

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 (pH)	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 (pH)	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 (pH)	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 (pH)	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 (pH)	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 (pH)	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 <i>(требуется определение влаги, стоимость указана без учета влаги)</i>	389,00	474,58
	определение кофеина <i>(требуется определение влаги, стоимость указана без учета влаги)</i>	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
	Антоцианины (<i>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

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

«14» июня 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»

II. НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ ТОВАРЫ

№ п/п	Наименование услуги	Стоимость услуги без учета НДС, руб.	Стоимость услуги с учетом НДС 22%, руб.
1	2	3	4
	Пробоподготовка	1 000,00	1 220,00
1.	Средства по уходу за кожей		
1.1	Кремы		
	органолептические показатели	520,00	634,40
	водородный показатель, pH, концентрация водородных ионов, показатель активности водородных ионов	455,00	555,10
	массовая доля воды и летучих	396,00	483,12
	массовая доля общей щелочи	350,00	427,00
	коллоидная стабильность	143,00	174,46
	при необходимости термостабильность	550,00	671,00
1.2	Кремы жировые		
	органолептические показатели	520,00	634,40
	температура каплепадения	390,00	475,80
	водородный показатель, pH, концентрация водородных ионов, показатель активности водородных ионов	455,00	555,10
1.3	Масло косметическое		

	органолептические показатели	520,00	634,40
	плотность (ареометрический метод)	485,00	591,70
	плотность (пикнометрический метод)	485,00	591,70
	водородный показатель, pH, концентрация водородных ионов, показатель активности водородных ионов	455,00	555,10
	показатель преломления	110,00	134,20
	кислотное число	400,00	488,00
1.4	Лосьон, лосьон-тоник, дезодорант, дезодорант-антиперспирант		
	органолептические показатели	520,00	634,40
	водородный показатель, pH, концентрация водородных ионов, показатель активности водородных ионов	455,00	555,10
	объемная доля этилового спирта (ареометрическим методом)	154,00	187,88
	массовая доля суммы тяжелых металлов	1 300,00	1 586,00
	объемная доля этилового спирта (ареометрический метод с отгоном)	374,00	456,28
1.5	Гели косметические		
	органолептические показатели	520,00	634,40
	водородный показатель, pH, концентрация водородных ионов, показатель активности водородных ионов	455,00	555,10
	массовая доля сухого вещества	396,00	483,12
	термостабильность	500,00	610,00
1.6	Глицерин		
	органолептические показатели	520,00	634,40
	цветное число (аналогично определению цветного числа в растительном масле)	138,00	168,36
	относительная плотность (аналогично пикнометрическому методу товаров бытовой химии)	485,00	591,70
	плотность (аналогично ареометрическому методу товаров бытовой химии)	485,00	591,70
	качественные реакции (Реакция глицерина, Коэффициент омыления) (аналогично массовой доле свободной щелочи в зубном порошке)	350,00	427,00
	качественные реакции (Хлориды, Жирные кислоты и смолы, Сернокислые соединения, Углеводы, Акролеин и другие восстанавливающие вещества, Белковые вещества, Качественная реакция на железо, Качественная реакция на мышьяк) (аналогично определению крахмала (качественная реакция) в мясной продукции)	485,00	591,70
	массовая доля чистого глицерина (аналогично перекисному числу в растительном масле)	385,00	469,70
	массовая доля золы (аналогично массовой доле общей золы в средствах по уходу за волосами)	1 200,00	1 464,00
1.7	Вазелин косметический		

	органолептические показатели	520,00	634,40
	наличие водорастворимых кислот и щелочей	350,00	427,00
	температура каплепадения	390,00	475,80
1.8	Маска очищающая		
	органолептические показатели	520,00	634,40
	водородный показатель, pH, концентрация водородных ионов, показатель активности водородных ионов	455,00	555,10
	массовая доля этилового спирта (ареометрический метод с отгоном)	374,00	456,28
1.9	Дезодорант-карандаш		
	органолептические показатели	520,00	634,40
	водородный показатель, pH, концентрация водородных ионов, показатель активности водородных ионов	455,00	555,10
	температура каплепадения	390,00	475,80
1.10	Дезодорант тела в аэрозольной упаковке		
	органолептические показатели	520,00	634,40
	водородный показатель, pH, концентрация водородных ионов, показатель активности водородных ионов	455,00	555,10
1.11	Мыло туалетное		
	органолептические показатели	520,00	634,40
	качественное число	1 250,00	1 525,00
	массовая доля содопродуктов	363,00	442,86
	температура застывания жирных кислот	770,00	939,40
	массовая доля хлористого натрия	506,00	617,32
2.	Средства для бритья		
2.1	Крем для бритья		
	органолептические показатели	520,00	634,40
	массовая доля жирных кислот	286,00	348,92
	кислотное число	400,00	488,00
	пенное число	286,00	348,92
	водородный показатель, pH, концентрация водородных ионов, показатель активности водородных ионов	455,00	555,10
2.2	Порошки мыльные для бритья и мытья волос		
	органолептические показатели	520,00	634,40
	массовая доля жирных кислот	1 375,00	1 677,50
	содержание двууглекислой соды	165,00	201,30
	содержание углекислой щелочи	350,00	427,00
	содержание свободной едкой щелочи	350,00	427,00
	водородный показатель, pH, концентрация водородных ионов, показатель активности водородных ионов	455,00	555,10
	пенное число	286,00	348,92
3.	Средства для принятия ванн		
3.1	Средства пеномоющие		
	органолептические показатели	520,00	634,40

	водородный показатель, рН, концентрация водородных ионов, показатель активности водородных ионов	455,00	555,10
	Пенообразующая способность, устойчивость пены	700,00	854,00
3.2	Средства ароматизирующие для ванн		
	органолептические показатели	520,00	634,40
	водородный показатель, рН, концентрация водородных ионов, показатель активности водородных ионов	455,00	555,10
	эфирное число	330,00	402,60
	массовая доля хлористого натрия	485,00	591,70
3.3	Соль для принятия ванн		
	органолептические показатели	520,00	634,40
	водородный показатель, рН, концентрация водородных ионов, показатель активности водородных ионов	455,00	555,10
	массовая доля хлористого натрия	485,00	591,70
	массовая доля сухого вещества	363,00	442,86
4.	Средства для ухода за волосами		
4.1	Хна и басма натуральные		
	органолептические показатели	520,00	634,40
	массовая доля воды	360,00	439,20
	массовая доля общей золы	1 200,00	1 464,00
	массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте	1 400,00	1 708,00
	водородный показатель, рН, концентрация водородных ионов, показатель активности водородных ионов	455,00	555,10
	колористическая оценка	132,00	161,04
4.2	Средства для холодной химической завивки		
	органолептические показатели	520,00	634,40
	водородный показатель, рН, концентрация водородных ионов, показатель активности водородных ионов	455,00	555,10
	массовая доля тиогликолиевой кислоты	1 089,00	1 328,58
4.3	Лак для волос в аэрозольной упаковке		
	органолептические показатели	520,00	634,40
	внешний вид сухой лаковой пленки	110,00	134,20
	время высыхания	154,00	187,88
	водородный показатель, рН, концентрация водородных ионов, показатель активности водородных ионов	455,00	555,10
4.4	Составы фиксирующие для холодной химической завивки волос на основе перекиси водорода		
	органолептические показатели	520,00	634,40
	массовая доля перекиси водорода	264,00	322,08
	водородный показатель, рН, концентрация водородных ионов, показатель активности водородных ионов	455,00	555,10
	стабильность	352,00	429,44

4.5	Гели косметические		
	органолептические показатели	520,00	634,40
	водородный показатель, pH, концентрация водородных ионов, показатель активности водородных ионов	455,00	555,10
	массовая доля сухого вещества	396,00	483,12
	термостабильность	500,00	610,00
4.6	Шампуни на основе поверхностно-активных веществ		
	органолептические показатели	520,00	634,40
	водородный показатель, pH, концентрация водородных ионов, показатель активности водородных ионов	455,00	555,10
	массовая доля сухого вещества	396,00	483,12
	массовая доля хлоридов	485,00	591,70
	Пенообразующая способность, устойчивость пены	700,00	854,00
4.7	Ополаскиватели и бальзамы для волос		
	органолептические показатели	520,00	634,40
	массовая доля воды и летучих веществ	396,00	483,12
	водородный показатель, pH, концентрация водородных ионов, показатель активности водородных ионов	455,00	555,10
	коллоидная стабильность	143,00	174,46
4.8	Шампуни и бальзамы оттеночные		
	органолептические показатели	520,00	634,40
	массовая доля воды и летучих веществ	396,00	483,12
	водородный показатель, pH, концентрация водородных ионов, показатель активности водородных ионов	455,00	555,10
	колористическая оценка	132,00	161,04
4.9	Краски для волос кремообразные		
	органолептические показатели	520,00	634,40
	водородный показатель, pH, концентрация водородных ионов, показатель активности водородных ионов	455,00	555,10
	массовая доля воды и летучих веществ	396,00	483,12
	массовая доля аммиака (ВНЕ УОА)	700,00	854,00
	колористическая оценка	132,00	161,04
4.10	Краска для волос "Гамма"		
	органолептические показатели	520,00	634,40
	водородный показатель, pH, концентрация водородных ионов, показатель активности водородных ионов	455,00	555,10
	колористическая оценка	120,00	146,40
4.11	Средство для обесцвечивания волос		
	органолептические показатели	520,00	634,40
	водородный показатель, pH, концентрация водородных ионов, показатель активности водородных ионов	455,00	555,10
	массовая доля перекиси водорода	264,00	322,08
	колористическая оценка	132,00	161,04

4.12	Порошок депиляторий		
	органолептические показатели	520,00	634,40
	водородный показатель, рН, концентрация водородных ионов, показатель активности водородных ионов	455,00	555,10
	массовая доля тиогликолевой кислоты	286,00	348,92
	массовая доля воды	396,00	483,12
4.13	Крем депиляторий		
	органолептические показатели	520,00	634,40
	массовая доля воды и летучих веществ	360,00	439,20
	водородный показатель, рН, концентрация водородных ионов, показатель активности водородных ионов	455,00	555,10
	массовая доля тиогликолиевой кислоты	286,00	348,92
	по необходимости термостабильность	561,00	684,42
4.14	Воск для депиляции		
	органолептические показатели	520,00	634,40
	массовая доля механических примесей	440,00	536,80
	температура каплепадения	390,00	475,80
	кислотное число	400,00	488,00
5.	Косметика декоративная		
5.1	Косметика декоративная компактная и порошкообразная		
	органолептические показатели	520,00	634,40
	массовая доля воды и летучих веществ	396,00	483,12
	степень компактности	61,00	74,42
	массовая доля цинка / магния	429,00	523,38
	водородный показатель, рН, концентрация водородных ионов, показатель активности водородных ионов	455,00	555,10
5.2	Тени для век (наливные)		
	органолептические показатели	520,00	634,40
	водородный показатель, рН, концентрация водородных ионов, показатель активности водородных ионов	455,00	555,10
5.3	Тени для век (жидкие)		
	органолептические показатели	520,00	634,40
	массовая доля воды	396,00	483,12
	водородный показатель, рН, концентрация водородных ионов, показатель активности водородных ионов	455,00	555,10
	коллоидная стабильность	143,00	174,46
5.4	Тушь для ресниц		
	органолептические показатели	520,00	634,40
	кроющая способность	44,00	53,68
	стойкость к воде	110,00	134,20
	водородный показатель, рН, концентрация водородных ионов, показатель активности водородных ионов	455,00	555,10
	массовая доля воды (для жидкой туши)	396,00	483,12

5.5	Изделия декоративной косметики на жировой основе		
	органолептические показатели	520,00	634,40
	температура каплепадения	390,00	475,80
	кислотное число	400,00	488,00
	карбонильное число	534,00	651,48
	водородный показатель, pH, концентрация водородных ионов, показатель активности водородных ионов	455,00	555,10
5.6	Изделия декоративной косметики на эмульсионной основе		
	органолептические показатели	520,00	634,40
	массовая доля воды и летучих веществ	396,00	483,12
	водородный показатель, pH, концентрация водородных ионов, показатель активности водородных ионов	455,00	555,10
	коллоидная стабильность	143,00	174,46
	термостабильность	500,00	610,00
6.	Лак маникюрный		
	органолептические показатели	520,00	634,40
	время высыхания	110,00	134,20
	внешний вид пленки	55,00	67,10
	адгезия	506,00	617,32
7.	Жидкость для снятия лака		
	органолептические показатели	520,00	634,40
	показатель преломления	110,00	134,20
	водородный показатель, pH, концентрация водородных ионов, показатель активности водородных ионов	455,00	555,10
8.	Средства для нанесения макияжа		
8.1	Кисти		
	органолептика	520,00	634,40
9.	Изделия парфюмерные		
9.1	Изделия парфюмерные жидкие		
	органолептические показатели	520,00	634,40
	объемная доля этилового спирта (ареометрический метод)	154,00	187,88
	объемная доля этилового спирта (ареометрический метод)	759,00	925,98
	стойкость запаха	88,00	107,36
	прозрачность	143,00	174,46
	сумма массовых долей душистых веществ:		
	одеколоны, душистые воды	220,00	268,40
	духи, парфюмерные воды, туалетные воды	1 155,00	1 409,10
9.2	Духи твердые		
	органолептические показатели	520,00	634,40
	стойкость запаха	88,00	107,36
	температура каплепадения	390,00	475,80
	массовая доля летучих веществ	396,00	483,12

9.3	Эфирные масла		
	органолептические показатели	520,00	634,40
	плотность	485,00	591,70
	показатель преломления	220,00	268,40
10.	Средства по уходу за зубами и полостью рта		
10.1	Зубной порошок		
	органолептические показатели	520,00	634,40
	массовая доля углекислого кальция, углекислого магния и двууглекислого натрия	237,00	289,14
	массовая доля свободной щелочи	350,00	427,00
	массовая доля влаги и летучих веществ	396,00	483,12
	массовая доля двууглекислого натрия, углекислого натрия (для порошка, содержащего бикарбонат)	352,00	429,44
10.2	Средства гигиены полости рта жидкие		
	органолептические показатели	520,00	634,40
	водородный показатель, pH, концентрация водородных ионов, показатель активности водородных ионов	455,00	555,10
	массовая доля суммы тяжелых металлов	1 300,00	1 586,00
	массовая доля фторида	440,00	536,80
	массовая доля этилового спирта (ареометрический метод)	165,00	201,30
	массовая доля этилового спирта (ареометрический метод с отгоном)	374,00	456,28
	масса фтора в единице упаковки	94,00	114,68
10.3	Зубные пасты		
	органолептические показатели	520,00	634,40
	массовая доля углекислого кальция и магния	460,00	561,20
	водородный показатель, pH, концентрация водородных ионов, показатель активности водородных ионов	455,00	555,10
	массовая доля фторида	495,00	603,90
	масса фтора в единице упаковки	94,00	114,68
11.	Косметические средства прочие		
11.1	Товары бытовой химии.		
11.1.1	Средства моющие синтетические		
	органолептические показатели	520,00	634,40
	пенообразующая способность, устойчивость пены	700,00	854,00
	стабильность пастообразных синтетических моющих средств	143,00	174,46
	водородный показатель, pH, концентрация водородных ионов, показатель активности водородных ионов	455,00	555,10
	массовая доля поверхностно-активных веществ	1 320,00	1 610,40
	массовая доля фосфорнокислых солей	935,00	1 140,70
	массовая доля силиката натрия:		
	колориметрический метод	561,00	684,42
	весовой метод	748,00	912,56
	массовая доля активного кислорода	242,00	295,24

	отбеливающая способность	1 510,00	1 842,20
	определение массовой доли воды:		
	метод высушивания	330,00	402,60
	метод Дина-Старка	462,00	563,64
	моющая способность по ГОСТ 22567.15-95	1 510,00	1 842,20
	моющая способность по ГОСТ 33778 п.4	1 510,00	1 842,20
	определение анионактивного вещества методом двухфазного титрования	500,00	610,00
	температура кристаллизации (для стеклоомывающей жидкости)	275,00	335,50
	концентрация водородных ионов, показатель активности водородных ионов	455,00	555,10
11.1.2	Мыло хозяйственное		
	органолептические показатели	520,00	634,40
	качественное число (масса жирных кислот)	1 100,00	1 342,00
	массовая доля свободной едкой щелочи	350,00	427,00
	массовая доля углекислой соды	165,00	201,30
	температура застывания жирных кислот, выделенных из мыла	700,00	854,00
	массовая доля хлористого натрия	485,00	591,70
12.	Средства отбеливающие, для подсинивания, подкрахмаливания, комплексного действия, антшлектростатической обработки изделий из ткани, смягчители изделий из тканей. Отделочные: пятно-выводные, чистящие, полирующие: по уходу за изделиями из кожи и замши; по уходу за автомобилями, мотоциклами, велосипедами; ароматизирующие; дезодорирующие; для уничтожения запаха в помещениях; прочие		
	органолептические показатели	520,00	634,40
	водородный показатель, pH, концентрация водородных ионов, показатель активности водородных ионов	455,00	555,10
	массовая доля щелочных компонентов	442,00	539,24
	массовая доля активного кислорода	442,00	539,24
	массовая доля серосодержащих восстановителей	407,00	496,54
	массовая доля анионного поверхностно-активного вещества (АПАВ)	549,00	669,78
	массовая доля неионогенного поверхностно-активного вещества (НПАВ)	549,00	669,78
	массовая концентрация АПАВ в контрольном смыве	847,00	1 033,34
	массовая концентрация НПАВ в контрольном смыве	847,00	1 033,34
	массовая доля фосфорсодержащих соединений:		
	фотоколориметрический метод	506,00	617,32
	потенциометрический метод	341,00	416,02
	массовая доля активного хлора	485,00	591,70

	массовая доля нерастворимого в воде остатка (абразива)	385,00	469,70
	массовая доля этилового спирта: ВНЕ УОА		
	ареометрический метод ВНЕ УОА	520,00	634,40
	ареометрический метод с отгоном ВНЕ УОА	574,00	700,28
	чистящая способность (стеклянная поверхность)	1 100,00	1 342,00
	чистящая способность (эмалированная поверхность)	1 100,00	1 342,00
	моющая способность чистящих средств (для мытья посуды)	1 510,00	1 842,20
	моющая способность чистящих средств (для унитазов)	1 510,00	1 842,20
	отбеливающая способность	1 510,00	1 842,20
	отбеливающая способность	1 510,00	1 842,20
	эффективность пятноудаления (жиромасляный загрязнитель)	1 510,00	1 842,20
	эффективность пятноудаления (цветной загрязнитель)	1 510,00	1 842,20
	эффективность удаления ржавчины	1 510,00	1 842,20
	показатель преломления	132,00	161,04
	плотность:		
	пикнометрический метод	485,00	591,70
	ареометрический метод	485,00	591,70
	Изделия в аэрозольной упаковке		
	прочность и герметичность аэрозольной упаковки	176,00	214,72
	работоспособность клапана аэрозольной упаковки	99,00	120,78
	избыточное давление в аэрозольной упаковке	176,00	214,72
	степень эвакуации содержимого аэрозольной упаковки	660,00	805,20
13.	Средства личной гигиены		
13.1	Подгузники бумажные		
	обратная сорбция удалить	330,00	402,60
	время впитывания удалить	330,00	402,60
	изменение pH водной вытяжки удалить	455,00	555,10
13.2	Прокладки женские гигиенические		
	полное влагопоглощение	330,00	402,60
	время впитывания	330,00	402,60
	промокаемость верхнего покровного слоя	330,00	402,60
	изменение pH водной вытяжки	455,00	555,10
13.3	Бумага туалетная		
	определение размера изделий	220,00	268,40
	капиллярная впитываемость	495,00	603,90
	pH водной вытяжки	455,00	555,10
	влажность	396,00	483,12
	масса бумаги площадью 1м ² ВНЕ УОА	220,00	268,40
14.	Средства химические дезинфицирующие, антисептики порошкообразные		
	насыпная плотность	485,00	591,70
	средняя масса одной таблетки	169,00	206,18

	коэффициент пропитки	400,00	488,00
	геометрические параметры: диаметр таблеток, размер салфеток	400,00	488,00
	время растворения порошков /время растворения таблеток	159,00	193,98
	моющая способность	1 510,00	1 842,20
15.	Сигареты		
	органолептика удалить	1 050,00	1 281,00
	определение влажности удалить	286,00	348,92
	длина сигарет удалить	110,00	134,20
	длина фильтрующего мундштука+ ТМ удалить	110,00	134,20
	Токсичные элементы в табаке:		
	Свинец (Количественное определение. ААС)	580,00	707,60
	Кадмий (Количественное определение. ААС)	580,00	707,60
	Ртуть (Количественное определение. ААС)	580,00	707,60
	Мышьяк (Количественное определение. ААС)	580,00	707,60
	Цинк (Количественное определение. ААС)	800,00	976,00
	Медь (Количественное определение. ААС)	800,00	976,00
	Хром (Количественное определение. ААС)	800,00	976,00

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

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

« 24 » 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»

**III. МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ (БАКТЕРИОЛОГИЧЕСКИЕ)
ИССЛЕДОВАНИЯ**

№ п/п	Наименование услуги	Стоимость услуги без учета НДС, руб.	Стоимость услуги с учетом НДС 22%, руб.
1	2	3	4
1.	Микробиологические исследования пищевой продукции и кормов для животных		
	Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	578,00	705,16
	Бактерии группы кишечной палочки (БГКП)	578,00	705,16
	Бактерии вида Escherichia coli (E. coli)	826,00	1 007,72
	Бактерии вида Staphylococcus aureus (S. aureus)	826,00	1 007,72
	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (стоимость указана отдельно за каждый микроорганизм): - бактерии рода Salmonella - бактерии рода Shigella (BHE YOA)	1 658,00	2 022,76
	Плесени и дрожжи (в сумме)	615,00	750,30
	Плесени	615,00	750,30
	Дрожжи	615,00	750,30

	Сульфитредуцирующие клостридии	826,00	1 007,72
	Бактерии вида <i>Listeria monocytogenes</i> (<i>L.monocytogenes</i>)	2 612,00	3 186,64
	Исследование на промышленную стерильность (консервы)	2 100,00	2 562,00
	Лактобактерии в составе функциональных продуктов и заквасок	490,00	597,80
	Бифидобактерии в составе функциональных продуктов и заквасок	490,00	597,80
	Термофильный стрептококк (<i>Streptococcus thermophilus</i>)	490,00	597,80
	Лактобактерии (Бактерии рода <i>Lactobacillus</i>)	490,00	597,80
	Токсинообразующие анаэробы (<i>Clostridium perfringens</i>)	490,00	597,80
	Лейконосток ВНЕ УОА	490,00	597,80
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	716,00	873,52
	Бактерии рода <i>Proteus</i>	716,00	873,52
	Бифидобактерии (Бактерии рода <i>Bifidobacterium</i>)	490,00	597,80
	Энтерококки (Бактерии рода <i>Enterococcus</i>)	716,00	873,52
	Бактерии вида <i>Bacillus cereus</i> (<i>B.cereus</i>)	688,00	839,36
	Молочнокислые микроорганизмы	490,00	597,80
	Парагемолитический вибрион (<i>Vibrio parahaemolyticus</i>)	649,00	791,78
	Энтеробактерии (бактерии семейства <i>Enterobacteriaceae</i>), в т.ч. в парфюмерно-косметической продукции	688,00	839,36
	Энтеробактерии (бактерии семейства <i>Enterobacteriaceae</i>), в т.ч. в парфюмерно-косметической продукции (количественный метод)	1 125,00	1 372,50
	Бактерии рода <i>Campylobacter</i> ВНЕ УОА	1 400,00	1 708,00
	Бактерии рода <i>Yersinia</i> (<i>Yersinia enterocolitica</i>)	450,00	549,00
	Определение активности воды ВНЕ УОА	1 499,00	1 828,78
	Содержание соматических клеток ВНЕ УОА	250,00	305,00
2.	Микробиологические исследования смывов с поверхностей		
	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ). Общая микробная обсемененность (ОМЧ).	400,00	488,00
	Бактерии группы кишечной палочки (БГКП)	270,00	329,40
	Бактерии рода <i>Salmonella</i>	1 411,00	1 721,42
	Стафилококки. Бактерии вида <i>Staphylococcus aureus</i> (<i>S. aureus</i>)	400,00	488,00
	Бактерии вида <i>Listeria monocytogenes</i> (<i>L.monocytogenes</i>)	2 267,00	2 765,74
	Молочнокислые микроорганизмы	400,00	488,00
	Бактерии рода <i>Yersinia</i> (<i>Yersinia enterocolitica</i>)	450,00	549,00
	Плесени и дрожжи (в сумме)	400,00	488,00
	Плесени	400,00	488,00
	Дрожжи, дрожжеподобные грибы	400,00	488,00
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> (<i>P.aeruginosa</i>)	450,00	549,00
3.	Микробиологические исследования парфюмерно-косметической продукции		

	Количество мезофильных аэробных микроорганизмов (КМАэМ), Общее количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (МАФАнМ)	580,00	707,60
	Escherichia coli (E.coli)	580,00	707,60
	Staphylococcus aureus (S.aureus)	580,00	707,60
	Pseudomonas aeruginosa (P.aeruginosa)	580,00	707,60
	Candida albicans (C.albicans)	580,00	707,60
	Плесени (плесневые грибы)	580,00	707,60
	Дрожжи (дрожжевые грибы)	580,00	707,60
	Плесневые и дрожжевые грибы (в сумме)	580,00	707,60
	Стерильность	985,00	1 201,70
4.	Микробиологические исследования воздуха		
	Общее количество микроорганизмов (ОМЧ)	638,00	778,36
	Плесени	400,00	488,00
	Дрожжи, дрожжеподобные грибы	400,00	488,00
	Staphylococcus aureus (S.aureus)	400,00	488,00
5.	Микробиологические исследования воды		
	Общее микробное число (ОМЧ)	635,00	774,70
	Обобщенные колиформные бактерии, БГКП (колиформы)	484,00	590,48
	Бактерии вида Escherichia coli (E. coli)	720,00	878,40
	Бактерии рода Salmonella	1 411,00	1 721,42
	Pseudomonas aeruginosa	716,00	873,52
	Энтерококки	716,00	873,52
	Споры сульфитредуцирующих клостридий	716,00	873,52
	Стафилококки (S.aureus)	716,00	873,52
	Колифаги	1 105,00	1 348,10
	Колифаги (количественно)	1 585,00	1 933,70
6.	Исследования методом ПЦР		
	Определение генетически-модифицированных организмов растительного происхождения (ГМО) в пищевых продуктах (качественный метод)	5 115,00	6 240,30
	Определение генетически-модифицированных организмов растительного происхождения (ГМО) в пищевых продуктах (количественный метод)	6 300,00	7 686,00
	Определение видовой принадлежности мясной и рыбной продукции методом ПЦР (видоспецифическая ДНК) (стоимость указана за 1 (одно) исследование)	5 750,00	7 015,00
7.	Прочие испытания:		
	Стерильные пакеты для отбора проб пищевой продукции и воды	410,00	500,20

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

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

«07» _____ 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»

**IV. ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ, ИДЕНТИФИКАЦИИ, ПРОЧИЕ
СЛОЖНЫЕ ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ**

№ п/п	Наименование услуги	Стоимость услуги без учета НДС, руб.	Стоимость услуги с учетом НДС 22%, руб.
1	2	3	4
1.	Микотоксины в пищевой продукции, продовольственном сырье, БАД:		
	Афлатоксин В1 (количественное определение. ТСХ)	1 700,00	2 074,00
	Афлатоксин В1 (количественное определение. ВЭЖХ)	1 950,00	2 379,00
	Афлатоксин М1 (количественное определение. ТСХ)	1 700,00	2 074,00
	Афлатоксин М1 (количественное определение. ВЭЖХ)	1 950,00	2 379,00
	Дезоксиниваленол в детском питании (количественное определение. ВЭЖХ)	1 950,00	2 379,00
	Дезоксиниваленол в пищевой продукции, продовольственном сырье, БАД (количественное определение. ВЭЖХ)	1 950,00	2 379,00
	Зеараленон в зерне и продуктах его переработки (количественное определение. ВЭЖХ)	2 050,00	2 501,00

	Зеараленон в детском питании (количественное определение. ВЭЖХ)	2 050,00	2 501,00
	Патулин (количественное определение. ТСХ)	1 184,00	1 444,48
	Патулин (количественное определение. ВЭЖХ)	1 750,00	2 135,00
	Т-2 токсин в пищевой продукции, продовольственном сырье (количественное определение. ГХ)	1 380,00	1 683,60
	Т-2 токсин в пищевой продукции, продовольственном сырье, БАД (количественное определение ИФА)	2 350,00	2 867,00
	Охратоксин А (количественное определение. ВЭЖХ)	1 750,00	2 135,00
2.	Пестициды в пищевой продукции, продовольственном сырье, БАД, воде:		
	2,4-Д-кислота, ее соли и эфиры (количественное определение. ВЭЖХ)	1 750,00	2 135,00
	2,4-Д-кислота, ее соли и эфиры (количественное определение. ГХ)	1 100,00	1 342,00
	Триазановые пестициды (атразин/симазин)	1 380,00	1 683,60
	ГХЦГ (а, b, γ - изомеры) сумма	3 030,00	3 696,60
	ГХЦГ (а - изомер) (количественное определение. ГХ)	1 015,00	1 238,30
	ГХЦГ (b - изомер) (количественное определение. ГХ)	1 015,00	1 238,30
	ГХЦГ (γ - изомер) (количественное определение. ГХ)	1 015,00	1 238,30
	ДДТ и его метаболиты сумма	3 030,00	3 696,60
	ДДТ (количественное определение. ГХ)	1 015,00	1 238,30
	ДДД (количественное определение. ГХ)	1 015,00	1 238,30
	ДДЭ (количественное определение. ГХ)	1 015,00	1 238,30
	Алдрин (количественное определение. ГХ)	1 015,00	1 238,30
	Гептахлор (количественное определение. ГХ)	1 015,00	1 238,30
	Гексахлорбензол (количественное определение. ГХ)	1 015,00	1 238,30
3.	Токсичные элементы и минеральные вещества		
	Кадмий в пищевой продукции, продовольственном сырье, БАД, алкогольной продукции (Количественное определение. ААС)	725,00	884,50
	Свинец в парфюмерно-косметической продукции, бытовой химии (Количественное определение. ААС)	725,00	884,50
	Свинец в пищевой продукции, продовольственном сырье, БАД, алкогольной продукции (Количественное определение. ААС)	725,00	884,50
	Олово в пищевой продукции, продовольственном сырье, БАД, алкогольной продукции (Количественное определение. ААС)	960,00	1 171,20
	Железо в пищевой продукции, продовольственном сырье, БАД, алкогольной продукции (Количественное определение. ААС)	725,00	884,50
	Медь в пищевой продукции, продовольственном сырье, БАД, алкогольной продукции (Количественное определение. ААС)	725,00	884,50

	Хром в пищевой продукции, продовольственном сырье, БАД, алкогольной продукции (Количественное определение. ААС)	960,00	1 171,20
	Ртуть в парфюмерно-косметической продукции, бытовой химии (Количественное определение. ААС)	745,00	908,90
	Ртуть в пищевой продукции, продовольственном сырье, БАД, алкогольной продукции (Количественное определение. ААС)	745,00	908,90
	Мышьяк в парфюмерно-косметической продукции, бытовой химии (Количественное определение. ААС)	745,00	908,90
	Мышьяк в пищевой продукции, продовольственном сырье, БАД, алкогольной продукции (Количественное определение. ААС)	745,00	908,90
	Прочие металлы в парфюмерно-косметической продукции, бытовой химии (в соответствии с УОА) (количественное определение. ААС)	725,00	884,50
	Прочие металлы в пищевой продукции, продовольственном сырье, БАД, алкогольной продукции (в соответствии с УОА) (количественное определение. ААС)	725,00	884,50
	Калий в пищевой продукции, продовольственном сырье, БАД, алкогольной продукции (Количественное определение. ААС)	800,00	976,00
	Кальций в пищевой продукции, продовольственном сырье, БАД, алкогольной продукции (Количественное определение. ААС)	1 000,00	1 220,00
	Магний в пищевой продукции, продовольственном сырье, БАД, алкогольной продукции (Количественное определение. ААС)	1 000,00	1 220,00
	Натрий в пищевой продукции, продовольственном сырье, БАД, алкогольной продукции (Количественное определение. ААС)	800,00	976,00
	Минерализация пищевых продуктов при повышенном давлении для проведения атомно-абсорбционного спектрофотометрического анализа	2 100,00	2 562,00
4.	Металлы (в т.ч. ионный состав) в питьевой, природной, минеральной и бутилированной воде		
	Свинец (количественное определение. ААС)	625,00	762,50
	Мышьяк (количественное определение. ААС)	625,00	762,50
	Кадмий (количественное определение. ААС)	625,00	762,50
	Ртуть (Количественное определение. ААС)	625,00	762,50
	Алюминий (количественное определение. ААС)	625,00	762,50
	Железо (количественное определение. ААС)	625,00	762,50
	Кобальт (количественное определение. ААС)	625,00	762,50
	Марганец (количественное определение. ААС)	625,00	762,50
	Медь (количественное определение. ААС)	625,00	762,50
	Никель (количественное определение. ААС)	625,00	762,50

	Серебро (количественное определение. ААС)	850,00	1 037,00
	Хром (количественное определение. ААС)	850,00	1 037,00
	Цинк (количественное определение. ААС)	625,00	762,50
	Прочие металлы (в соответствии с УОА) (количественное определение. ААС)	800,00	976,00
	Катионный состав вод, в т.ч. минеральных вод (суммарно)	1 350,00	1 647,00
	Катионный состав вод, в т.ч. минеральных вод (за один показатель)	477,00	581,94
	Анионный состав вод, в т.ч. минеральных вод (суммарно)	1 350,00	1 647,00
	Анионный состав вод, в т.ч. минеральных вод (за один показатель)	477,00	581,94
5.	Подсластители в пищевой продукции, продовольственном сырье, БАД:		
	Аспартам (количественное определение. ВЭЖХ)	2 758,00	3 364,76
	Сахарин (количественное определение. ВЭЖХ)	2 758,00	3 364,76
	Ацесульфам калия (количественное определение. ВЭЖХ)	2 758,00	3 364,76
	Цикламат натрия (количественное определение. ВЭЖХ)	2 758,00	3 364,76
6.	Витамины в пищевой продукции, продовольственном сырье, БАД:		
	Витамин А (количественное определение. ВЭЖХ)	2 300,00	2 806,00
	В-каротин (количественное определение. ВЭЖХ)	2 300,00	2 806,00
	Витамин В1 (количественное определение. ВЭЖХ)	2 100,00	2 562,00
	Витамин В2 (количественное определение. ВЭЖХ)	2 100,00	2 562,00
	Витамин В3(РР)(количественное определение. ВЭЖХ)	2 300,00	2 806,00
	Витамин В6 (количественное определение. ВЭЖХ)	2 300,00	2 806,00
	Витамин В9 (количественное определение. ВЭЖХ)	2 500,00	3 050,00
	Витамин В12 (количественное определение. ВЭЖХ)	2 500,00	3 050,00
	Витамин D2 (количественное определение. ВЭЖХ)	2 500,00	3 050,00
	Витамин D3 (количественное определение. ВЭЖХ)	2 500,00	3 050,00
	Витамин Е (количественное определение. ВЭЖХ)	2 300,00	2 806,00
	Витамин С (количественное определение. ВЭЖХ)	2 100,00	2 562,00
	Витамин К1 (количественное определение. ВЭЖХ)	2 500,00	3 050,00
7.	Красители (группы по цвету: красные, синие, желтые, коричневые, зеленые) в пищевой продукции, продовольственном сырье, БАД:		
	Красители желтые (Е102, Е110) (количественное определение ВЭЖХ)	3 100,00	3 782,00
	Красители красные (Е122, Е123, Е124, Е129) (количественное определение ВЭЖХ)	3 100,00	3 782,00
	Красители синие (Е131, Е132, Е133) (количественное определение ВЭЖХ)	3 100,00	3 782,00
	Красители зеленые (Е142, Е143) (количественное определение ВЭЖХ)	3 100,00	3 782,00

	Красители коричневые/черные (количественное определение ВЭЖХ)	3 100,00	3 782,00
8.	Антибиотики в пищевой продукции, продовольственном сырье, БАД:		
	Хлорамфеникол (количественное определение ИФА)	3 950,00	4 819,00
	Стрептомицин (количественное определение ИФА)	3 950,00	4 819,00
	Бацитрацин (количественное определение ИФА)	3 950,00	4 819,00
	Пенициллин (количественное определение ИФА)	3 950,00	4 819,00
	Тетрациклин (количественное определение ИФА)	3 950,00	4 819,00
	Левомецетин (хлорамфеникол), пенициллин, стрептомицин (метод - ВЭЖХ МСМС), (стоимость указана за 1 антибиотик)	9 600,00	11 712,00
	Тетрациклин (метод - ВЭЖХ МСМС), (стоимость указана за 1 антибиотик)	9 600,00	11 712,00
9.	Органические кислоты в напитках безалкогольных и слабоалкогольных, тонизирующих:		
	Щавелевая кислота (Количественное определение. ВЭЖХ)	3 400,00	4 148,00
	Винная кислота (Количественное определение. ВЭЖХ)	3 400,00	4 148,00
	Яблочная кислота (Количественное определение. ВЭЖХ)	3 400,00	4 148,00
	Молочная кислота (Количественное определение. ВЭЖХ)	3 400,00	4 148,00
	Уксусная кислота (Количественное определение. ВЭЖХ)	3 400,00	4 148,00
	Лимонная кислота (Количественное определение. ВЭЖХ)	3 400,00	4 148,00
	Янтарная кислота (Количественное определение. ВЭЖХ)	3 400,00	4 148,00
	Лимонная кислота в мясной и мясосодержащей продукции (Количественное определение. ВЭЖХ)	3 400,00	4 148,00
	Шикимовая кислота (Количественное определение. ВЭЖХ)	3 400,00	4 148,00
	Фумаровая кислота (Количественное определение. ВЭЖХ)	3 400,00	4 148,00
	Хинная кислота (Количественное определение. ВЭЖХ)	3 400,00	4 148,00
	Аскорбиновая кислота (Количественное определение. ВЭЖХ)	3 400,00	4 148,00
	Малеиновая кислота (Количественное определение. ВЭЖХ)	3 400,00	4 148,00
10.	Полихлорированные бифенилы в пищевой продукции, продовольственном сырье, БАД:		

	Маркерные полихлорированные бифенилы (ПХБ28, ПХБ52, ПХБ101, ПХБ118, ПХБ138, ПХБ153, ПХБ180) (Количественное определение. ГХ)	2 398,00	2 925,56
	Диоксиноподобные полихлорированные бифенилы (ПХБ81, ПХБ77, ПХБ105, ПХБ114, ПХБ118, ПХБ123, ПХБ126, ПХБ156, ПХБ157, ПХБ167, ПХБ169, ПХБ189) (Количественное определение. ГХ)	2 398,00	2 925,56
11.	Токсичные микропримеси в алкогольных напитках и спирте:		
	Объемная доля Метилового спирта в водке и спирте (Количественное определение. ГХ) (обязательное определение объемной доли этилового спирта)	2 300,00	2 806,00
	Объемная доля Метилового спирта в алкогольной продукции, виноводочной продукции (Количественное определение. ГХ) (обязательное определение объемной доли этилового спирта)	2 300,00	2 806,00
	Токсичные микропримеси в водке и спирте (ацетальдегид, метилацетат, этилацетат, метанол, 1-пропанол, 2-пропанол, 1-бутанол, изобутанол, изоамиловый спирт) (Количественное определение. ГХ) (обязательное определение объемной доли этилового спирта)	2 550,00	3 111,00
	Токсичные микропримеси в алкогольной продукции и виноводочной продукции (ацетальдегид, метилацетат, этилацетат, метанол, 1-пропанол, 2-пропанол, 1-бутанол, изобутанол, изоамиловый спирт) (Количественное определение. ГХ) (обязательное определение объемной доли этилового спирта)	4 250,00	5 185,00
	Хроматографический анализ водок, спиртосодержащих жидкостей, спиртов (сивушные масла, альдегиды, сложные эфиры, метанол) подлинность	3 730,00	4 550,60
12.	Консерванты		
	Сорбиновая кислота (количественное определение. ВЭЖХ)	2 315,00	2 824,30
	Пропионовая кислота (количественное определение. ВЭЖХ)	1 970,00	2 403,40
	Бензойная кислота (количественное определение. ВЭЖХ)	2 315,00	2 824,30
13.	Углеводы в пищевой продукции, продовольственном сырье:		
	Сахароза (Количественное определение. ВЭЖХ)	2 200,00	2 684,00
	Фруктоза (Количественное определение. ВЭЖХ)	2 200,00	2 684,00
	Галактоза (Количественное определение. ВЭЖХ)	2 200,00	2 684,00
	Глюкоза (Количественное определение. ВЭЖХ)	2 200,00	2 684,00
	Манноза (Количественное определение. ВЭЖХ)	2 200,00	2 684,00
	Арабиноза (Количественное определение. ВЭЖХ)	2 200,00	2 684,00
	D-Сорбит (Количественное определение. ВЭЖХ)	2 200,00	2 684,00
	Мальтоза (Количественное определение. ВЭЖХ)	2 200,00	2 684,00

	Ксилит (Количественное определение. ВЭЖХ)	2 200,00	2 684,00
	Лактоза (Количественное определение. ВЭЖХ)	2 200,00	2 684,00
	Ксилоза (Количественное определение. ВЭЖХ)	2 200,00	2 684,00
14.	Жирнокислотный состав в жиросодержащей и молочной продукции:		
	Жирнокислотный состав (до 28 жирных кислот) в жиросодержащих продуктах (маргаринах, спредах) и растительных маслах (количественное определение. ГХ): (массовая доля метилового эфира арахисовой, бегеновой, гептадекановой, гептадеценовой, деценновой, каприловой, каприновой, капроновой, лауриновой, лигноцериновой, линоленовой, масляной, миристиновой, миристолеиновой, линолевой, олеиновой, пальмитиновой, пальмитолеиновой, пентадекановой, стеариновой, тетракозеновой, тридекановой, трикозановой, ундециловой, цервоновой, эйкозапентаеновой, эйкозеновой, эруковой кислоты)	2 600,00	3 172,00
	Жирнокислотный состав (до 16 жирных кислот) в пищевой продукции и продовольственном сырье молочного происхождения (количественное определение. ГХ): (массовая доля метилового эфира масляной, капроновой, каприловой, каприновой, деценновой, лауриновой, миристиновой, миристолеиновой, пальмитиновой, пальмитолеиновой, стеариновой, олеиновой, октадекадиеновой, линоленовой, арахисовой, бегеновой кислот)	4 180,00	5 099,60
	Транс-изомеры жирных кислот в пищевой продукции, продовольственном сырье (Количественное определение. ГХ)	3 400,00	4 148,00
	Определение одного индивидуального метилового эфира жирной кислоты (количественное определение. ГХ)	700,00	854,00
	Массовая доля полиненасыщенных жирных кислот (количественное определение. ГХ) (обязательное определение массовой доли жира)	2 600,00	3 172,00
	Массовая доля насыщенных жирных кислот (количественное определение. ГХ) (обязательное определение массовой доли жира)	2 950,00	3 599,00
	Идентификация жировой фазы образца (за исключением жиросодержащих продуктов)	1 900,00	2 318,00
	Идентификация жировой фазы образца для жиросодержащих продуктов (количественное определение. ГХ)	1 550,00	1 891,00
	Молочный жир (количественное определение. ГХ) (обязательное определение массовой доли жира)	1 850,00	2 257,00
15.	Содержание аминокислот (определение методом капиллярного электрофореза /КЭФ):		
	3 группы аминокислот при совместных определениях в пищевой продукции, продовольственном сырье:	3 700,00	4 514,00

	I группа аминокислот: аланий, аргинин, валил, гистидин, глицин, изолейцин, лейцин, лизин, метионин, пролин, серин, треонин, фениланин, тирозин	2 600,00	3 172,00
	II группа аминокислот: аспарагиновая кислота, глутаминовая кислота, цистин	1 900,00	2 318,00
	III группа аминокислот: триптофан	2 600,00	3 172,00
16.	Прочие испытания		
	Антоцианины (Оценка подлинности фруктовых соков, нектаров, морсов, пюре и соковой продукции. Качественное определение. ВЭЖХ)	3 800,00	4 636,00
	Бенз(а)пирен (количественное определение. ВЭЖХ)	2 315,00	2 824,30
	Водородный показатель, pH, концентрация водородных ионов, показатель активности водородных ионов	532,00	649,04
	Галогенорганические соединения (летучие) по отдельности: (хлороформ, четыреххлористый углерод, дибромхлорметан, бромдихлорметан, бромоформ, тетрахлорэтан, трихлорэтилен, 1,2-дихлорэтан, тетрахлорэтилен)	1 125,00	1 372,50
	Гистамин (количественное определение. ВЭЖХ)	2 600,00	3 172,00
	Гистологическая идентификация состава в мясных продуктах	2 955,00	3 605,10
	Кофеин (требуется определение влаги, стоимость указана без учета влаги) (количественное определение ВЭЖХ)	2 600,00	3 172,00
	Кофеин (количественное определение ВЭЖХ)	2 000,00	2 440,00
	Меламин (Количественное определение. ВЭЖХ)	4 200,00	5 124,00
	Нитраты / Нитриты (количественное определение. Спектрофотометрия)	1 200,00	1 464,00
	Оксиметилфурфурол / 5-гидроксиметилфурфурол (количественное определение ВЭЖХ)	2 600,00	3 172,00
	Определение ароматобразующих соединений	2 600,00	3 172,00
	Определение белка во всех продуктах	955,00	1 165,10
	Определение глицерина	900,00	1 098,00
	Определение жира методом Сокслета	945,00	1 152,90
	Определение общей золы	835,00	1 018,70
	Определение общей золы, нерастворимой в 10%-ной соляной кислоте	835,00	1 018,70
	Определение подлинности БАД (спектрофотометрический метод)	1 400,00	1 708,00
	Определение триацетина в пищевой продукции, продовольственном сырье (качественно)	650,00	793,00
	Температура внутри продукта в пищевой продукции, продовольственном сырье	330,00	402,60
	Фурфурол в алкогольной продукции, вино-водочной продукции (количественное определение. ГХ) ВНЕ УОА	2 100,00	2 562,00
	Пробоподготовка для сложных матриц и (или) показателей за 1 (один) образец	1 600,00	1 952,00

17	Радионуклиды в пищевой продукции, продовольственном сырье:		
	Удельная активность радионуклида: Цезий-137 (^{137}Cs) (для картофеля, хлеба и хлебопродуктов, специализированного детского питания определяется с концентрированием пробы)	2 400,00	2 928,00
	Удельная активность радионуклида: Стронций-90 (^{90}Sr) (для картофеля, хлеба и хлебопродуктов, специализированного детского питания определяется с концентрированием пробы)	2 400,00	2 928,00

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

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

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»

V. ПРОЧИЕ УСЛУГИ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТБОР ПРОБ И ВЫЕЗД НА ОТБОР ПРОБ

№ п/п	Наименование услуги	Стоимость услуги без учета НДС, руб.	Стоимость услуги с учетом НДС 22%, руб.
1	2	3	4
1	Выезд сотрудника лаборатории на объект Заказчика для отбора образцов - автотранспортом Заказчика	1 500,00	1 830,00
2	Выезд сотрудника лаборатории на объект Заказчика для отбора образцов - автотранспортом Исполнителя (по Ленинградской области)	4 600,00	5 612,00
3	Выезд сотрудника лаборатории на объект Заказчика для отбора образцов - автотранспортом Исполнителя (по городу Санкт-Петербургу)	2 750,00	3 355,00
4	Отбор проб пищевых продуктов до 5 образцов	1 300,00	1 586,00
5	Отбор проб пищевых продуктов более 5 образцов	2 200,00	2 684,00
6	Отбор проб пищевой продукции для проведения микробиологического исследования (одна проба)	950,00	1 159,00
7	Отбор одной пробы непищевой продукции (дезсредств)	1 250,00	1 525,00
8	Отбор проб косметической продукции и средств индивидуальной гигиены на бактериологический анализ на объекте заказчика (одна проба)	1 450,00	1 769,00

9	Отбор проб воды на бактериологический анализ (одна проба)	950,00	1 159,00
10	Отбор проб воды на химический анализ (одна проба)	800,00	976,00
11	Отбор проб воздуха на бактериологический анализ на объекте заказчика (одна проба)	400,00	488,00
12	Отбор смывов с поверхностей (до 10 смывов); при отборе более 10 смывов - кратный расчет стоимости	1 000,00	1 220,00
13	Стерильные пакеты для отбора проб пищевой продукции и воды	410,00	500,20
	Экспертиза по результатам лабораторных исследований		
14	Экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов: по микробиологическим показателям на соответствие санитарных правил (одна проба)	700,00	854,00
15	Экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов: по химическим показателям на соответствие санитарных правил (одна проба)	700,00	854,00
16	Экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов: по физико-химическим показателям на соответствие нормативной или технической документации (одна проба)	700,00	854,00
17	Экспертиза результатов лабораторных исследований с оценкой перечня показателей и условий отбора проб из источников и систем централизованного холодного и горячего водоснабжения <i>по микробиологическим показателям (одна проба)</i>	700,00	854,00
18	Экспертиза результатов лабораторных исследований с оценкой перечня показателей и условий отбора проб из источников и систем централизованного холодного и горячего водоснабжения <i>по химическим показателям (одна проба)</i>	700,00	854,00
19	Экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов: по результатам лабораторных исследований пищевой продукции (один образец)	700,00	854,00
20	Консультация специалиста по оформлению заявок и программе испытаний	850,00	1 037,00
21	Консультационные услуги в области нормативно-технической документации, разъяснительные и информационные письма	850,00	1 037,00
22	Оформление выписки из области аккредитации лаборатории (по запросу Заказчика)	1 450,00	1 769,00
23	Прием и оформление образцов	350,00	427,00
	Изготовление бумажной копии документа:		
24	односторонняя печать	20,00	24,40
25	двухсторонняя печать	25,00	30,50
26	Изготовление скан-копии документа (цена за 1 шт.):	20,00	24,40

27	Оформление дубликата протокола (по запросу Заказчика)	200,00	244,00
28	Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний (для пищевой и непищевой продукции, воды)	200,00	244,00
29	Обработка сопроводительной документации и оформление протокола испытаний (для смывов, воздуха)	100,00	122,00
30	Внесение изменений в протокол испытаний	950,00	1 159,00

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