

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

от «05» сентября 2017 г. № 64-о/д

## ПРЕЙСКУРАНТ

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

№ п/п	Наименование исследования, вид объекта	Стоимость без НДС*, руб.
1	2	3
<b>I. Исследования качества объектов окружающей среды при воздействии химических, биологических факторов и их влияния на состояние здоровья населения<sup>1</sup></b>		
<b>1.1. Вода открытых водоемов, подземных источников, купально-плавательных бассейнов</b>		
1.1.1	Определение запаха, привкуса воды	60
1.1.2	Определение цветности	130
1.1.3	Определение мутности	130
1.1.4	Определение взвешенных веществ	280
1.1.5	Определение pH	90
1.1.6	Определение сухого остатка	170
1.1.7	Определение жесткости	600
1.1.8	Определение растворенного кислорода в воде	160
1.1.9	Определение БПК	640
1.1.10	Определение ХПК	400
1.1.11	Определение перманганатной окисляемости	140
1.1.12	Определение сульфат-иона	200
1.1.13	Определение хлорид-иона	135
1.1.14	Определение гидрокарбонатов	130
1.1.15	Определение иона аммония	170
1.1.16	Определение нитрат-иона, фосфат-иона (1 показатель)	200
1.1.17	Определение силикатов (кремния), нитрит-иона (1 показатель)	160
1.1.18	Определение химических элементов (Fe, Ca, Mg, Mn, Cu, Sr, K, Na, Zn, Ni, Cr) (1 элемент)	300
1.1.19	Определение химических элементов (Hg, As, Se, Pb, Cd) (1 элемент)	350
1.1.20	Определение нефтепродуктов	600
1.1.21	Определение АПАВ	300
1.1.22	Определение фенольного индекса	350
1.1.23	Определение бенз(а)пирена	960
1.1.24	Определение пестицидов (1 показатель)	400
1.1.25	Определение суммарной альфа- и бета- активности	720
1.1.26	Определение возбудителей кишечных инфекций	400
1.1.27	Определение общих колиформных и термотолерантных колиформных бактерий	230
1.1.28	Определение общего микробного числа	150
1.1.29	Определение бактерий вида золотистый стафилококк	120
1.1.30	Определение бактерий вида синегнойная палочка	130

№ п/п	Наименование исследования, вид объекта	Стоимость без НДС*, руб.
<b>1.2. Воздух рабочей зоны</b>		
1.2.1	Определение концентрации металлов (1 элемент)	485
1.2.2	Определение дрожжей и плесневых грибов (1 точка)	120
1.2.3	Определение бактерий вида золотистый стафилококк (1 точка)	120
1.2.4	Определение общего микробного числа (1 точка)	230
1.2.5	Определение бактерий группы кишечных палочек (БГКП)	150
1.2.6	Определение бактерий рода бациллы (1 точка)	150
<b>1.3. Атмосферный воздух и воздух закрытых помещений</b>		
1.3.1	Измерение концентрации дигидросульфида (сероводорода)	360
1.3.2	Измерение концентрации аммиака	350
1.3.3	Определение плесневых грибов в холодильных камерах (1 камера)	600
1.3.4	Определение плесневых и дрожжевых грибов (1 точка)	120
1.3.5	Определение бактерий вида золотистый стафилококк (1 точка)	120
1.3.6	Определение общего микробного числа (1 точка)	150
1.3.7	Определение патогенных микроорганизмов (1 точка)	400
1.3.8	Определение бактерий группы кишечных палочек (БГКП)	150
<b>1.4. Почва</b>		
1.4.1	Определение pH	170
1.4.2	Определение хлоридов, карбонатов, бикарбонатов в почве (1 показатель)	150
1.4.3	Определение сульфатов в почве	350
1.4.4	Определение обменной кислотности	200
1.4.5	Определение азота нитратов	200
1.4.6	Определение металлов (кроме Hg, As, Se) (1 элемент)	400
1.4.7	Определение Hg, As, Se (1 элемент)	450
1.4.8	Определение бенз(а)пирена	960
1.4.9	Определение пестицидов (1 показатель)	600
<b>II. 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 сред<sup>2</sup></b>		
<b>2.1. Пищевые продукты и продовольственное сырье</b>		
2.1.1	Органолептические исследования пищевых продуктов	300
2.1.2	Органолептические исследования муки, хлебобулочных и макаронных изделий	300
2.1.3	Определение длины, ширины пищевых продуктов	100
2.1.4	Определение кислотности, щелочности (1 показатель)	250
2.1.5	Определение pH продуктов	200
2.1.6	Определение массовой доли влаги (влажность)	260
2.1.7	Определение массовой доли жира	300
2.1.8	Определение жирно-кислотного состава пищевых продуктов	1200
2.1.9	Определение содержания белка	350
2.1.10	Определение содержания крахмала в колбасных изделиях и мясных полуфабрикатах	250
2.1.11	Определение массовой доли общего фосфора	350
2.1.12	Определение массовой доли золы	350
2.1.13	Определение содержания левомецитина хроматографическим методом	500
2.1.14	Определение содержания микотоксинов (1 показатель)	800
2.1.15	Определение содержания пестицидов в пищевых продуктах (1 показатель)	500

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование исследования, вид объекта</b>	<b>Стоимость без НДС*, руб.</b>
2.1.16	Определение бенз(а)пирена	960
2.1.17	Определение содержания химических элементов (Fe, Cu) (1 элемент)	350
2.1.18	Определение содержания химических элементов (Pb, Cd, As, Hg) (1 элемент)	400
2.1.19	Определение содержания радионуклидов (Cs, Sr-90) (1 показатель)	630
2.1.20	Определение массовой доли составных частей продукта	90
2.1.21	Определение пористости хлебобулочных изделий	100
2.1.22	Определение зараженности вредителями пищевых продуктов	110
2.1.23	Определение содержания поваренной соли (хлористого натрия)	150
2.1.24	Определение массовой доли нитритов в мясных продуктах	250
2.1.25	Определение фосфатазы в продуктах общественного питания	145
2.1.26	Определение массовой доли сухих обезжиренных веществ молока (СОМО)	300
2.1.27	Определение степени чистоты в молочных продуктах	130
2.1.28	Определение плотности молока, жидких пищевых продуктов	150
2.1.29	Определение перекисного числа	200
2.1.30	Определение кислотного числа	215
2.1.31	Определение массовой доли этилового спирта (крепости) в пищевых продуктах	320
2.1.32	Определение остаточной активности кислой фосфатазы в колбасных изделиях	200
2.1.33	Определение содержания хлеба в мясных изделиях	300
2.1.34	Определение массовой доли костных включений в пищевых продуктах	150
2.1.35	Определение толщины тестовой оболочки в полуфабрикатах	50
2.1.36	Определение растворимости в пищевых продуктах	215
2.1.37	Определение отстоя в масле	150
2.1.38	Определение массовой доли минеральных примесей	200
2.1.39	Определение буферности в пресервах рыбных	140
2.1.40	Определение массовой доли гистамина в рыбе, рыбных консервах	300
2.1.41	Определение массовой доли осадка в соках, напитках	150
2.1.42	Определение массовой доли сырой клетчатки в чае	150
2.1.43	Определение массовой доли общей сернистой кислоты в кондитерских изделиях	130
2.1.44	Определение массовой доли бензойной кислоты, сорбиновой кислоты (1 показатель)	370
2.1.45	Определение содержание пыльцевых зерен в меде	130
2.1.46	Определение массовой доли влаги в меде	90
2.1.47	Определение массовой доли редуцирующих сахаров в меде	250
2.1.48	Определение массовой доли сахара (сахарозы), редуцирующих веществ (1 показатель)	300
2.1.49	Определение диастазного числа в меде	350
2.1.50	Определение массовой доли гидроксиметилфурфурала в меде	180
2.1.51	Определение массовой доли нерастворимых веществ	120
2.1.52	Определение цветности в сахаре	100
2.1.53	Определение намокаемости в кондитерских изделиях	130
2.1.54	Определение массовой доли наполнителя	130
2.1.55	Определение посторонних примесей, примесей растительного происхождения, ферропримесей (1 показатель)	120
2.1.56	Определение содержания нитратов в продуктах переработки овощей	250
2.1.57	Определение содержания нитратов в растениеводческой продукции	250
2.1.58	Определение массовой доли мякоти	190
2.1.59	Определение диоксида серы в продуктах переработки плодов и овощей	300
2.1.60	Определение показателя цвета в продуктах переработки плодов и овощей	205
2.1.61	Определение массовой доли оксиметилфурфурола в продуктах переработки плодов и овощей	240
2.1.62	Определение хлоридов в пищевых продуктах	180

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование исследования, вид объекта</b>	<b>Стоимость без НДС*, руб.</b>
2.1.63	Определение массовой доли экстрактивных веществ в чае, кофе, лекарственном сырье	200
2.1.64	Определение массовой доли кофеина в напитках	345
2.1.65	Определение цветности растительного масла, пива	100
2.1.66	Определение содержания йода в пищевых продуктах	620
2.1.67	Определение числа омыления растительных масел	215
2.1.68	Определение массовой доли неомыляемых веществ	180
2.1.69	Определение массовой доли нежировых примесей в растительных маслах	145
2.1.70	Определение массовой доли фосфоросодержащих веществ в растительных маслах	350
2.1.71	Качественное определение мыла в растительных маслах	80
2.1.72	Измерение температуры плавления жира	100
2.1.73	Определение массовой доли двуокиси углерода в напитках безалкогольных и алкогольных	130
2.1.74	Определение массы изделия, упаковки	100
2.1.75	Определение пеностойкости, высоты пены в пиве (1 показатель)	70
2.1.76	Определение кислотности в пиве	170
2.1.77	Определение органолептических показателей в алкогольной продукции	100
2.1.78	Определение объемной доли этилового спирта в алкогольной продукции	290
2.1.79	Определение массовой концентрации сахаров в алкогольной продукции	290
2.1.80	Определение массовой концентрации титруемых кислот в алкогольной продукции	250
2.1.81	Определение массовой концентрации летучих кислот в алкогольной продукции	210
2.1.82	Определение массовой концентрации общего (приведенного) экстракта в алкогольной продукции	260
2.1.83	Определение массовой концентрации органических кислот (сорбиновая, лимонная) в алкогольной продукции (1 показатель)	200
2.1.84	Определение массовой концентрации свободного и общего диоксида серы в алкогольной продукции	150
2.1.85	Определение массовой концентрации железа в алкогольной продукции	160
2.1.86	Определение щелочности в алкогольной продукции	260
2.1.87	Определение массовой концентрации альдегидов в алкогольной продукции	200
2.1.88	Определение массовой концентрации сивушного масла в водках	230
2.1.89	Определение массовой концентрации сложных эфиров в водках	200
2.1.90	Объемной доли метилового спирта в алкогольной продукции	270
2.1.91	Определение массовой концентрации высших спиртов в алкогольной продукции	180
2.1.92	Определение массовой концентрации средних эфиров в алкогольной продукции	130
2.1.93	Определение фосфатазы и пероксидазы в молочных продуктах (1 показатель)	200
2.1.94	Определение группы чистоты в молоке	100
2.1.95	Определение термостабильности	130
2.1.96	Определение термоустойчивости по алкогольной пробе	100
2.1.97	Определение сохранности формы сваренных изделий	80
2.1.98	Определение количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	230
2.1.99	Определение количества бактерий группы кишечных палочек (БГКП)	150
2.1.100	Определение патогенных микроорганизмов, в т.ч. сальмонеллы	400
2.1.101	Определение бактерий рода клостридии	120
2.1.102	Определение бактерий рода листерия моноцитогенез	400
2.1.103	Определение бактерий вида бациллюс цереус	100
2.1.104	Определение бактерий вида золотистый стафилококк	120
2.1.105	Определение бактерий рода протей	100
2.1.106	Определение бактерий рода энтерококки	100
2.1.107	Определение бактерий вида эшерихия коли	100

№ п/п	Наименование исследования, вид объекта	Стоимость без НДС*, руб.
2.1.108	Определение дрожжей, плесневых грибов (за 1 показатель)	120
2.1.109	Определение молочнокислых микроорганизмов	100
2.1.110	Определение количества бифидобактерий, лактобактерий (за 1 показатель)	100
2.1.111	Определение паразитических вибрионов	100
2.1.112	Определение антибиотиков микробиологическим методом	800
2.1.113	Определение доминирующих пыльцевых зерен в меде	200
2.1.114	Микроскопическое исследование мазка	50
2.1.115	Исследование микробной обсемененности (смывы) на предприятиях общественного питания (1 точка)	1300
2.1.116	Исследование микробной обсемененности (смывы) в холодильных камерах (1 камера)	650
<b>2.2. Вода питьевая (централизованная, нецентрализованная, расфасованная, минеральная, дистиллированная)</b>		
2.2.1	Определение запаха, привкуса	60
2.2.2	Определение цветности	160
2.2.3	Определение мутности	160
2.2.4	Определение pH	90
2.2.5	Определение общей минерализации	80
2.2.6	Определение сухого остатка	170
2.2.7	Определение жесткости в минеральной воде	200
2.2.8	Определение жесткости (кроме минеральной воды)	600
2.2.9	Определение щелочности, гидрокарбонатов (1 показатель)	130
2.2.10	Определение перманганатной окисляемости	140
2.2.11	Определение химических элементов (Ca, Mg) в минеральной воде (1 элемент)	100
2.2.12	Определение химических элементов (K, Na, Ca, Mg, Fe, Mn, Cu, Zn, Ni, Cr, Co, Li, Sr) (1 элем.)	300
2.2.13	Определение химических элементов (Al, Pb, Cd, Mo, Ag, As, Se, Sb, Sn, Ba, Bi, Be, V) (1 элем.)	350
2.2.14	Определение ртути	420
2.2.15	Определение массовых концентраций аммиака и ионов аммония	170
2.2.16	Определение сульфатов	200
2.2.17	Определение хлоридов	135
2.2.18	Определение нитратов	200
2.2.19	Определение нитритов	160
2.2.20	Определение силикатов (кремния), фторид-иона, бромид-иона (1 показатель)	160
2.2.21	Определение фосфатов	200
2.2.22	Определение йодид-иона	360
2.2.23	Определение сероводорода	250
2.2.24	Определение остаточного хлора, озона (1 показатель)	140
2.2.25	Определение растворенного кислорода	160
2.2.26	Определение поверхностно-активных веществ (АПАВ)	300
2.2.27	Определение фенолов	350
2.2.28	Определение фенольного индекса	350
2.2.29	Определение нефтепродуктов	600
2.2.30	Определение формальдегида	400
2.2.31	Определение бенз(а)пирена	960
2.2.32	Определение комплексных показателей токсичности ( $\Sigma NO_2$ и $\Sigma NO_3$ , $\Sigma$ тригалометанов)	60
2.2.33	Определение полноты налива в емкости	70
2.2.34	Определение удельной электропроводности	80
2.2.35	Определение оптической плотности	60
2.2.36	Определение суммарной альфа- и бета- активности	720
2.2.37	Определение радона-222, радия-226, тория-232 в питьевой воде (1 проба)	520

№ п/п	Наименование исследования, вид объекта	Стоимость без НДС*, руб.
2.2.38	Определение массовой доли двуокиси углерода	130
2.2.39	Определение общего микробного числа при температуре 22 <sup>0</sup> С	150
2.2.40	Определение общего микробного числа при температуре 37 <sup>0</sup> С	150
2.2.41	Определение общих колиформных и термотолерантных колиформных бактерий (1 показатель)	230
2.2.42	Определение глюкозоположительных колиформных бактерий (ГКБ)	140
2.2.43	Определение спор сульфитредуцирующих клостридий	150
2.2.44	Определение бактерий вида золотистый стафилококк	120
2.2.45	Определение фекальных стрептококков	150
2.2.46	Определение бактерий рода псевдомонады	120
2.2.47	Определение возбудителей кишечных инфекций	400
<b>2.3. Парфюмерно-косметическая продукция</b>		
2.3.1	Определение органолептических показателей	265
2.3.2	Определение физико-химических показателей	1720
2.3.3	Определение химических элементов	1450
2.3.4	Определение микробиологических показателей	1600
2.3.5	Клинические испытания	5500
2.3.6	Оценка токсичности на альтернативной модели (сперма крупного рогатого скота)	3000
2.3.7	Оценка токсичности парфюмерно-косметической продукции на животных	34500
<b>III. Определение наличия и уровней концентрации химических соединений в биологических средах<sup>2</sup></b>		
3.1	Определение содержания химических элементов (Ca, Mg, Fe, Cu, Zn, K, Na, Cr, Ni, Mn, Co) (1 элемент)	420
3.2	Определение содержания химических элементов (Pb, Cd, Hg, As) (1 элемент)	500
<b>IV. Определение загрязняющих веществ в сточных водах на соответствие нормам допустимых концентраций<sup>1,2</sup></b>		
4.1	Определение pH	90
4.2	Определение химического потребления кислорода	400
4.3	Определение биохимической потребности в кислороде	640
4.4	Определение взвешенных веществ	280
4.5	Определение щелочности, гидрокарбонатов (1 показатель)	130
4.6	Определение поверхностно-активных веществ (АПАВ)	300
4.7	Определение иона аммония	170
4.8	Определение сульфат-иона	240
4.9	Определение сульфид-иона	320
4.10	Определение хлорид-иона	160
4.11	Определение нитрат-иона, фосфат-иона (1 показатель)	240
4.12	Определение нитрит-иона	205
4.13	Определение химических элементов (металлов) (1 элемент)	350
4.14	Определение сухого остатка	170
4.15	Определение нефтепродуктов (1 показатель)	600
4.16	Определение фенолов	400
4.17	Определение формальдегида	400
4.18	Определение суммарной альфа- и бета- активности	720
<b>V. Токсикологические исследования продукции промышленного, бытового назначения, гербицидов<sup>3</sup></b>		
5.1	Определение острой пероральной токсичности продукта (при внутрижелудочном введении в организм)	25000
5.2	Определение острой дермальной токсичности продукта (при нанесении на кожу)	25000
5.3	Определение острой токсичности продукта при внутрибрюшинном введении в организм	25000

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование исследования, вид объекта</b>	<b>Стоимость без НДС*, руб.</b>
<b>5.4</b>	Определение острой токсичности продукта при подкожном введении в организм	25000
<b>5.5</b>	Определение DL <sub>50</sub>	37000
<b>5.6</b>	Оценка раздражающего действия на кожные покровы	19500
<b>5.7</b>	Оценка раздражающего действия на слизистые оболочки (конъюнктиву глаза)	15000
<b>5.8</b>	Оценка кожно-резорбтивного действия	40000
<b>5.9</b>	Оценка аллергенной активности (тест ГЗТ)	12000
<b>5.10</b>	Оценка иммуностропной активности один показатель два показателя три показателя четыре показателя	40000 48000 55000 62000
<b>5.11</b>	Оценка кумулятивных свойств	80000
<b>5.12</b>	Оценка токсичности на альтернативной модели (сперма крупного рогатого скота)	3000

\* – 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. 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%.

3. На оценку токсичности в условиях длительного поступления в организм (хроническое воздействие) химических веществ и экспериментальное обоснование ПДК цены договорные.