

УТВЕРЖДАЮ

Временно исполняющий
обязанности директора
Санкт-Петербургского государственного
бюджетного учреждения «Центр
содействия развитию потребительского
рынка, защиты прав потребителей
и хранения городского резерва
материальных ресурсов»



Н.А. Алексеев

« 17 » _____ 2026 г.

Прейскурант цен на оказание услуг (выполнение работ) на платной основе
и иной приносящей доход деятельности

Санкт-Петербургского государственного бюджетного учреждения
«Центр содействия развитию потребительского рынка, защиты прав потребителей
и хранения городского резерва материальных ресурсов»

Испытательная лаборатория «ПЕТЭКС»

**I. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ИСПЫТАНИЯ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

№ п/п	Наименование услуги	Стоимость услуги без учета НДС, руб.	Стоимость услуги с учетом НДС 22%, руб.
1	2	3	4
1.	Хлебобулочные изделия		
	органолептика (внешний вид, вкус, запах, поверхность, пористость, посторонние включения, промес, пропеченность, состояние мякиша, форма, цвет, хрупкость, внутреннее состояние, консистенция)	520,00	634,40
	определение кислотности	278,00	339,16
	определение пористости	185,00	225,70
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	390,00	475,80
	содержание сахара (перманганатным способом)	495,00	603,90
	массовая доля жира бутирометрическим методом (требуется определение влаги, стоимость указана без учета влаги)	650,00	793,00
	расчет данных	550,00	671,00

	хруст от минеральной примеси	222,00	270,84
	признаки болезней и плесени	222,00	270,84
	коэффициент набухаемости	320,00	390,40
2.	Снеки (сухари ржаные)		
	органолептика (внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенция)	569,00	694,18
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	640,00	780,80
	массовая доля жира	2 133,00	2 602,26
	определение поваренной соли	496,00	605,12
	массовая доля минеральной примеси	450,00	549,00
3.	Макаронные изделия		
	органолептика (вкус, запах, форма, цвет)	560,00	683,20
	определение белка	1 300,00	1 586,00
	определение золы (<i>требуется определение влаги, стоимость указана без учета влаги</i>)	835,00	1 018,70
	определение золы нерастворимой в 10% HCL	2 000,00	2 440,00
	массовая доля металломагнитной примеси	450,00	549,00
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	640,00	780,80
	определение загрязненности амбарными вредителями	705,00	860,10
	определение зараженности амбарными вредителями	705,00	860,10
	определение кислотности	640,00	780,80
	определение сохранности формы	450,00	549,00
	определение сухого вещества, перешедшего в варочную воду	745,00	908,90
	время приготовления до готовности	340,00	414,80
4.	Концентраты		
	органолептика (вкус, запах, внешний вид, консистенция, цвет)	520,00	634,40
	загрязнение, наличие амбарных вредителей	705,00	860,10
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	390,00	475,80
	определение кислотности	278,00	339,16
	массовая доля жира:		
	методом Сокслета	845,00	1 030,90
	бутирометрическим методом	650,00	793,00
	определение сахара	495,00	603,90
	массовая доля поваренной соли, массовая доля хлоридов, массовая доля хлористого натрия	320,00	390,40
	массовая доля металломагнитной примеси	393,00	479,46
	нитраты	1 100,00	1 342,00
	определение альгината натрия	740,00	902,80
	восстанавливаемость	375,00	457,50
5.	Крупа		
	органолептика (вкус, запах, цвет)	560,00	683,20

	определение доброкачественного ядра: в пшене, пшеничной, овсяной, перловой, ячменной (перловой, ячневой), гречневой	740,00	902,80
	определение доброкачественного ядра: в рисовой крупе	1 170,00	1 427,40
	массовая доля металломагнитной примеси	393,00	479,46
	определение загрязненности амбарными вредителями	705,00	860,10
	определение зараженностью амбарными вредителями	705,00	860,10
	определение сорной (вредной) примеси	420,00	512,40
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	720,00	878,40
	определение кислотности	640,00	780,80
	определение изъеденных семян	210,00	256,20
	определение нешелушенных зерен	210,00	256,20
	определение дробленых зерен ВНЕ УОА	210,00	256,20
	развариваемость	340,00	414,80
	восстанавливаемость	375,00	457,50
	стекловидные хлопья	420,00	512,40
	определение сахарозы	495,00	603,90
	определение поваренной соли	496,00	605,12
	определение посторонней примеси	497,00	606,34
	зараженность вредителями хлебных запасов	705,00	860,10
6.	Кондитерские изделия		
6.1	Конфеты, шоколад, халва, кремовые полуфабрикаты, пастильные изделия		
	органолептика (вид в изломе, вид на разрезе, вкус, запах, внешний вид, консистенция, цвет, поверхность, структура, форма, хрупкость)	560,00	683,20
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	640,00	780,80
	определение сахара в пересчете на сухое вещество перманганатным способом (требуется определение влажности, стоимость указана без учета влажности)	495,00	603,90
	определение жира в пересчете на сухое вещество (методом Сокслета) (требуется определение влажности, стоимость указана без учета влажности)	950,00	1 159,00
	расчет данных	550,00	671,00
	редуцирующие сахара	470,00	573,40
	массовая доля составных частей	370,00	451,40
	определение кислотности	450,00	549,00
	определение щелочности	450,00	549,00
	определение намокаемости	345,00	420,90
	определение золы в нерастворимой в 10% HCL	2 000,00	2 440,00
	определение общей золы	735,00	896,70
	определение плотности	330,00	402,60
	определение массовой доли общей сернистой кислоты	890,00	1 085,80

	определение сухого обезжиренного остатка молока в шоколаде ВНЕ УОА	740,00	902,80
	определение обезжиренного сухого остатка какао в шоколаде ВНЕ УОА	780,00	951,60
	определение общего сухого остатка какао в шоколаде (стоимость указана с учетом общего жира и сухого обезжиренного остатка какао в шоколаде) ВНЕ УОА	1 625,00	1 982,50
	определение общего сухого остатка какао в шоколаде с молочными ингредиентами (стоимость указана с учетом общего жира, сухого обезжиренного остатка какао в шоколаде и молочного жира) ВНЕ УОА	3 375,00	4 117,50
6.2	Печенье		
	органолептика (вид в изломе, вид на разрезе, вкус, запах, внешний вид, консистенция, цвет, поверхность, структура, форма, хрупкость)	560,00	683,20
	определение щелочности	278,00	339,16
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	640,00	780,80
	определение сахара в пересчете на сухое вещество перманганатным способом (требуется определение влажности, стоимость указана без учета влажности)	495,00	603,90
	определение жира в пересчете на сухое вещество (методом Сокслета) (требуется определение влажности, стоимость указана без учета влажности)	950,00	1 159,00
	намокаемость	273,00	333,06
	определение золы в нерастворимой в 10% HCL	2 000,00	2 440,00
	определение массовой доли общей сернистой кислоты	1 090,00	1 329,80
7.	Молоко и молочная продукция		
7.1	Молоко		
	органолептика (вкус, запах, внешний вид, консистенция, цвет)	520,00	634,40
	определение чистоты молока	240,00	292,80
	определение кислотности	490,00	597,80
	массовая доля жира	650,00	793,00
	реакция на фосфатазу	234,00	285,48
	определение плотности	240,00	292,80
	массовая доля сахарозы	495,00	603,90
	определение витамина С	960,00	1 171,20
	массовая доля спирта	737,00	899,14
	определение белка	855,00	1 043,10

	массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО) <i>(требуется дополнительное определение м.д. жира (бутирометрическим методом, массовая доля сухих веществ, расчет; стоимость указана с учетом требуемых дополнительно показателей)</i>	1 070,00	1 305,40
	определение соды в питьевом и сухом молоке (качественная реакция) ВНЕ УОА	235,00	286,70
	Меламин (Количественное определение. ВЭЖХ)	3 400,00	4 148,00
	активная кислотность (рН)	432,00	527,04
7.2	Сметана, кефир, йогурты		
	органолептика (вкус, запах, внешний вид, консистенция, цвет)	520,00	634,40
	определение кислотности	490,00	597,80
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	390,00	475,80
	массовая доля жира	650,00	793,00
	реакция на фосфатазу	234,00	285,48
	массовая доля сахарозы	495,00	603,90
	определение витамина С	960,00	1 171,20
	массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО) <i>(требуется дополнительное определение м.д. жира (бутирометрическим методом, массовая доля сухих веществ, расчет; стоимость указана с учетом требуемых дополнительно показателей)</i>	1 070,00	1 305,40
	определение белка	855,00	1 043,10
	активная кислотность (рН)	432,00	527,04
7.3	Творог		
	органолептика (вкус, запах, внешний вид, консистенция, цвет)	520,00	634,40
	определение кислотности	490,00	597,80
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	390,00	475,80
	массовая доля жира	650,00	793,00
	реакция на фосфатазу	234,00	285,48
	массовая доля сахарозы	495,00	603,90
	определение витамина С	960,00	1 171,20
	массовая доля поваренной соли, массовая доля хлоридов, массовая доля хлористого натрия	320,00	390,40
	массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО) <i>(требуется дополнительное определение м.д. жира (бутирометрическим методом, массовая доля сухих веществ, расчет; стоимость указана с учетом требуемых дополнительно показателей)</i>	1 070,00	1 305,40
	определение белка	855,00	1 043,10
	активная кислотность (рН)	432,00	527,04

7.4	Мороженое		
	органолептика (вкус, запах, внешний вид, структура, консистенция, цвет)	569,00	694,18
	массовая доля жира	2 133,00	2 602,26
	определение кислотности	491,00	599,02
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	1 014,00	1 237,08
	массовая доля сахарозы	1 163,00	1 418,86
	активная кислотность (pH)	432,00	527,04
7.5	Сыр		
	органолептика (вкус, запах, внешний вид, рисунок, состояние поверхности, консистенция и вид на разрезе, форма, цвет теста)	569,00	694,18
	массовая доля жира	2 133,00	2 602,26
	массовая доля поваренной соли, массовая доля хлоридов, массовая доля хлористого натрия	660,00	805,20
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	1 014,00	1 237,08
	Массовая доля влаги в обезжиренном веществе (расчетный показатель, требуется определение м.д. жира, м.д. влаги)	3 147,00	3 839,34
	массовая доля жира (для сыра - массовая доля жира в пересчете на сухое вещество)	2 133,00	2 602,26
	массовая доля сахарозы	1 163,00	1 418,86
	титруемая кислотность	525,00	640,50
	фосфатаза	1 050,00	1 281,00
	активная кислотность (pH)	8 500,00	10 370,00
	Массовая доля влаги в обезжиренном веществе (расчетный показатель, требуется определение м.д. жира, м.д. влаги)	1 050,00	1 281,00
7.6	Молоко сухое, сухие молочные консервы, протеин		
	органолептика (внешний вид и консистенция, вкус, запах, цвет)	520,00	634,40
	массовая доля жира	650,00	793,00
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	390,00	475,80
	определение кислотности	490,00	597,80
	определение группы чистоты	240,00	292,80
	определение растворимости	275,00	335,50
	плотность восстанавливаемого молока	240,00	292,80
	определение лактозы	578,00	705,16
	массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО) (требуется дополнительное определение м.д. жира (бутирометрическим методом, массовая доля сухих веществ, расчет; стоимость указана с учетом требуемых дополнительно показателей)	1 070,00	1 305,40
	массовая доля белка в СОМО (требуется определение влаги и жира, стоимость указана без учета влаги и жира)	855,00	1 043,10

	активная кислотность (рН)	432,00	527,04
7.7	Консервы молочные сгущенные		
	органолептика (внешний вид и консистенция, вкус, запах, цвет)	569,00	694,18
	массовая доля жира	2 133,00	2 602,26
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	1 014,00	1 237,08
	определение кислотности	491,00	599,02
	массовая доля сахарозы	1 163,00	1 418,86
	группа чистоты	240,00	292,80
	определение сухого молочного остатка в консервах с сахаром <i>(включает определение влаги и сахарозы)</i>	2 200,00	2 684,00
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	390,00	475,80
	массовая доля белка в СОМО (требуется определение влаги, сахарозы и жира, стоимость указана без учета влаги, сахарозы и жира)	950,00	1 159,00
	массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО) <i>(требуется определение: м.д. жира (бутирометрическим методом), массовой доли сухих веществ, массовой доли сахарозы (поляриметрический метод), расчет; стоимость указана с учетом указанных показателей)</i>	4 050,00	4 941,00
	активная кислотность (рН)	432,00	527,04
8.	Мясо, птица, рыба и изделия из них		
8.1	Мясо, птица, рыба свежая (замороженная)		
	органолептика (Рыба- внешний вид, вкус, запах, цвет, вкус и запах после варки, запах после размораживания, готовность продукта к употреблению, консистенция, наружные повреждения, признаки жизни, разделка, состояние, степень наполнения желудка пищей, цвет чешуйчатого (кожного) покрова. Птица- внешний вид, консистенция, поверхность тушки, запах, цвет, прозрачность и аромат бульона, состояние мышц на разрезе, цвет подкожного и внутреннего жира, цвет серозной оболочки грудобрюшной полости, форма, упитанность, состояние и вид кожи, степень снятия оперения, состояние костной системы, аромат бульона, цвет на разрезе, цвет поверхности. Мясо- внешний вид и цвет, вид на разрезе, консистенция, запах, мышцы на разрезе, состояние сухожилий, состояние жира, прозрачность и аромат бульона)	2 200,00	2 684,00
	определение свежести	394,00	480,68
	определение летучих жирных кислот	605,00	738,10
	определение кислотного числа жира	278,00	339,16
	перекисное число жира	715,00	872,30
	примесь рыбы других видов (для рыбы) ВНЕ УОА	340,00	414,80
	длина рыбы (для рыбы)	215,00	262,30
	определение содержания жира (методом Сокслета)	845,00	1 030,90

	превышение массы технологически добавленной влаги (для полуфабрикатов из мяса кур) ВНЕ УОА	1 060,00	1 293,20
	определение белка	855,00	1 043,10
	определение глазури (для замороженной рыбы)	440,00	536,80
	определение глубокого обезвоживания	640,00	780,80
	гистологическая идентификация состава в мясных продуктах	2 900,00	3 538,00
	массовая доля поваренной соли, массовая доля хлоридов, массовая доля хлористого натрия	496,00	605,12
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	390,00	475,80
	посторонние примеси	387,00	472,14
	активная кислотность (рН)	432,00	527,04
8.2	Фарш мясной		
	органолептика (внешний вид, цвет, запах)	2 200,00	2 684,00
	определение массы НЕТТО ВНЕ УОА	220,00	268,40
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	390,00	475,80
	определение содержания жира (методом Сокслета)	2 390,00	2 915,80
	определение костного остатка	435,00	530,70
	определение наполнителей	317,00	386,74
	определение белка	3 900,00	4 758,00
	гистологическая идентификация состава в мясных продуктах	2 900,00	3 538,00
	активная кислотность (рН)	432,00	527,04
8.3	Пельмени		
	органолептика (внешний вид, вид на разрезе, вкус, запах)	2 200,00	2 684,00
	массовая доля поваренной соли, массовая доля хлоридов, массовая доля хлористого натрия	660,00	805,20
	определение содержания жира (методом Сокслета)	2 390,00	2 915,80
	массовая доля мясного фарша к массе пельменей	452,00	551,44
	толщина тестовой оболочки	452,00	551,44
	толщина в местах заделки	230,00	280,60
	масса 1 пельменя ВНЕ УОА	230,00	280,60
	определение белка	3 900,00	4 758,00
	гистологическая идентификация состава в мясных продуктах	2 900,00	3 538,00
	активная кислотность (рН)	432,00	527,04
	определение массовой доли общего фосфора	2 030,00	2 476,60
8.4	Колбаса, ветчина, окорок		
	органолептика (внешний вид, вид на разрезе, внешний вид бульона, консистенция, вкус, запах, цвет, рисунок на разрезе, состояние поверхности, форма, сочность, цвет и вид фарша на разрезе, цвет на разрезе)	2 200,00	2 684,00
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	390,00	475,80

	массовая доля поваренной соли, массовая доля хлоридов, массовая доля хлористого натрия	496,00	605,12
	толщина шпига	230,00	280,60
	определение крахмала (качественная реакция)	110,00	134,20
	определение крахмала (количественно), (содержание хлеба)	3 250,00	3 965,00
	определение содержания жира (методом Сокслета)	845,00	1 030,90
	остаточная активность кислой фосфатазы (для вареных продуктов)	764,00	932,08
	нитриты	1 310,00	1 598,20
	определение массовой доли общего фосфора	1 000,00	1 220,00
	определение белка	855,00	1 043,10
	гистологическая идентификация состава в мясных продуктах	2 900,00	3 538,00
	активная кислотность (рН)	432,00	527,04
9.	Консервы		
	органолептика (Мясные и плодоовощные консервы- внешний вид, внешний вид бульона, консистенция, вкус, запах, цвет, форма, вид на разрезе, однородность размеров, поверхность, прозрачность (качество) заливки, состояние желе, состояние соуса, степень зрелости. Рыбные консервы- внешний вид, вкус, запах, количество кусков, тушек рыб, консистенция, консистенция костей, плавников и костных образований ("жучек"), консистенция рыбы, порядок укладывания гарнира, порядок укладывания рыбы, порядок укладывания фаршевых изделий, прозрачность масла, состояние бульона, состояние кожных покровов, состояние масла, состояние рыбы, состояние соуса, состояние фаршевых изделий, характеристика разделки, цвет, цвет желе (бульона), цвет мяса рыбы)	2 200,00	2 684,00
	определение кислотности	278,00	339,16
	массовая доля поваренной соли	496,00	605,12
	определение герметичности тары	650,00	793,00
	определение сухих веществ:		
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	390,00	475,80
	гравиметрическим методом (высушиванием)	390,00	475,80
	массовая доля составных частей	319,00	389,18
	масса НЕТТО	220,00	268,40
	определение посторонних примесей	387,00	472,14
	длина рыбы (для рыбных консервов)	215,00	262,30
	нитраты (для овощных и фруктовых консервов) на кадмиевой колонке	1 100,00	1 342,00
	определение массовой доли сахара	495,00	603,90
	определение массовой концентрации витамина С	550,00	671,00
	массовая доля общего диоксида серы и сульфитов (сернистой кислоты) (для плодоовощных консервов)	890,00	1 085,80

	определение жира (методом Сокслета)	845,00	1 030,90
	примеси растительного происхождения	393,00	479,46
	массовая доля минеральных примесей	450,00	549,00
	определение белка	855,00	1 043,10
	гистологическая идентификация состава в мясных продуктах	2 900,00	3 538,00
	активная кислотность (рН)	432,00	527,04
	определение титруемой кислотности	525,00	640,50
10.	Масло коровье, комбинированный молочный продукт		
	органолептика (внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет)	520,00	634,40
	определение кислотности в жировой фазе	432,00	527,04
	определение жира (<i>требуется определение влаги, стоимость указана без учета влаги</i>)	650,00	793,00
	определение кислотности в плазме	432,00	527,04
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	390,00	475,80
	идентификация по люминесцентному свечению (для масел сливочных, маргаринов) ВНЕ УОА	286,00	348,92
	перекисное число	485,00	591,70
	термоустойчивость масла	725,00	884,50
	активная кислотность (рН)	432,00	527,04
11.	Маргарины, жиры, спреды		
	органолептика (консистенция, вкус, запах, цвет)	780,00	951,60
	определение кислотности	640,00	780,80
	кислотность жировой фазы	830,00	1 012,60
	определение жира (<i>требуется определение влаги, стоимость указана без учета влаги</i>)	1 250,00	1 525,00
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля влаги и летучих веществ (для маргаринов, жиров и спредов, растительного масла), массовая доля сухих веществ	390,00	475,80
	массовая доля поваренной соли, массовая доля хлоридов, массовая доля хлористого натрия	320,00	390,40
	перекисное число	850,00	1 037,00
	температура плавления жира, выделенного из маргарина	770,00	939,40
	активная кислотность (рН)	432,00	527,04
12.	Растительное масло		
	органолептика (прозрачность, вкус, запах, цвет)	716,00	873,52
	определение цветного числа	800,00	976,00
	определение кислотного числа	830,00	1 012,60
	определение отстоя весовым методом (только в нерафинированном масле)	418,00	509,96
	перекисное число	850,00	1 037,00
	мыло (качественная проба)	1 000,00	1 220,00

	массовая доля влаги, влажность, массовая доля влаги и летучих веществ (для маргаринов, жиров и спредов, растительного масла), массовая доля сухих веществ	630,00	768,60
	анизидиновое число (для подсолнечного масла)	1 250,00	1 525,00
	массовая доля фосфора	1 390,00	1 695,80
	определение йодного числа ВНЕ УОА	440,00	536,80
	холодный тест	360,00	439,20
	массовая доля нежировых примесей	1 250,00	1 525,00
13.	Растительные жиры		
	массовая доля неомыляемых веществ в растительном масле ВНЕ УОА	750,00	915,00
	число омыления в растительных жирах ВНЕ УОА	350,00	427,00
14.	Безалкогольные и слабоалкогольные напитки		
	органолептика (внешний вид, аромат и вкус, посторонние включения, прозрачность, консистенция, цвет)	520,00	634,40
	определение алкоголя (для безалкогольных напитков)	690,00	841,80
	определение массовой доли сухих веществ	550,00	671,00
	определение массовой доли сахара	495,00	603,90
	определение полноты налива ВНЕ УОА	185,00	225,70
	массовая доля двуокиси углерода	340,00	414,80
	определение кислотности	278,00	339,16
	определение алкоголя (для слабоалкогольных напитков)	275,00	335,50
	стойкость	495,00	603,90
15.	Минеральные воды		
	катионный состав минеральных вод (суммарно)	1 250,00	1 525,00
	катионный состав минеральных вод (за один показатель)	377,00	459,94
	анионный состав минеральных вод (суммарно)	1 250,00	1 525,00
	анионный состав минеральных вод (за один показатель)	377,00	459,94
	определение CO ₂	340,00	414,80
	сухой остаток	355,00	433,10
16.	Кофе, чай, какао-порошок		
	органолептика (внешний вид, запах и аромат, вкус, внешний вид разваренного чайного листа, интенсивность цвета настоя, оттенок настоя, цвет настоя)	564,00	688,08
	для кофе в зерне: массовая доля лома и неравномерно обжаренных зерен	393,00	479,46
	массовая доля металломагнитной примеси	450,00	549,00
	посторонние примеси	452,00	551,44
	масса НЕТТО	230,00	280,60
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	511,00	623,42
	определение экстрактивных веществ (требуется определение влаги, стоимость указана без учета влаги)	389,00	474,58
	определение кофеина (требуется определение влаги, стоимость указана без учета влаги)	616,00	751,52

	определение сырой клетчатки (<i>требуется определение влаги, стоимость указана без учета влаги</i>)	1 290,00	1 573,80
	определение золы (<i>требуется определение влаги, стоимость указана без учета влаги</i>)	835,00	1 018,70
	определение процентного содержания водорастворимой золы в общей золе	835,00	1 018,70
	продолжительность полного растворения для растворимого кофе	295,00	359,90
	степень измельчения какао-порошка ВНЕ УОА	230,00	280,60
	массовая доля грубых волокон, приведенная к содержанию сухого вещества	511,00	623,42
	определение золы нерастворимой в 10% HCL	2 000,00	2 440,00
	определение жира	950,00	1 159,00
	активная кислотность (pH)	432,00	527,04
17.	Сироп		
	органолептика (внешний вид, аромат и вкус, посторонние включения, прозрачность, консистенция, цвет)	520,00	634,40
	определение кислотности	278,00	339,16
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	390,00	475,80
18.	Мёд		
	органолептика (внешний вид, аромат, вкус, признаки брожения, консистенция)	560,00	683,20
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	390,00	475,80
	определение редуцирующих сахаров (<i>требуется определение влаги, стоимость указала без учета влаги</i>)	455,00	555,10
	массовая доля сахарозы (<i>требуется определение влаги, стоимость указана без учета влаги</i>)	495,00	603,90
	определение диастазного числа (<i>требуется определение влаги, стоимость указана без учета влаги</i>)	1 070,00	1 305,40
	реакция Селиванова-Фиге на гидроксиметилфурфураль (качественная реакция)	850,00	1 037,00
	оксиметилфурфурол / 5-гидроксиметилфурфурол (<i>количественное определение ВЭЖХ</i>) (Примечание: при положительной качественной реакции количественное определение ОБЯЗАТЕЛЬНО!)	3 172,00	3 869,84
	определение кислотности общей	640,00	780,80
	определение кислотности свободной	990,00	1 207,80
	определение механических примесей	450,00	549,00
	определение нерастворимых веществ	450,00	549,00
	идентификация зёрен пыльцы данного вида нектароноса (белой акации, хлопчатника, гречихи, липы, подсолнечника) ВНЕ УОА	750,00	915,00
	массовая доля пролина	714,14	871,25

19.	Мука		
	органолептика (цвет, запах, вкус, наличие минеральной примеси (хруст))	560,00	683,20
	массовая доля минеральных примесей	450,00	549,00
	крупность помола ВНЕ УОА	384,00	468,48
	массовая доля металломагнитной примеси	450,00	549,00
	определение зараженности вредителями хлебных запасов	705,00	860,10
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	640,00	780,80
	определение загрязненности вредителями хлебных запасов	705,00	860,10
	определение кислотности	278,00	339,16
	определение белизны ВНЕ УОА	318,00	387,96
	определение числа падения <i>(требуется определение влаги, стоимость указана без учета влаги)</i>	520,00	634,40
	определение качества клейковины ВНЕ УОА	330,00	402,60
	количественное определение сырой клейковины	930,00	1 134,60
	определение кислотного числа в жире, выделенном из муки	645,00	786,90
	зольность в пересчете на сухое вещество	835,00	1 018,70
20.	Сухофрукты (многокомпонентная смесь)		
	органолептика (внешний вид, форма, запах, вкус, плотность, правильность формы, состояние поверхности, способность легко разминаться, консистенция, твердость, хрупкость, цвет, целостность, эластичность)	520,00	634,40
	массовая доля дефектных плодов, поврежденных вредителями; массовая доля дефектных плодов и примесей	450,00	549,00
	примеси растительного происхождения	450,00	549,00
	плоды других видов, массовая доля компонентов	450,00	549,00
	массовая доля минеральных примесей	450,00	549,00
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	390,00	475,80
	массовая доля металломагнитной примеси	393,00	479,46
	нитраты	1 100,00	1 342,00
	массовая доля общего диоксида серы и сульфитов (сернистой кислоты)	1 090,00	1 329,80
	определение общих сахаров	495,00	603,90
	определение редуцирующих сахаров	455,00	555,10
21.	Сухофрукты (однокомпонентная смесь)		
	органолептика (внешний вид, форма, запах, вкус, плотность, правильность формы, состояние поверхности, способность легко разминаться, консистенция, твердость, хрупкость, цвет, целостность, эластичность)	520,00	634,40
	массовая доля дефектных плодов, поврежденных вредителями	450,00	549,00

	примеси растительного происхождения	450,00	549,00
	плоды других видов	450,00	549,00
	массовая доля минеральных примесей	450,00	549,00
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ (растворимы сухих веществ для сухофруктов, смеси)	393,00	479,46
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	390,00	475,80
	массовая доля металломагнитной примеси	393,00	479,46
	определение общих сахаров	495,00	603,90
	определение редуцирующих сахаров	455,00	555,10
	массовая доля общего диоксида серы и сульфитов (сернистой кислоты)	1 090,00	1 329,80
	нитраты	1 100,00	1 342,00
	определение массы 100 ягод (только для изюма) - в УОА; определение калибра, количество в 1 кг - ВНЕ УОА	230,00	280,60
22.	Орехи		
	органолептика (внешний вид, запах, вкус, конкретные показатели смотреть в УОА по видам орехов)	560,00	683,20
	масса 100 ядер (орехов), средняя масса ядра	230,00	280,60
	определение выхода ядра к массе ореха	230,00	280,60
	массовая доля орехов, имеющих дефекты (конкретные показатели смотреть в УОА по видам орехов); наличие живых сельскохозяйственных вредителей (конкретные показатели смотреть в УОА по видам орехов)	452,00	551,44
	определение примеси растительного происхождения/посторонней примеси (конкретные показатели смотреть в УОА по видам орехов)	452,00	551,44
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	640,00	780,80
	массовая доля поваренной соли, массовая доля хлоридов, массовая доля хлористого натрия	640,00	780,80
	определение маслянистой примеси (конкретные показатели смотреть в УОА по видам орехов)	452,00	551,44
	кислотное число масла, выделенного из орехов	650,00	793,00
	определение калибра (количество в 1 кг) ВНЕ УОА	393,00	479,46
	Массовая доля недостаточно развитых и/или пустых орехов	452,00	551,44
	Массовая доля орехов с плесенью, прогорклых, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, со следами гниения или порчи	452,00	551,44
23.	Семя подсолнечника		
	органолептика (запах, цвет)	560,00	683,20
	наличие амбарных вредителей	452,00	551,44
	наличие сорной примеси	452,00	551,44

	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	640,00	780,80
	кислотное число масла, выделенного из семечек	650,00	793,00
24.	Сахар		
	органолептика (внешний вид, запах, вкус, цвет, чистота раствора)	520,00	634,40
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	390,00	475,80
	массовая доля металломагнитной примеси	393,00	479,46
	редуцирующие сахара	455,00	555,10
	массовая доля сахарозы	495,00	603,90
	цветность	520,00	634,40
	определение диоксида серы	890,00	1 085,80
	зольность	1 007,00	1 228,54
25.	Детские смеси (сухие)		
	органолептика (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция)	520,00	634,40
	определение кислотности	278,00	339,16
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	390,00	475,80
	массовая доля сахарозы	495,00	603,90
	массовая доля жира	650,00	793,00
	определение готовности	520,00	634,40
	массовая доля металломагнитной примеси	393,00	479,46
	определение зараженности вредителями хлебных запасов	705,00	860,10
	определение посторонних примесей	393,00	479,46
26.	Детское питание (овощное мясо-растительное)		
	органолептика (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция)	653,00	796,66
	определение содержания сухих веществ	390,00	475,80
	определение кислотности	278,00	339,16
	массовая доля поваренной соли, массовая доля хлоридов, массовая доля хлористого натрия	320,00	390,40
	определение содержания жира (методом Сокслета)	845,00	1 030,90
	нитраты (в плодоовощной продукции)	1 100,00	1 342,00
	массовая доля общего диоксида серы и сульфитов (сернистой кислоты) (в плодоовощной продукции)	890,00	1 085,80
	определение массовой доли костных включений (только для мяса птицы механической обвалки)	435,00	530,70
	определение витамина С	960,00	1 171,20
27.	Детское питание (плодово-ягодное)		
	органолептика (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция)	653,00	796,66
	определение содержания сухих веществ	390,00	475,80
	определение кислотности	278,00	339,16
	определение содержания жира (методом Сокслета)	845,00	1 030,90

	нитраты	1 100,00	1 342,00
	массовая доля общего диоксида серы и сульфитов (сернистой кислоты)	890,00	1 085,80
	определение витамина С	960,00	1 171,20
28.	Яичный порошок		
	органолептика (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция)	520,00	634,40
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	390,00	475,80
	концентрация водородных ионов (рН)	432,00	527,04
	определение жира <i>(требуется определение влаги, стоимость указана без учета влаги)</i>	845,00	1 030,90
	определение растворимости <i>(требуется определение влаги, стоимость указана без учета влаги)</i>	454,00	553,88
	определение белка <i>(требуется определение влаги, стоимость указана без учета влаги)</i>	855,00	1 043,10
	посторонние примеси	393,00	479,46
	определение свободных кислот в жире в пересчете на олеиновую кислоту	1 330,00	1 622,60
29.	Майонез		
	органолептика (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция)	520,00	634,40
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	390,00	475,80
	определение кислотности	278,00	339,16
	Концентрация водородных ионов (рН)	432,00	527,04
	массовая доля жира	650,00	793,00
	определение содержания жира (методом Сокслета)	845,00	1 030,90
	массовая доля поваренной соли, массовая доля хлоридов, массовая доля хлористого натрия ВНЕ УОА	320,00	390,40
	стойкость эмульсии	230,00	280,60
	массовая доля яичных продуктов в пересчёте на сухой желток	1 200,00	1 464,00
	перекисное число	485,00	591,70
30.	Крахмал		
	органолептика (внешний вид, запах, цвет)	520,00	634,40
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	390,00	475,80
	определение кислотности	278,00	339,16
	количество крапин на 1 дм ² ровной поверхности крахмала при рассмотрении невооруженным глазом ВНЕ УОА	230,00	280,60
	определение диоксида серы	890,00	1 085,80
	идентификация крахмала (по виду зерен крахмала)	750,00	915,00
31.	Горчица		
	органолептика (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция)	520,00	634,40

	определение кислотности	278,00	339,16
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	390,00	475,80
	сахар	495,00	603,90
	определение содержания жира (методом Сокслета)	845,00	1 030,90
	массовая доля поваренной соли, массовая доля хлоридов, массовая доля хлористого натрия	320,00	390,40
32.	Яйцо		
	органолептика (запах содержимого яйца, плотность и цвет белка, состояние воздушной камеры, ее высота, состояние и положение желтка и целостности скорлупы, целостность скорлупы, чистота скорлупы)	2 200,00	2 684,00
	масса одного яйца	1 150,00	1 403,00
	масса 10 (десяти) яиц	1 150,00	1 403,00
	определение категории яйца (с учетом определения массы 1-го, 10-ти, 360-ти яиц)	430,00	524,60
33.	Кислота лимонная пищевая ВНЕ УОА		
	органолептика (внешний вид и цвет, вкус, запах, структура, механические примеси)	520,00	634,40
	идентификация лимонной кислоты	230,00	280,60
	определение массовой доли лимонной кислоты	390,00	475,80
34.	Овощи, фрукты свежие		
	органолептика (внешний вид, запах, вкус, конкретные показатели смотреть в УОА по видам овощей и фруктов)	520,00	634,40
	нитраты	740,00	902,80
	наличие земли	230,00	280,60
	размер	230,00	280,60
	содержание дефектных овощей, фруктов (плодов) - (конкретные показатели смотреть в ОА по видам овощей, фруктов)	393,00	479,46
	определение примесей растительного происхождения- (конкретные показатели смотреть в УОА по видам овощей, фруктов)	393,00	479,46
	количество плодов в 1 кг	230,00	280,60
	содержание сахаров	495,00	603,90
35.	Овощи соленые (бочковые)		
	органолептика (внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет, прозрачность (качество) заливки)	520,00	634,40
	определение кислотности	278,00	339,16
	массовая доля поваренной соли, массовая доля хлоридов, массовая доля хлористого натрия	320,00	390,40
	нитраты	1 100,00	1 342,00
36.	Овощи сушеные		
	органолептика (внешний вид, форма, запах, вкус, плотность, правильность формы, состояние поверхности, способность легко разминаться, консистенция, твердость, хрупкость, цвет, целостность, эластичность)	520,00	634,40

	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	390,00	475,80
	определение примесей растительного происхождения	393,00	479,46
	массовая доля дефектных плодов и примесей	393,00	479,46
	массовая доля металломагнитной примеси	393,00	479,46
	массовая доля общего диоксида серы и сульфитов (сернистой кислоты)	890,00	1 085,80
	нитраты	1 100,00	1 342,00
37.	Снеки (чипсы картофельные)		
	органолептика (внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенция)	569,00	694,18
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	640,00	780,80
	массовая доля жира	2 133,00	2 602,26
	определение поваренной соли	496,00	605,12
	массовая доля минеральной примеси	450,00	549,00
38.	Сок		
	органолептика (внешний вид, запах, вкус, консистенция, цвет)	520,00	634,40
	определение кислотности	278,00	339,16
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ (растворимых сухих веществ для соков)	390,00	475,80
	определение осадка (мякоти)	390,00	475,80
	определение витамина С	960,00	1 171,20
	определение спирта	740,00	902,80
	массовая доля минеральных примесей	393,00	479,46
	определение примесей растительного происхождения	393,00	479,46
	<i>Антоцианины (Оценка подлинности фруктовых соков, нектаров, морсов, пюре и соковой продукции. Качественное определение. ВЭЖХ)</i>	3 700,00	4 514,00
	определение суммарного содержания антоцианинов	3 700,00	4 514,00
	активная кислотность (рН)	432,00	527,04
39.	Томат-паста		
	органолептика (внешний вид, запах, вкус, консистенция, цвет)	520,00	634,40
	определение сухих веществ (влага)	390,00	475,80
	определение кислотности	278,00	339,16
	массовая доля поваренной соли, массовая доля хлоридов, массовая доля хлористого натрия	496,00	605,12
	определение массовой доли минеральных примесей	393,00	479,46
	определение примесей растительного происхождения	393,00	479,46
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ (растворимых сухих веществ для томат-пасты)	390,00	475,80
	активная кислотность (рН)	432,00	527,04
40.	Дрожжи		
	органолептика (внешний вид, запах, вкус, цвет)	520,00	634,40

	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	390,00	475,80
	определение подъемной силы	295,00	359,90
	определение кислотности	278,00	339,16
	определение сухого вещества	390,00	475,80
41.	Соль		
	органолептика (внешний вид, запах, вкус, цвет)	520,00	634,40
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	390,00	475,80
	концентрация водородных ионов (рН)	432,00	527,04
	определение йода	385,00	469,70
	определение массовой доли нерастворимого осадка	390,00	475,80
42.	Грибы		
42.1	Сушеные грибы		
	органолептика (внешний вид, форма, запах, вкус, плотность, правильность формы, состояние поверхности, способность легко разминаться, консистенция, твердость, хрупкость, цвет, целостность, эластичность)	520,00	634,40
	зараженность вредителями	705,00	860,10
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	390,00	475,80
	массовая доля минеральных примесей	393,00	479,46
42.2	Свежие		
	органолептика (внешний вид, запах, конкретные показатели смотреть в УОА по видам грибов)	520,00	634,40
	содержание дефектных грибов - (конкретные показатели смотреть в ОА по видам грибов)	393,00	479,46
43.	Джем		
	органолептика (запах, вкус, внешний вид, консистенция, цвет)	560,00	683,20
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ, растворимых сухих веществ для джема	640,00	780,80
	массовая доля общего диоксида серы и сульфитов (сернистой кислоты)	1 090,00	1 329,80
	массовая доля минеральных примесей	450,00	549,00
	определение титруемой кислотности	525,00	640,50
	массовая доля примесей растительного происхождения	450,00	549,00
	массовая доля посторонних примесей	497,00	606,34
	содержание аскорбиновой кислоты (витамина С) титриметрическим методом	960,00	1 171,20
44.	Варенье		
	органолептика (запах, вкус, внешний вид, консистенция, цвет)	560,00	683,20
	массовая доля плодов	390,00	475,80
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	640,00	780,80

	массовая доля общего диоксида серы и сульфитов (сернистой кислоты)	1 090,00	1 329,80
	массовая доля минеральных примесей	450,00	549,00
	определение титруемой кислотности	525,00	640,50
	массовая доля примесей растительного происхождения	450,00	549,00
	массовая доля посторонних примесей	497,00	606,34
45.	Протертая клюква		
	органолептика (запах, вкус, внешний вид, консистенция, цвет)	520,00	634,40
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	390,00	475,80
	массовая доля общего сахара	495,00	603,90
	массовая доля общего диоксида серы и сульфитов (сернистой кислоты)	890,00	1 085,80
	массовая доля минеральных примесей	393,00	479,46
	определение титруемой кислотности	525,00	640,50
	активная кислотность (pH)	432,00	527,04
46.	Ванилин		
	органолептика (запах, вкус, внешний вид, цвет)	520,00	634,40
	растворимость:		
	в воде	230,00	280,60
	в спирте	230,00	280,60
	в серной кислоте	230,00	280,60
	содержание ванилина	230,00	280,60
47.	Желатин		
	органолептика (запах, вкус, внешний вид, цвет)	520,00	634,40
	определение серной кислоты в пересчете на диоксид серы	890,00	1 085,80
	размер частиц	230,00	280,60
	содержание мелких частиц	230,00	280,60
	массовая доля влаги	390,00	475,80
	общая зола	735,00	896,70
	прозрачность 5%-го раствора	230,00	280,60
	водородный показатель 1%-го раствора желатина	432,00	527,04
	посторонние примеси	393,00	479,46
	продолжительность растворения	230,00	280,60
48.	Уксус		
	органолептика (запах, вкус, внешний вид, цвет)	520,00	634,40
	массовая концентрация уксусной кислоты	390,00	475,80
	объемная доля остаточного спирта	740,00	902,80
	определение массовой концентрации органических кислот	390,00	475,80
	определение массовой концентрации общего диоксида серы	890,00	1 085,80
49.	Лавровый лист		
	органолептика (запах, вкус, внешний вид)	520,00	634,40
	длина листа	230,00	280,60

	массовая доля влаги	390,00	475,80
	содержание деформированного листа	230,00	280,60
	массовая доля минеральных примесей	393,00	479,46
	органические примеси	393,00	479,46
50.	Пряности и специи		
	органолептика (запах, вкус, внешний вид, форма, цвет)	520,00	634,40
	массовая доля влаги	390,00	475,80
	вредители	393,00	479,46
	массовая доля минеральных примесей (для пряностей и специй)	393,00	479,46
	сорная примесь	393,00	479,46
	массовая доля металломагнитной примеси	393,00	479,46
	определение содержания эфирных масел <i>(требуется определение влаги, стоимость указана без учета влаги)</i>	530,00	646,60
	определение примесей растительного происхождения	393,00	479,46
	определение дефектных плодов	230,00	280,60
51.	Зерно для проращивания - ВНЕ УОА		
	органолептика (запах, вкус, внешний вид, цвет)	520,00	634,40
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	390,00	475,80
	чистота	230,00	280,60
	всхожесть	230,00	280,60
	примеси	230,00	280,60
52.	Солод пивоваренный ВНЕ УОА		
	органолептика (запах, вкус, внешний вид, цвет)	520,00	634,40
	определение содержания сорной примеси - ВНЕ УОА	393,00	479,46
	определение содержания зёрен:	230,00	280,60
	мучнистых ВНЕ УОА	230,00	280,60
	стекловидных ВНЕ УОА	230,00	280,60
	темных ВНЕ УОА	230,00	280,60
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	390,00	475,80
	определение массовой доли экстракта	1 300,00	1 586,00
53.	Продукты переработки рыбы, морских млекопитающих, ракообразных, водорослей		
	определение содержания йода	1 200,00	1 464,00
	определение содержания бета-каротина спектрофотометрическим методом	740,00	902,80
	массовая доля карбоната кальция	380,00	463,60
	содержание песка	470,00	573,40
	крупность помола ВНЕ УОА	390,00	475,80
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	390,00	475,80
	активная кислотность (рН)	432,00	527,04
54.	Пищевая добавка «Кламин»		

	определение содержания йода (качественная реакция на подлинность)	1 200,00	1 464,00
	определение содержания йода (количественное определение)	1 200,00	1 464,00
	определение подлинности (определение длины волны)	495,00	603,90
	качественная реакция на свободные ионы меди	350,00	427,00
55.	Биологически активные добавки		
	определение содержания кальция (комплексометрическим методом)	1 164,00	1 420,08
	плотность сиропа ВНЕ УОА	350,00	427,00
	объем содержимого флакона ВНЕ УОА	230,00	280,60
	кислотное число	278,00	339,16
	перекисное число	485,00	591,70
	содержание аскорбиновой кислоты (витамина С) титриметрическим методом	960,00	1 171,20
56.	Продукты переработки морских водорослей		
	определение содержания альгиновой кислоты	980,00	1 195,60
57.	Вода питьевая		
	органолептика суммарно (вкус, запах, привкус):	490,00	597,80
	вкус и привкус	200,00	244,00
	запах	290,00	353,80
	жесткость	284,00	346,48
	мутность	284,00	346,48
	концентрация водородных ионов (pH)	150,00	183,00
	цветность	284,00	346,48
	перманганатная окисляемость	715,00	872,30
	гидрокарбонаты	380,00	463,60
	общая щелочность (титриметрическим методом)	210,00	256,20
	аммиак и аммоний -ион (аммиак по азоту)	400,00	488,00
	бор (В, суммарно) ВНЕ УОА	600,00	732,00
	хлор остаточный связанный ВНЕ УОА	380,00	463,60
	хлор остаточный свободный ВНЕ УОА	380,00	463,60
	массовая доля анионного поверхностно-активного вещества (АПАВ)	760,00	927,20
	нефтепродукты	748,00	912,56
	токсичность по сумме нитратов и нитритов ВНЕ УОА	330,00	402,60
	фенольный индекс ВНЕ УОА	1 300,00	1 586,00
	катионный состав минеральных вод (суммарно)	1 250,00	1 525,00
	катионный состав минеральных вод (за один показатель)	377,00	459,94
	анионный состав минеральных вод (суммарно)	1 250,00	1 525,00
	анионный состав минеральных вод (за один показатель)	377,00	459,94
	сухой остаток	360,00	439,20
58.	Патока ВНЕ УОА		
	органолептика (запах, вкус, внешний вид, прозрачность, цвет)	520,00	634,40
	определение сухого вещества	390,00	475,80
	определение редуцирующих веществ	455,00	555,10

	определение pH	432,00	527,04
	определение кислотности	278,00	339,16
	определение сернистого ангидрида	890,00	1 085,80
	определение посторонних механических примесей	393,00	479,46
59.	Водка		
	органолептика (запах (аромат), вкус, внешний вид, цвет)	569,00	694,18
	полнота налива ВНЕ УОА	230,00	280,60
	определение крепости	900,00	1 098,00
	щелочность	701,00	855,22
	сивушные масла, эфиры, альдегиды, метанол	2 505,00	3 056,10
60.	Вино сухое		
	органолептика (аромат (букет), вкус, внешний вид, цвет)	569,00	694,18
	определение титруемой кислотности	525,00	640,50
	определение объемной доли этилового спирта	900,00	1 098,00
	свободная сернистая кислота (диоксид серы)	1 090,00	1 329,80
	общая сернистая кислота, в т.ч. свободная	1 090,00	1 329,80
	приведенный экстракт <i>(требуется определение сахара и алкоголя, стоимость указана без учета сахара и алкоголя)</i>	1 300,00	1 586,00
	определение сахара	819,00	999,18
	летучие кислоты	605,00	738,10
	определение железа	600,00	732,00
	определение природы осадка ВНЕ УОА	650,00	793,00
	определение сухого остатка в жидких средах ВНЕ УОА	715,00	872,30
	определение лимонной кислоты (ВЭЖХ)	3 400,00	4 148,00
61.	Вино десертное, шампанское		
	органолептика (аромат (букет), вкус, внешний вид, пенистые и игристые свойства, цвет)	569,00	694,18
	определение титруемой кислотности	525,00	640,50
	определение объемной доли этилового спирта	900,00	1 098,00
	определение сахара	819,00	999,18
	свободная сернистая кислота (диоксид серы)	1 090,00	1 329,80
	общая сернистая кислота, в т.ч. свободная сернистая	1 090,00	1 329,80
	летучие кислоты	605,00	738,10
	приведенный экстракт <i>(требуется определение сахара и алкоголя, стоимость указана без определения сахара и алкоголя)</i>	1 300,00	1 586,00
	определение природы осадка ВНЕ УОА	650,00	793,00
	определение давления двуокиси углерода (CO ₂)	1 090,00	1 329,80
	для вин определение сухого остатка в жидких средах ВНЕ УОА	710,00	866,20
62.	Коньяк, ликер, настойка		
	органолептика (запах (аромат), вкус, внешний вид, цвет)	569,00	694,18
	крепость	900,00	1 098,00
	метанол (коньяк)	800,00	976,00
	определение сахара	819,00	999,18
	определение общего экстракта	1 300,00	1 586,00

	для коньяков:		
	определение высших спиртов	704,00	858,88
	определение альдегидов	704,00	858,88
	определение средних эфиров	704,00	858,88
	Токсичные микропримеси в алкогольной продукции и вино-водочной продукции (ацетальдегид, метилацетат, этилацетат, метанол, 1-пропанол, 2-пропанол, 1-бутанол, изобутанол, изоамиловый спирт) <i>(Количественное определение. ГХ) (обязательное определение объемной доли этилового спирта) Сектор ТВ</i>	4 250,00	5 185,00
63.	Пиво (сидры)		
	органолептика (аромат и вкус, внешний вид, прозрачность, цвет)	569,00	694,18
	определение кислотности	525,00	640,50
	определение алкоголя и начальной плотности сусла	1 403,00	1 711,66
	определение массовой доли двуокиси углерода	1 090,00	1 329,80
	определение пеностойкости	198,00	241,56
	определение цветности	630,00	768,60
	определение полноты налива ВНЕ УОА	230,00	280,60
	определение объемной доли этилового спирта	900,00	1 098,00
	активная кислотность (рН)	575,00	701,50
	определение сахара	819,00	999,18
	определение титруемой кислотности	525,00	640,50
	летучие кислоты	605,00	738,10
	свободная сернистая кислота (диоксид серы)	1 090,00	1 329,80
	общая сернистая кислота, в т.ч. свободная	1 090,00	1 329,80
	остаточный экстракт в сидре <i>(требуется определение сахара и алкоголя, стоимость указана без определения сахара и алкоголя)</i>	1 300,00	1 586,00
64.	Спирт ректифицированный		
	органолептика (запах (аромат), вкус, внешний вид, цвет)	569,00	694,18
	крепость	900,00	1 098,00
	проба на чистоту серной кислоты	704,00	858,88
	проба на окисляемость	704,00	858,88
	определение содержания сложных эфиров	704,00	858,88
	свободные кислоты	704,00	858,88
	содержание фурфурола	1 800,00	2 196,00
	содержание альдегидов, сивушных масел, метанола	2 550,00	3 111,00
	определение токсичных микропримесей хроматографическим методом в водках и спиртах (определение подлинности)	3 730,00	4 550,60
65.	Полуфабрикаты мясные, рыбные из котлетной массы (котлеты, зразы, тефтели, рулеты, шницели)		
	органолептика (внешний вид, вкус, запах, вид на разрезе, внутреннее состояние, консистенция, поверхность, состояние поверхности, цвет)	2 200,00	2 684,00

	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	390,00	475,80
	определение хлеба ВНЕ УОА	548,00	668,56
	массовая доля поваренной соли, массовая доля хлоридов, массовая доля хлористого натрия	660,00	805,20
	определение качественного состава наполнителей и добавок ВНЕ УОА	230,00	280,60
	расчет рецептур ВНЕ УОА	550,00	671,00
	определение содержания жира (методом Сокслета)	2 390,00	2 915,80
	активная кислотность (рН)	432,00	527,04
	определение белка	3 900,00	4 758,00
	определение массовой доли общего фосфора	2 030,00	2 476,60
	определение крахмала (количественно), (содержание хлеба)	3 250,00	3 965,00
	определение крахмала (качественно), (содержание хлеба)	110,00	134,20
	определение нитритов	1 310,00	1 598,20
66.	Голубцы, кабачки, перец с мясным фаршем		
	органолептика (внешний вид, вкус, запах, вид на разрезе, внутреннее состояние, консистенция, поверхность, состояние поверхности, цвет)	667,00	813,74
	содержание фарша	230,00	280,60
	содержание риса в фарше ВНЕ УОА	548,00	668,56
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	390,00	475,80
	определение содержания жира (методом Сокслета)	845,00	1 030,90
	расчет рецептур ВНЕ УОА	550,00	671,00
	активная кислотность (рН)	432,00	527,04
67.	Бульоны		
	органолептика (внешний вид, вкус, запах, цвет)	520,00	634,40
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	390,00	475,80
	расчет рецептур ВНЕ УОА	550,00	671,00
68.	Полуфабрикаты овощные, крупяные котлеты, биточки		
	органолептика (внешний вид, вкус, запах, вид на разрезе, внутреннее состояние, консистенция, поверхность, состояние поверхности, цвет)	520,00	634,40
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	390,00	475,80
	расчет рецептур ВНЕ УОА	550,00	671,00
69.	Полуфабрикаты творожные, сырники		
	органолептика (внешний вид, вкус, запах, вид на разрезе, внутреннее состояние, консистенция, поверхность, состояние поверхности, цвет)	520,00	634,40
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	390,00	475,80
	определение содержания жира (методом Сокслета)	845,00	1 030,90

	определение сахара	495,00	603,90
	расчет рецептур ВНЕ УОА	550,00	671,00
70.	Полуфабрикаты мучные (блинчики, вареники с разными фаршами)		
	органолептика (внешний вид, вкус, запах, вид на разрезе, внутреннее состояние, консистенция, поверхность, состояние поверхности, цвет)	520,00	634,40
	расчет рецептур ВНЕ УОА	550,00	671,00
	толщина тестовой оболочки ВНЕ УОА	320,00	390,40
	толщина в местах заделки ВНЕ УОА	320,00	390,40
	массовая доля поваренной соли, массовая доля хлоридов, массовая доля хлористого натрия	320,00	390,40
	определение массовой доли фарша, соотношение начинки к весу основной продукции	320,00	390,40
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ (для полуфабрикатов мучных - массовая доля сухих веществ в фарше/оболочке)	390,00	475,80
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ (для полуфабрикатов мучных - массовая доля сухих веществ в фарше/оболочке)	390,00	475,80
	определение кислотности	278,00	339,16
	массовая доля жира (для полуфабрикатов - массовая доля жира в фарше)	650,00	793,00
	определение сахара в фарше	495,00	603,90
71.	Фарш для пирожков, пирогов, ватрушек		
	органолептика (внешний вид, вкус, запах, консистенция, цвет)	520,00	634,40
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	390,00	475,80
	расчет рецептур ВНЕ УОА	550,00	671,00
72.	Полуфабрикаты кондитерские выпечные		
	органолептика (внешний вид, вкус, запах, вид на разрезе, внутреннее состояние, консистенция, поверхность, состояние поверхности, цвет)	520,00	634,40
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	390,00	475,80
	определение сахара	495,00	603,90
	определение содержания жира (методом Сокслета)	845,00	1 030,90
	расчет рецептур ВНЕ УОА	550,00	671,00
73.	Отделочные: помада, сироп, кремы		
	органолептика (внешний вид, вкус, запах, консистенция, цвет)	520,00	634,40
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	390,00	475,80
	определение сахара	495,00	603,90
	сахар в водной фазе	495,00	603,90
	определение содержания жира (методом Сокслета)	845,00	1 030,90
	расчет рецептур ВНЕ УОА	550,00	671,00

74.	Готовые блюда (винегреты, паштеты, сельдь рубленая)		
	органолептика (внешний вид, вкус, запах, консистенция, цвет)	2 200,00	2 684,00
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	390,00	475,80
	определение содержания жира (методом Сокслета)	845,00	1 030,90
	расчет рецептур ВНЕ УОА	550,00	671,00
	определение поваренной соли	496,00	605,12
	определение крахмала	622,20	759,08
	определение кислотности	432,00	527,04
75.	Салаты мясные, рыбные, винегрет с добавками		
	органолептика (внешний вид, вкус, запах, консистенция, цвет)	520,00	634,40
	масса мяса, добавок	230,00	280,60
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	390,00	475,80
	определение содержания жира (методом Сокслета)	845,00	1 030,90
	расчет рецептур ВНЕ УОА	550,00	671,00
76.	Салаты из свежих овощей		
	органолептика (внешний вид, вкус, запах, консистенция, цвет)	520,00	634,40
	определение содержания жира (методом Сокслета)	845,00	1 030,90
	расчет рецептур ВНЕ УОА	550,00	671,00
77.	Студни, заливные		
	органолептика (внешний вид, вкус, запах, вид на разрезе, внутреннее состояние, консистенция, поверхность, состояние поверхности, цвет)	2 200,00	2 684,00
	массовая доля поваренной соли, массовая доля хлоридов, массовая доля хлористого натрия	660,00	805,20
	определение содержания жира (методом Сокслета)	2 390,00	2 915,80
	определение белка	3 900,00	4 758,00
	определение массы основного продукта (соотношение)	230,00	280,60
78.	Супы, солянки		
	органолептика (внешний вид, вкус, запах, консистенция, цвет)	520,00	634,40
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	390,00	475,80
	определение содержания жира (методом Сокслета)	845,00	1 030,90
	определение составных частей (массовой доли мясных продуктов)	230,00	280,60
	расчет рецептур ВНЕ УОА	550,00	671,00
79.	Блюда из рыбы, мяса, птицы, жареные, с гарниром, гарнир, отварные, тушеные		
	органолептика (внешний вид, вкус, запах, вид на разрезе, внутреннее состояние, консистенция, поверхность, состояние поверхности, цвет)	667,00	813,74
	определение массы основного изделия	230,00	280,60

	определение массы панировки	230,00	280,60
	определение эффективности тепловой обработки (термообработка)	230,00	280,60
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	390,00	475,80
	определение содержания жира (методом Сокслета)	845,00	1 030,90
	расчет рецептур ВНЕ УОА	550,00	671,00
80.	Блюда из рубленного мяса, рыбы натуральные (бифштексы, котлеты, шницели)		
	органолептика (внешний вид, вкус, запах, вид на разрезе, внутреннее состояние, консистенция, поверхность, состояние поверхности, цвет)	667,00	813,74
	определение массы основного изделия	230,00	280,60
	качественное определение наполнителя	230,00	280,60
	определение эффективности тепловой обработки (термообработка)	230,00	280,60
	наличие субпродуктов, сухожилий	230,00	280,60
	расчет рецептур ВНЕ УОА	550,00	671,00
81.	Блюда из котлетной массы		
	органолептика (внешний вид, вкус, запах, вид на разрезе, внутреннее состояние, консистенция, поверхность, состояние поверхности, цвет)	667,00	813,74
	определение массы основного изделия	230,00	280,60
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	390,00	475,80
	содержание хлеба ВНЕ УОА	548,00	668,56
	определение эффективности тепловой обработки (термообработка)	230,00	280,60
	наличие субпродуктов, сухожилий	230,00	280,60
	расчет рецептур ВНЕ УОА	550,00	671,00
82.	Голубцы, кабачки, помидоры фаршированные		
	органолептика (внешний вид, вкус, запах, вид на разрезе, внутреннее состояние, консистенция, поверхность, состояние поверхности, цвет)	520,00	634,40
	определение массы основного изделия	230,00	280,60
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	390,00	475,80
	определение содержания жира (методом Сокслета)	845,00	1 030,90
	расчет рецептур ВНЕ УОА	550,00	671,00
	качественная проба на степень термического окисления фритюрного жира	275,00	335,50
83.	Блюда из овощей, круп и макаронных изделий, яиц, творога, гарниры, соусы		
	органолептика (внешний вид, вкус, запах, вид на разрезе, внутреннее состояние, консистенция, поверхность, состояние поверхности, цвет)	520,00	634,40
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	390,00	475,80

	определение содержания жира (методом Сокслета)	845,00	1 030,90
	расчет рецептур ВНЕ УОА	550,00	671,00
	перекисное число	485,00	591,70
84.	Сладкие блюда (компоты, киселя, желе, кремы, муссы)		
	органолептика (внешний вид, вкус, запах, консистенция, цвет)	520,00	634,40
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	390,00	475,80
	расчет рецептур ВНЕ УОА	845,00	1 030,90
85.	Горячие напитки (чай, кофе, какао)		
	органолептика (внешний вид, вкус, запах, цвет)	520,00	634,40
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	390,00	475,80
	расчет рецептур ВНЕ УОА	550,00	671,00
86.	Мучные кулинарные изделия (пирожки, печенье, жареные, беляши, чебуреки, ватрушки)		
	органолептика (внешний вид, вкус, запах, вид на разрезе, внутреннее состояние, консистенция, поверхность, состояние поверхности, цвет, пропеченность, форма, состояние мякиша)	520,00	634,40
	определение содержания начинки	300,00	366,00
	массовая доля влаги, влажность (влажность основы для мучных кулинарных изделий), массовая доля сухих веществ	390,00	475,80
	определение содержания жира основы (методом Сокслета)	845,00	1 030,90
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ (сухие вещества в начинке - для мучных кулинарных изделий)	390,00	475,80
	расчет рецептур ВНЕ УОА	550,00	671,00
	намокаемость (для печенья)	273,00	333,06
	расчет пищевой ценности (расчетным путем) (по рецептуре) ВНЕ УОА	550,00	671,00
	расчет пищевой ценности лабораторно-расчетным путем	2 500,00	3 050,00
	расчет энергетической ценности	550,00	671,00

Дополнение к прейскуранту:

- Внеочередное (срочное) выполнение работ - с коэффициентом 2 (два)
- При отсутствии норм и критериев в нормативных документах (фактические микробиологические показатели) стоимость показателя увеличивается в 2 раза