических факторов и их влияния на состояние здоровья населения		
2.1 Воздух рабочей зоны		
2.1.1	Определение концентрации свинца	530
2.1.2	Определение дрожжей и плесневых грибов (1 точка)	130
2.1.3	Определение бактерий вида золотистый стафилококк (1 точка)	130
2.1.4	Определение общего микробного числа (1 точка)	250
2.1.5	Определение бактерий группы кишечных палочек (БГКП)	200
2.2 Воздух закрытых помещений		
2.2.1	Определение плесневых грибов в холодильных камерах (1 камера)	600
2.2.2	Определение плесневых и дрожжевых грибов (1 точка)	130
2.2.3	Определение бактерий вида золотистый стафилококк (1 точка)	130
2.2.4	Определение общего микробного числа (1 точка)	170
2.2.5	Определение патогенных микроорганизмов (1 точка)	440
2.2.6	Определение бактерий группы кишечных палочек (БГКП)	200
III. Определение загрязняющих веществ в сточных водах на соответствие нормам допустимых концентраций		
3.1	Определение pH	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 иона аммония	190
3.8	Определение сульфат-иона	260
3.9	Определение сульфид-иона	350
3.10	Определение хлорид-иона	180
3.11	Определение нитрат-иона	260
3.12	Определение фосфат-иона	260
3.13	Определение нитрит-иона	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
IV. Определение наличия и уровней концентрации химических соединений в биологических средах		
4.1	Определение содержания химических элементов (Fe, Cu, Zn, Mg, Cr, Ni, Mn) (1 элемент)	460
4.2	Определение содержания химических элементов (Pb, Cd, Hg) (1 элемент)	550
V. Исследование товаров и продукции непродовольственного назначения		
5.1 Парфюмерно-косметическая продукция		
5.1.1	Определение органолептических показателей	500
5.1.2	Определение физико-химических показателей	1900
5.1.3	Определение химических элементов	1600
5.1.4	Клинические испытания	6000
5.1.5	Оценка токсичности на альтернативной модели (сперма крупного рогатого скота)	3300
5.1.6	Оценка токсичности парфюмерно-косметической продукции на животных	38000

№ п/п	Наименование исследования, вид объекта	Стоимость без НДС, руб.
5.2 Товары бытовой химии, химическая и нефтехимическая продукция производственного назначения, нефть и нефтепродукты		
5.2.1	Определение острой пероральной токсичности продукта (при внутрижелудочном введении в организм)	27500
5.2.2	Определение острой дермальной токсичности продукта (при нанесении на кожу)	27500
5.2.3	Определение острой токсичности продукта при внутрибрюшинном введении в организм	27500
5.2.4	Определение острой токсичности продукта при подкожном введении в организм	27500
5.2.5	Определение DL ₅₀	40700
5.2.6	Оценка раздражающего действия на кожные покровы	21500
5.2.7	Оценка раздражающего действия на слизистые оболочки (конъюнктиву глаза)	16500
5.2.8	Оценка кожно-резорбтивного действия	44000
5.2.9	Оценка аллергенной активности (тест ГЗТ)	13200
5.2.10	Оценка иммуностропной активности один показатель два показателя три показателя четыре показателя	44000 52800 60500 68200
5.2.11	Оценка кумулятивных свойств	88000
5.2.12	Оценка токсичности на альтернативной модели (сперма крупного рогатого скота)	3300
VI. Прочие виды работ и примечания		
6.1.1	Оформление протокола по исследованиям (испытаниям)	100
6.1.2	Оценка токсичности в условиях длительного поступления в организм (хроническое воздействие) химических веществ и экспериментальное обоснование ПДК	договорная
6.1.3	НДС уплачивается в соответствии с налоговым законодательством	