

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

от «25» января 2017 г. № 4-о/д

**ПРЕЙСКУРАНТ**  
**на исследования продукции, объектов окружающей среды, сточной воды,**  
**биологических сред, гербицидов и факторов производственной среды,**  
**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	Измерение концентрации аммиака	310
1.2.2	Измерение концентрации бенз(а)пирена	960
1.2.3	Измерение концентрации гидрохлорида (хлористого водорода)	390
1.2.4	Измерение концентрации гидроксибензола (фенола)	340
1.2.5	Измерение концентрации дигидросульфида (сероводорода)	330
1.2.6	Измерение концентрации серы диоксида	320
1.2.7	Измерение максимально-разовой концентрации металлов (1 элемент)	485
1.2.8	Измерение среднесменной концентрации металлов (1 элемент)	755
1.2.9	Измерение концентрации масел минеральных	240
1.2.10	Измерение концентрации азота диоксида, азота оксида (1 показатель)	370
1.2.11	Измерение концентрации пыли	300
1.2.12	Измерение концентрации серной кислоты	320
1.2.13	Измерение концентрации формальдегида	320
1.2.14	Измерение концентрации хлора	360
1.2.15	Измерение концентрации щелочей	400
1.2.16	Определение дрожжей и плесневых грибов (1 точка)	120
1.2.17	Определение бактерий вида золотистый стафилококк (1 точка)	120
1.2.18	Определение общего микробного числа (1 точка)	230
1.2.19	Определение бактерий группы кишечных палочек (БГКП)	150
1.2.20	Определение бактерий рода бациллы (1 точка)	150
<b>1.3. Атмосферный воздух и воздух закрытых помещений</b>		
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	470
1.3.11	Измерение концентрации алифатических аминов	450
1.3.12	Измерение концентрации сажи	190
1.3.13	Измерение концентрации бенз(а)пирена	960
1.3.14	Измерение концентрации аммиака	350
1.3.15	Определение плесневых грибов в холодильных камерах (1 камера)	600
1.3.16	Определение плесневых и дрожжевых грибов (1 точка)	120
1.3.17	Определение бактерий вида золотистый стафилококк (1 точка)	120
1.3.18	Определение общего микробного числа (1 точка)	150
1.3.19	Определение патогенных микроорганизмов (1 точка)	400
1.3.20	Определение бактерий группы кишечных палочек (БГКП)	150
<b>1.4. Почва</b>		
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 Hg, As, Se) (1 элемент)	400

№ п/п	Наименование исследования, вид объекта	Стоимость без НДС*, руб.
1.4.6	Определение Hg, As, Se (1 элемент)	450
1.4.7	Определение нефтепродуктов	690
1.4.8	Определение бенз(а)пирена	960
1.4.9	Определение пестицидов (1 показатель)	600
<b>1.5. Снежный покров</b>		
1.5.1	Определение pH	100
1.5.2	Определение сульфат-иона	200
1.5.3	Определение хлорид-иона	135
1.5.4	Определение нитрат-иона, фосфат-иона (1 показатель)	210
1.5.5	Определение иона аммония	170
1.5.6	Определение нитрит-иона	160
1.5.7	Определение металлов (кроме Hg, As, Se) (1 элемент)	350
1.5.8	Определение Hg, As, Se (1 элемент)	400
1.5.9	Определение нефтепродуктов	660
1.5.10	Определение бенз(а)пирена	960
<b>II. Проведение лабораторно-инструментальных измерений параметров производственных факторов<sup>2</sup></b>		
<b>2.1. Производственный шум (слышимый диапазон на рабочих местах)</b>		
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
<b>2.2. Инфразвук на рабочих местах</b>		
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
<b>2.3. Ультразвук воздушный на рабочих местах</b>		
2.3.1	Замер уровня звука по октавным полосам среднегеометрических частот (12,5 – 31,5 кГц; 16 – 31,5 кГц)	300 - 900
<b>2.4. Производственная вибрация</b>		
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
<b>2.5. Производственный микроклимат на рабочих местах</b>		
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
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
<b>2.6. Производственное освещение на рабочих местах</b>		
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

№ п/п	Наименование исследования, вид объекта	Стоимость без НДС*, руб.
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
<b>2.7. Условия труда на рабочем месте оператора дисплея</b>		
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
<b>2.8. Электромагнитные поля в промышленности</b>		
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
<b>2.9. Промышленный радиоактивный фактор</b>		
2.9.1	Замер мощности эффективной дозы гамма-излучения внутри зданий	500 - 1000
2.9.2	Замер предельного уровня $\alpha$ - загрязнения рабочих поверхностей	400 - 800
2.9.3	Замер предельного уровня $\beta$ - загрязнения рабочих поверхностей	400 - 800
2.9.4	Гигиеническая оценка радиоактивного фактора на рабочих местах	600 - 1100
<b>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</b>		
<b>3.1. Пищевые продукты и продовольственное сырье</b>		
3.1.1	Органолептические исследования пищевых продуктов	300
3.1.2	Органолептические исследования муки, хлебобулочных и макаронных изделий	300
3.1.3	Определение длины, ширины пищевых продуктов	100
3.1.4	Определение кислотности, щелочности (1 показатель)	250
3.1.5	Определение pH продуктов	200
3.1.6	Определение массовой доли влаги (влажность)	260
3.1.7	Определение массовой доли жира	300
3.1.8	Определение жирно-кислотного состава пищевых продуктов	1200
3.1.9	Определение содержания белка	350
3.1.10	Определение содержания крахмала в колбасных изделиях и мясных полуфабрикатах	250
3.1.11	Определение массовой доли общего фосфора	350
3.1.12	Определение массовой доли золы	350
3.1.13	Определение содержания левомецитина хроматографическим методом	500
3.1.14	Определение содержания микотоксинов (1 показатель)	800
3.1.15	Определение содержания пестицидов в пищевых продуктах (1 показатель)	500
3.1.16	Определение бенз(а)пирена	960
3.1.17	Определение содержания химических элементов (Fe, Cu) (1 элемент)	350
3.1.18	Определение содержания химических элементов (Pb, Cd, As, Hg) (1 элемент)	400
3.1.19	Определение содержания радионуклидов (Cs, Sr-90) (1 показатель)	630
3.1.20	Определение массовой доли составных частей продукта	90
3.1.21	Определение пористости хлебобулочных изделий	100
3.1.22	Определение зараженности вредителями пищевых продуктов	110
3.1.23	Определение содержания поваренной соли (хлористого натрия)	150

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование исследования, вид объекта</b>	<b>Стоимость без НДС*, руб.</b>
3.1.24	Определение содержания нитратов, нитритов в молочных продуктах (1 показатель)	265
3.1.25	Определение массовой доли нитритов в мясных продуктах	250
3.1.26	Определение фосфатазы в продуктах общественного питания	145
3.1.27	Определение массовой доли сухих обезжиренных веществ молока (СОМО)	300
3.1.28	Определение степени чистоты в молочных продуктах	130
3.1.29	Определение плотности молока, жидких пищевых продуктов	150
3.1.30	Определение содержания соды в молоке	100
3.1.31	Определение перекисного числа	200
3.1.32	Определение кислотного числа	215
3.1.33	Определение массовой доли этилового спирта (крепости) в пищевых продуктах	320
3.1.34	Определение остаточной активности кислой фосфатазы в колбасных изделиях	200
3.1.35	Определение содержания хлеба в мясных изделиях	300
3.1.36	Определение массовой доли костных включений в пищевых продуктах	150
3.1.37	Определение толщины тестовой оболочки в полуфабрикатах	50
3.1.38	Определение растворимости в пищевых продуктах	215
3.1.39	Определение отстоя в масле	150
3.1.40	Определение массовой доли минеральных примесей	200
3.1.41	Определение буферности в пресервах рыбных	140
3.1.42	Определение массовой доли гистамина в рыбе, рыбных консервах	300
3.1.43	Определение массовой доли осадка в соках, напитках	150
3.1.44	Определение массовой доли сырой клетчатки в чае	150
3.1.45	Определение массовой доли общей сернистой кислоты в кондитерских изделиях	130
3.1.46	Определение массовой доли бензойной кислоты, сорбиновой кислоты (1 показатель)	370
3.1.47	Определение содержание пыльцевых зерен в меде	130
3.1.48	Определение массовой доли влаги в меде	90
3.1.49	Определение массовой доли редуцирующих сахаров в меде	250
3.1.50	Определение массовой доли сахара (сахарозы), редуцирующих веществ (1 показатель)	300
3.1.51	Определение диастазного числа в меде	350
3.1.52	Определение массовой доли гидроксиметилфурфурала в меде	180
3.1.53	Определение массовой доли нерастворимых веществ	120
3.1.54	Определение массовой доли пролина	240
3.1.55	Определение цветности в сахаре	100
3.1.56	Определение намокаемости в кондитерских изделиях	130
3.1.57	Определение массовой доли наполнителя	130
3.1.58	Определение посторонних примесей, примесей растительного происхождения, ферропримесей (1 показатель)	120
3.1.59	Определение содержания нитратов в продуктах переработки овощей	250
3.1.60	Определение содержания нитратов в растениеводческой продукции	250
3.1.61	Определение массовой доли мякоти	190
3.1.62	Определение диоксида серы в продуктах переработки плодов и овощей	300
3.1.63	Определение показателя цвета в продуктах переработки плодов и овощей	205
3.1.64	Определение массовой доли оксиметилфурфуrolа в продуктах переработки плодов и овощей	240
3.1.65	Определение хлоридов в пищевых продуктах	180
3.1.66	Определение массовой доли экстрактивных веществ в чае, кофе, лекарственном сырье	200
3.1.67	Определение массовой концентрации общего экстракта в пищевых продуктах	220
3.1.68	Определение массовой доли кофеина в напитках	345
3.1.69	Определение цветности растительного масла, пива	100
3.1.70	Определение содержания йода в пищевых продуктах	620

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование исследования, вид объекта</b>	<b>Стоимость без НДС*, руб.</b>
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	350
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 двуокси углерода в напитках безалкогольных и алкогольных	130
3.1.79	Определение массы изделия, упаковки	100
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)	200
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 количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	230
3.1.106	Определение количества бактерий группы кишечных палочек (БГКП)	150
3.1.107	Определение патогенных микроорганизмов, в т.ч. сальмонеллы	400
3.1.108	Определение бактерий рода клостридии	120
3.1.109	Определение бактерий рода листерия моноцитогенез	400
3.1.110	Определение бактерий вида бациллюс цереус	100
3.1.111	Определение бактерий вида золотистый стафилококк	120
3.1.112	Определение бактерий рода протей	100
3.1.113	Определение бактерий рода энтерококки	100
3.1.114	Определение бактерий вида эшерихия коли	100
3.1.115	Определение дрожжей, плесневых грибов (за 1 показатель)	120

№ п/п	Наименование исследования, вид объекта	Стоимость без НДС*, руб.
3.1.116	Определение молочнокислых микроорганизмов	100
3.1.117	Определение промышленной стерильности	450
3.1.118	Определение количества бифидобактерий, лактобактерий (за 1 показатель)	100
3.1.119	Определение паразитических вибрионов	100
3.1.120	Определение антибиотиков микробиологическим методом	800
3.1.121	Определение доминирующих пылевых зерен в меде	200
3.1.122	Микроскопическое исследование мазка	50
3.1.123	Определение плесени по Говарду	100
3.1.124	Исследование микробной обсемененности (смывы) на предприятиях общественного питания (1 точка)	1300
3.1.125	Исследование микробной обсемененности (смывы) в холодильных камерах (1 камера)	650
<b>3.2. Вода питьевая (централизованная, нецентрализованная, расфасованная, минеральная, дистиллированная)</b>		
3.2.1	Определение запаха, привкуса	60
3.2.2	Определение цветности	160
3.2.3	Определение мутности	160
3.2.4	Определение pH	90
3.2.5	Определение общей минерализации	80
3.2.6	Определение сухого остатка	170
3.2.7	Определение жесткости в минеральной воде	200
3.2.8	Определение жесткости (кроме минеральной воды)	600
3.2.9	Определение щелочности, гидрокарбонатов (1 показатель)	130
3.2.10	Определение перманганатной окисляемости	140
3.2.11	Определение химических элементов (Ca, Mg) в минеральной воде (1 элемент)	100
3.2.12	Определение химических элементов (K, Na, Ca, Mg, Fe, Mn, Cu, Zn, Ni, Cr, Co, Li, Sr) (1 элем.)	300
3.2.13	Определение химических элементов (Al, Pb, Cd, Mo, Ag, As, Se, Sb, Sn, Ba, Bi, Be, V) (1 элем.)	350
3.2.14	Определение ртути	420
3.2.15	Определение массовых концентраций аммиака и ионов аммония	170
3.2.16	Определение сульфатов	200
3.2.17	Определение хлоридов	135
3.2.18	Определение нитратов	200
3.2.19	Определение нитритов	160
3.2.20	Определение цианидов, силикатов (кремния), фторид-иона, бромид-иона (1 показатель)	160
3.2.21	Определение фосфатов	200
3.2.22	Определение йодид-иона	360
3.2.23	Определение сероводорода	250
3.2.24	Определение остаточного хлора, озона (1 показатель)	140
3.2.25	Определение растворенного кислорода	160
3.2.26	Определение поверхностно-активных веществ (ПАВ)	300
3.2.27	Определение фенолов	350
3.2.28	Определение фенольного индекса	350
3.2.29	Определение нефтепродуктов	600
3.2.30	Определение галогенсодержащих соединений (хлороформ, бромформ, дибромхлорметан, дихлорбромметан, четыреххлористый углерод, хлордибромметан) (1 показатель)	410
3.2.31	Определение пестицидов (гексахлорбензол, гептахлор, ДДТ, 2,4-Д, ГХЦГ) (1 показатель)	400
3.2.32	Определение формальдегида	400
3.2.33	Определение бенз(а)пирена	960
3.2.34	Определение комплексных показателей токсичности ( $\Sigma NO_2$ и $\Sigma NO_3$ , $\Sigma$ тригалометанов)	60
3.2.35	Определение полноты налива в емкости	70
3.2.36	Определение герметичности укупорки	60

№ п/п	Наименование исследования, вид объекта	Стоимость без НДС*, руб.
3.2.37	Определение удельной электропроводности	80
3.2.38	Определение оптической плотности	60
3.2.39	Определение суммарной альфа- и бета- активности	720
3.2.40	Определение радона-222, радия-226, тория-232 в питьевой воде (1 проба)	520
3.2.41	Определение массовой доли двуокиси углерода	130
3.2.42	Определение общего микробного числа при температуре 22 <sup>0</sup> С	150
3.2.43	Определение общего микробного числа при температуре 37 <sup>0</sup> С	150
3.2.44	Определение общих колиформных и термотолерантных колиформных бактерий (1 показатель)	230
3.2.45	Определение глюкозоположительных колиформных бактерий (ГКБ)	140
3.2.46	Определение спор сульфитредуцирующих клостридий	150
3.2.47	Определение бактерий вида золотистый стафилококк	120
3.2.48	Определение фекальных стрептококков	150
3.2.49	Определение бактерий рода псевдомонады	120
3.2.50	Определение возбудителей кишечных инфекций	400
<b>3.3. Парфюмерно-косметическая продукция</b>		
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
<b>IV. Определение наличия и уровней концентрации химических соединений в биологических средах<sup>3</sup></b>		
<b>4.1. Биологические среды (материалы) человека</b>		
4.1.1	Определение содержания химических элементов (Ca, Mg, Fe, Cu, Zn, K, Na, Cr, Ni, Mn, Co) (1 элемент)	420
4.1.2	Определение содержания химических элементов (Pb, Cd, Hg, As) (1 элемент)	500
<b>V. Определение загрязняющих веществ в сточных водах на соответствие нормам допустимых концентраций<sup>1,3</sup></b>		
<b>5.1. Вода сточная, вода сточная очищенная</b>		
5.1.1	Определение pH	90
5.1.2	Определение химического потребления кислорода	400
5.1.3	Определение биохимической потребности в кислороде	640
5.1.4	Определение взвешенных веществ	280
5.1.5	Определение щелочности, гидрокарбонатов (1 показатель)	130
5.1.6	Определение АПАВ	300
5.1.7	Определение иона аммония	170
5.1.8	Определение сульфат-иона	240
5.1.9	Определение сульфид-иона	320
5.1.10	Определение хлорид-иона	160
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)	350
5.1.14	Определение сухого остатка	170
5.1.15	Определение нефтепродуктов (1 показатель)	600
5.1.16	Определение фенолов	400
5.1.17	Определение формальдегида	400
5.1.18	Определение тетрахлорметана (четырёххлористого углерода)	480
5.1.19	Определение трихлорметана (хлороформа)	480
5.1.20	Определение суммарной альфа- и бета- активности	720

№ п/п	Наименование исследования, вид объекта	Стоимость без НДС*, руб.
<b>VI. Токсикологическая экспертиза, исследование токсических свойств продукции промышленного, бытового назначения, гербицидов<sup>4</sup></b>		
6.1.1	Определение острой пероральной токсичности продукта (при внутрижелудочном введении в организм)	25000
6.1.2	Определение острой дермальной токсичности продукта (при нанесении на кожу)	25000
6.1.3	Определение острой токсичности продукта при внутривенном введении в организм	25000
6.1.4	Определение острой токсичности продукта при подкожном введении в организм	25000
6.1.5	Определение DL <sub>50</sub>	37000
6.1.6	Оценка раздражающего действия на кожные покровы	19500
6.1.7	Оценка раздражающего действия на слизистые оболочки (конъюнктиву глаза)	15000
6.1.8	Оценка кожно-резорбтивного действия	40000
6.1.9	Оценка аллергенной активности (тест ГЗТ)	12000
6.1.10	Оценка иммуностимулирующей активности один показатель два показателя три показателя четыре показателя	40000 48000 55000 62000
6.1.11	Оценка кумулятивных свойств	80000
6.1.12	Оценка токсичности на альтернативной модели (сперма крупного рогатого скота)	3000
6.1.13	Оценка токсичности парфюмерно-косметической продукции на животных	34500

\* – 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.