

Утверждаю
 Врио директора ФБУ "Кировский ЦСМ"
 С.В. Романов

"30" сентября 2023 г.

ПРЕЙСКУРАНТ №6
 Услуги отдела контроля качества
 (вводится в действие с "01" октября 2023 г.)

Услуги в соответствии с п. 3.1.2.16 Устава			
№ п/п	Код услуг	Наименование определяемых показателей продукции	Цена 1-го испытания без учета НДС, руб.
1	2	3	4
		1. Хлеб, булочные и слобные изделия. Бараночно - сухарные изделия и изделия хлебобулочные диетические. Макароны изделия.	
1.		Органолептические и физико-химические показатели (Полный анализ).	1 220,00
1.1.	2501001	внешний вид, запах, вкус, цвет, форма, поверхность, хрупкость;	156,00
1.2.	2501001	влажность мякиша;	552,00
1.3.	2501001	кислотность мякиша;	423,00
1.4.	2501001	пористость мякиша;	267,00
1.5.	2501001	массовая доля сахара;	628,00
1.6.	2501001	массовая доля жира;	558,00
1.7.	2501001	массовая доля поваренной соли;	413,00
1.8.	2501001	металломагнитная примесь;	123,00
1.9.	2501001	намокаемость;	228,00
1.10.	2501001	кислотность;	212,00
1.11.	2501001	влажность;	279,00
1.12.	2501001	набухаемость;	228,00
1.13.	2501001	посторонние включения, признаки болезней и плесени;	156,00
1.14.	2501001	зараженность вред. хлебных запасов;	243,00
1.15.	2501001	прочность, содержание лома, крошки;	279,00
1.16.	2501001	содержание коротких изделий в длинных;	279,00
1.17.	2501001	массовая доля йода;	1 268,00
1.18.	2501001	перекисное число;	401,00
1.19.	2501001	массовая доля начинки;	192,00
1.20.	2501001	зараженность возбудителями картофельной болезни хлеба.	921,00
2.		Токсичные элементы (Полный анализ).	2 025,00
2.1.	2501002	свинец;	483,00
2.2.	2501002	кадмий;	439,00
2.3.	2501002	медь;	483,00
2.4.	2501002	цинк;	483,00
2.5.	2501002	ртуть;	570,00
2.6.	2501002	мышьяк.	874,00
3.		Пестициды (Полный анализ).	2 305,00
3.1.	2501003	хлорорганические;	877,00
3.2.	2501003	фосфоорганические;	610,00

3.3.	2501003	2,4 Д кислота, и ее соли;	700,00
3.4.	2501003	ртутьорганические и другие.	746,00
4.		Микотоксины (Полный анализ).	2 690,00
4.1.	2501004	афлатоксин В1;	917,00
4.2.	2501004	дезоксиниваленол;	961,00
4.3.	2501004	зеараленон;	961,00
4.4.	2501004	Т-2 токсин.	961,00
4.5.	2501004	охрабоксин А	961,00
5.		Радионуклиды (Полный анализ).	1 663,00
5.1.	2501005	цезий;	846,00
5.2.	2501005	стронций.	846,00
6.		Микробиологические показатели (Полный анализ).	1 158,00
6.1.	2501006	БГКП;	135,00
6.2.	2501006	патогенные, в т.ч. сальмонеллы;	193,00
6.3.	2501006	дрожжи;	287,00
6.4.	2501006	плесени;	287,00
6.5.	2501006	E coli;	246,00
6.6.	2501006	КМАФАнМ;	192,00
6.7.	2501006	S-aureus;	786,00
6.8.	2501006	протей;	287,00
7.	2501007	Составление программы по продлению срока годности	6 363,00
		3. Изделия кондитерские сахаристые. Изделия кондитерские мучные.	
1.		Органолептические и физико-химические показатели (Полный анализ).	2 031,00
1.1.	2503001	внешний вид, вкус, запах, размеры, составные части;	258,00
1.2.	2503001	массовая доля влаги;	481,00
1.3.	2503001	массовая доля сухих веществ;	219,00
1.4.	2503001	массовая доля золы;	809,00
1.5.	2503001	металломагнитные примеси;	219,00
1.6.	2503001	массовая доля сахара;	753,00
1.7.	2503001	массовая доля жира;	700,00
1.8.	2503001	степень измельчения;	347,00
1.9.	2503001	плотность пористых изделий;	162,00
1.10.	2503001	массовая доля начинки;	307,00
1.11.	2503001	общая кислотность, щелочность;	323,00
1.12.	2503001	определение намокаемости;	323,00
1.13.	2503001	массовая доля общей сернистой кислоты;	276,00
1.14.	2503001	массовая доля спирта;	607,00
1.15.	2503001	редуцирующие вещества;	820,00
1.16.	2503001	массовая доля сорбиновой к-ты;	835,00
1.17.	2503001	массовая доля сахарозы;	718,00
1.18.	2503001	массовая доля бензоата натрия.	835,00
2.		Токсичные элементы (Полный анализ).	2 164,00
2.1.	2503002	свинец;	528,00
2.2.	2503002	кадмий;	528,00
2.3.	2503002	медь;	570,00
2.4.	2503002	цинк;	570,00
2.5.	2503002	ртуть;	656,00
2.6.	2503002	мышьяк.	961,00
3.		Микотоксины (Полный анализ).	1 628,00
3.1.	2503004	афлатоксин В1;	917,00
3.2.	2503004	зеараленон.	961,00
3.3.	2503004	дезоксиниваленол	961,00

4.		Пестициды (Полный анализ).	2 317,00
4.1.	2503003	хлорорганические;	877,00
4.2.	2503003	фосфоорганические;	610,00
4.3.	2503003	2,4 Д кислота, и ее соли;	700,00
4.4.	2503003	ртутьорганические и другие.	746,00
5.		Микробиологические показатели (Полный анализ).	1 158,00
5.1.	2503006	БГКП;	135,00
5.2.	2503006	патогенные, в т.ч. сальмонеллы;	193,00
5.3.	2503006	дрожжи;	287,00
5.4.	2503006	плесени;	287,00
5.5.	2503006	E coli;	246,00
5.6.	2503006	КМАФАнМ;	192,00
5.7.	2503006	S-aureus;	786,00
5.8.	2503006	протей;	287,00
6.		Радионуклиды (Полный анализ).	1 663,00
6.1.	2503005	цезий;	846,00
6.2.	2503005	стронций.	846,00
7.	2503007	Составление программы по продлению срока годности	6 363,00
		4. Продукция масложировой промышленности, майонезы, маргарин, жиры животные и топленые.	
1.		Органолептические и физико-химические показатели (Полный анализ).	1 857,00
1.1.	2504001	прозрачность, запах, вкус, консистенция, цвет;	401,00
1.2.	2504001	цветное число;	481,00
1.3.	2504001	показатель преломления;	255,00
1.4.	2504001	кислотное число;	255,00
1.5.	2504001	нежировые примеси и отстой;	334,00
1.6.	2504001	массовая доля фосфорсодержащих веществ;	586,00
1.7.	2504001	массовая доля влаги и летучих веществ;	402,00
1.8.	2504001	мыло;	323,00
1.9.	2504001	йодное число;	474,00
1.10.	2504001	массовая доля жира;	653,00
1.11.	2504001	массовая доля золы;	809,00
1.12.	2504001	температура плавления жира, выделенного из маргарина;	650,00
1.13.	2504001	массовая доля соли;	434,00
1.14.	2504001	кислотность;	323,00
1.15.	2504001	перекисное число;	442,00
1.16.	2504001	массовая доля сорбиновой;	835,00
1.17.	2504001	массовая доля бензоата натрия.	835,00
1.18.	2504001	Бенз(а)пирен	1 884,00
2.		Токсичные элементы (Полный анализ).	2 491,00
2.1.	2504002	свинец;	528,00
2.2.	2504002	кадмий;	528,00
2.3.	2504002	медь;	570,00
2.4.	2504002	цинк;	570,00
2.5.	2504002	ртуть;	656,00
2.6.	2504002	мышьяк;	961,00
2.7.	2504002	железо;	489,00
2.8.	2504002	никель.	732,00
3.		Микотоксины (Полный анализ).	1 286,00
3.1.	2504004	афлатосин В1;	917,00
3.2.	2504004	зеараленон.	961,00
4.		Пестициды (Полный анализ).	1 286,00
4.1.	2504003	хлорорганические;	877,00

4.2.	2504003	фосфоорганические;	610,00
4.3.	2504003	2,4 Д кислота, и ее соли;	700,00
4.4.	2504003	ртутьорганические и другие.	746,00
5.		Микробиологические показатели (Полный анализ).	1 158,00
5.1.	2504006	БГКП;	135,00
5.2.	2504006	патогенные, в т.ч. сальмонеллы;	193,00
5.3.	2504006	дрожжи;	287,00
5.4.	2504006	плесени;	287,00
5.5.	2504006	E coli;	246,00
5.6.	2504006	КМАФАнМ;	192,00
5.7.	2504006	S-aureus;	786,00
5.8.	2504006	протей.	287,00
6.		Радионуклиды (Полный анализ).	1 663,00
6.1.	2504005	цезий;	846,00
6.2.	2504005	стронций.	846,00
7.		Антибиотики (Полный анализ).	1 803,00
7.1.	2504008	тетрациклиновая группа;	528,00
7.2.	2504008	бацитрацин;	528,00
7.3.	2504008	левомецитин;	874,00
7.4.	2504008	стрептомицин;	528,00
7.5.	2504008	пенициллин.	786,00
8		Жирнокислотный состав	2 051,00
		5. Продукция консервной и овощесушильной промышленности.	
1.		Органолептические и физико-химические показатели (Полный анализ).	1 883,00
1.1.	2505001	внешний вид, вкус, запах, консистенция, форма, размеры;	334,00
1.2.	2505001	цвет томатопродуктов;	148,00
1.3.	2505001	прозрачность;	88,00
1.4.	2505001	массовая доля растворимых сухих в-в;	219,00
1.5.	2505001	массовая доля хлоридов;	360,00
1.6.	2505001	массовая доля титруемых кислот;	323,00
1.7.	2505001	массовая доля мякоти;	291,00
1.8.	2505001	массовая доля жира;	582,00
1.9.	2505001	массовая доля сахара;	753,00
1.10.	2505001	массовая доля осадка;	291,00
1.11.	2505001	минеральные примеси;	189,00
1.12.	2505001	посторонние примеси;	134,00
1.13.	2505001	соотношение составных частей;	318,00
1.14.	2505001	примеси растительного происхождения;	156,00
1.15.	2505001	массовая доля этилового спирта;	360,00
1.16.	2505001	массовая доля летучих кислот;	785,00
1.17.	2505001	показатель pH;	134,00
1.18.	2505001	массовая доля сернистого ангидрида;	475,00
1.19.	2505001	металломагнитные примеси;	200,00
1.20.	2505001	зараженность вред. хлебных запасов;	228,00
1.21.	2505001	массовая доля общей нерастворимой золы;	809,00
1.22.	2505001	щелочность;	268,00
1.23.	2505001	бензойноокислый натрий;	845,00
1.24.	2505001	массовая доля витамина С;	845,00
1.25.	2505001	массовая доля влаги.	489,00
1.26.	2505001	сорбиновая кислота	845,00
2.		Токсичные элементы (Полный анализ).	2 305,00
2.1.	2505002	свинец;	439,00

2.2.	2505002	кадмий;	439,00
2.3.	2505002	медь;	528,00
2.4.	2505002	цинк;	528,00
2.5.	2505002	ртуть;	570,00
2.6.	2505002	мышьяк;	874,00
2.7.	2505002	олово (консервы);	610,00
2.8.	2505002	хром (консервы).	636,00
3.	2505009	Нитраты	267,00
4.		Микотоксины (Полный анализ).	1 549,00
4.1.	2505004	афлатоксин В1;	917,00
4.2.	2505004	патулин.	961,00
5.		Пестициды (Полный анализ).	1 286,00
5.1.	2505003	хлорорганические;	877,00
5.2.	2505003	фосфоорганические;	610,00
5.3.	2505003	2,4 Д кислота, и ее соли;	700,00
5.4.	2505003	ртутьорганические и другие.	746,00
6.		Микробиологические показатели (Полный анализ).	1 158,00
6.1.	2505006	БГКП;	135,00
6.2.	2505006	патогенные, в т.ч. сальмонеллы;	193,00
6.3.	2505006	дрожжи;	287,00
6.4.	2505006	плесени;	287,00
6.5.	2505006	E coli;	246,00
6.6.	2505006	КМАФАнМ;	192,00
6.7.	2505006	S-aureus;	786,00
6.8.	2505006	протей;	287,00
6.9.	2505006	Плесени по Говарду.	287,00
6.10	2505006	Стерильность;	305,00
7.		Радионуклиды (Полный анализ).	1 663,00
7.1.	2505005	цезий;	846,00
7.2.	2505005	стронций.	846,00
		6. Вино и виноматериалы	
1.		Органолептические и физико-химические показатели (Полный анализ).	2 032,00
1.1.	2506001	внешний вид, цвет, прозрачность, аромат, вкус;	368,00
1.2.	2506001	объемная доля этилового спирта;	714,00
1.3.	2506001	массовая концентрация метилового спирта;	422,00
1.4.	2506001	массовая концентрация сахара;	540,00
1.5.	2506001	массовая концентрация летучих кислот;	690,00
1.6.	2506001	массовая концентрация титруемых кислот;	417,00
1.7.	2506001	относительная плотность;	233,00
1.8.	2506001	массовая концентрация приведенного экстракта;	470,00
1.9.	2506001	массовая концентрация свободной и общей сернистой кислоты.	435,00
2.		Токсичные элементы (Полный анализ).	1 776,00
2.1.	2506002	свинец;	483,00
2.2.	2506002	кадмий;	483,00
2.3.	2506002	медь;	529,00
2.4.	2506002	цинк;	529,00
2.5.	2506002	мышьяк;	819,00
2.6.	2506002	железо.	470,00
3.		Микробиологические показатели (Полный анализ).	1 158,00
3.1.	2506006	листерии	866,00
4.		Радионуклиды (Полный анализ).	1 663,00
4.1.	2506005	цезий;	846,00

4.2.	2506005	стронций.	846,00
		7. Продукция ликероводочной, спиртовой, пивоваренной промышленности и производства безалкогольных напитков (в т.ч. пиво, напитки, минеральные воды)	
1.		Органолептические и физико-химические показатели (Полный анализ).	3 283,00
1.1.	2507001	внешний вид, цвет, прозрачность, аромат, вкус;	331,00
1.2.	2507001	объемная доля этилового спирта;	676,00
1.3.	2507001	массовая концентрация альдегидов;	494,00
1.4.	2507001	массовая концентрация эфиров;	866,00
1.5.	2507001	массовая концентрация метилового спирта;	335,00
1.6.	2507001	массовая концентрация сивушного масла;	457,00
1.7.	2507001	проба на чистоту с серной кислотой;	856,00
1.8.	2507001	проба на окисляемость;	592,00
1.9.	2507001	массовая концентрация свободных кислот;	384,00
1.10.	2507001	щелочность, кислотность;	191,00
1.11.	2507001	массовая доля экстракта и сахара;	507,00
1.12.	2507001	массовая доля летучих веществ;	654,00
1.13.	2507001	массовая доля сухих веществ;	320,00
1.14.	2507001	массовая доля двуокиси углерода;	279,00
1.15.	2507001	стойкость;	290,00
1.16.	2507001	пеностойкость, высота пены;	335,00
1.17.	2507001	массовая концентрация: нитрит- ионов, нитрат- ионов, бромид- ионов, иодид-ионов, двуокиси углерода, гидрокарбонат- ионов, сульфат-ионов, ионов кальция и магния, хлорид- ионов, фторид- ионов;	2 330,00
1.18.	2507001	массовая доля витамина С.	863,00
2.		Консерванты:	457,00
2.1.	2507011	бензоат натрия;	880,00
2.2.	2507011	сорбиновая кислота;	880,00
2.3.	2507011	диоксид серы.	412,00
3.		Токсичные элементы (Полный анализ).	2 285,00
3.1.	2507002	свинец;	457,00
3.2.	2507002	кадмий;	457,00
3.3.	2507002	медь;	501,00
3.4.	2507002	цинк;	501,00
3.5.	2507002	ртуть;	549,00
3.6.	2507002	мышьяк;	776,00
3.7.	2507002	железо.	442,00
4.		Микробиологические показатели (Полный анализ).	1 204,00
4.1.	2507006	БГКП;	140,00
4.2.	2507006	патогенные, в т.ч. сальмонеллы;	201,00
4.3.	2507006	дрожжи;	297,00
4.4.	2507006	плесени;	297,00
4.5.	2507006	E coli;	256,00
4.6.	2507006	КМАФАнМ;	200,00
4.7.	2507006	S-aureus;	819,00
4.8.	2507006	протей;	297,00
4.9.	2507006	термотолерантные колиформные бактерии;	200,00
4.10.	2507006	общие колиформные бактерии;	297,00
4.11.	2507006	отг (общее микробное число).	297,00
5.	2507012	Количество дрожжевых клеток	384,00
6.	2507013	N - нитрозамины	998,00
7.		Радионуклиды (Полный анализ).	1 727,00
7.1.	2507005	цезий;	881,00
7.2.	2507005	стронций.	881,00

		9. Концентраты пищевые, в том числе для детского и диетического питания	
1.		Органолептические и физико-химические показатели (Полный анализ).	1 282,00
1.1.	2509001	внешний вид, запах, цвет, вкус;	156,00
1.2.	2509001	массовая доля влаги;	279,00
1.3.	2509001	массовая доля жира;	558,00
1.4.	2509001	массовая доля общей золы нерастворимой в 9% HCL;	673,00
1.5.	2509001	массовая доля металлических примесей;	123,00
1.6.	2509001	зараженность вредителями хлебных запасов;	243,00
1.7.	2509001	кислотность;	212,00
1.8.	2509001	массовая доля сахарозы;	628,00
1.9.	2509001	массовая доля поваренной соли.	413,00
2.	2509014	Антиокислители	1 400,00
3.	2509015	Пищевые добавки	1 120,00
4.		Консерванты:	1 120,00
4.1.	2509011	бензоат натрия;	845,00
4.2.	2509011	юглон;	422,00
4.3.	2509011	сорбиновая кислота;	845,00
4.4.	2509011	диоксид серы.	792,00
5.		Токсичные элементы (Полный анализ).	2 317,00
5.1.	2509002	свинец;	528,00
5.2.	2509002	цинк;	570,00
5.3.	2509002	ртуть;	656,00
5.4.	2509002	мышьяк;	961,00
5.5.	2509002	никель.	610,00
6.		Микотоксины (Полный анализ).	1 549,00
6.1.	2509004	афлатоксин В1;	917,00
6.2.	2509004	зеараленон;	961,00
6.3.	2509004	T-2 токсин.	1 792,00
7.		Пестициды (Полный анализ).	1 286,00
7.1.	2509003	хлорорганические;	570,00
7.2.	2509003	фосфоорганические;	610,00
7.3.	2509003	2,4 Д"кислота и ее соли;	700,00
7.4.	2509003	ртутьорганические и другие.	746,00
8.	2509008	Антибиотик - левомецетин	1 572,00
9.		Микробиологические показатели (Полный анализ).	1 158,00
9.1.	2509006	листерии	786,00
10.		Радионуклиды (Полный анализ).	1 663,00
10.1.	2509005	цезий;	846,00
10.2.	2509005	стронций.	846,00
		14. Мясо и мясopодукты, птица, яйца и продукты их переработки.	
1.		Органолептические и физико-химические показатели (Полный анализ).	2 143,00
1.1.	2514001	внешний вид, запах, вкус, свежесть;	258,00
1.2.	2514001	массовая доля составных частей;	377,00
1.3.	2514001	массовая доля жира;	727,00
1.4.	2514001	массовая доля поваренной соли;	373,00
1.5.	2514001	массовая доля крахмала;	574,00
1.6.	2514001	массовая доля общего фосфора	601,00
1.7.	2514001	герметичность, состояние внутренней поверхности тары;	307,00
1.8.	2514001	массовая доля белка;	634,00
1.9.	2514001	температура плавления желе (для консервирования);	391,00

1.10.	2514001	температура плавления желатина;	469,00
1.11.	2514001	массовая доля влаги;	417,00
1.12.	2514001	массовая доля золы;	673,00
1.13.	2514001	остаточная активность кислой фосфатазы;	272,00
1.14.	2514001	pH раствора;	212,00
1.15.	2514001	кислотность;	268,00
1.16.	2514001	массовая доля хлеба;	481,00
1.17.	2514001	прозрачность раствора, прозрачность студня, посторонние примеси;	238,00
1.18.	2514001	каротиноиды, йод;	877,00
1.19.	2514001	массовая доля кальция;	601,00
1.20.	2514001	массовая доля костных включений и СА.	601,00
2.	2514009	Нитраты, нитриты	696,00
3.	2514016	Фосфаты	963,00
4.		Токсичные элементы (Полный анализ).	2 613,00
4.1.	2514002	медь;	570,00
4.2.	2514002	свинец;	528,00
4.3.	2514002	цинк;	570,00
4.4.	2514002	кадмий;	528,00
4.5.	2514002	мышьяк;	961,00
4.6.	2514002	ртуть;	656,00
4.7.	2514002	олово (для консервов);	610,00
4.8.	2514002	хром (для консервов);	636,00
4.9.	2514002	железо (для жира);	489,00
4.10.	2514002	селен.	656,00
5.		Микотоксины (Полный анализ).	900,00
5.1.	2514004	афлатоксин В1;	917,00
5.2.	2514004	афлатоксин М1.	917,00
6.		Пестициды (Полный анализ).	1 549,00
6.1.	2514003	хлорорганические;	877,00
6.2.	2514003	фосфоорганические;	610,00
6.3.	2514003	2,4 Д кислота и ее соли;	700,00
6.4.	2514003	ртутьорганические и другие.	746,00
7.		Микробиологические показатели (Полный анализ).	1 158,00
7.1.	2514006	листерии;	786,00
7.2.	2514006	энтерококки;	394,00
7.3.	2514006	БГКП;	135,00
7.4.	2514006	сальмонеллы;	193,00
7.5.	2514006	плесени;	287,00
7.6.	2514006	МАФAM;	162,00
7.7.	2514006	патогенные;	193,00
7.8.	2514006	Клостридии	273,00
7.9.	2514006	S.aureus	315,00
8.		Антибиотики (Полный анализ).	943,00
8.1.	2514008	левомицетин;	874,00
8.2.	2514008	тетрациклиновой группы;	528,00
8.3.	2514008	пенициллин;	786,00
8.4.	2514008	стрептомицин.	528,00
8.5.		цинк бацитрацин	528,00
9.	2514013	N-нитрозамины -	961,00
10.	2514018	Бенз(а)пирен	1 884,00
11.		Радионуклиды (Полный анализ).	1 663,00
11.1.	2514005	цезий;	846,00
11.2.	2514005	стронций.	846,00
12.	2514007	Составление программы по продлению срока годности	6 363,00

13.	2514008	Масса нетто	165,00
14.	2514009	Консервы на промышленную стерильность	708,00
15.		Перекисное число	421,00
16.		Кислотное число	243,00
17.		Массовая доля летучих жирных кислот	458,00
		15. Продукция молочной и маслосырдельной промышленности. Молоко и сливки сырые. Масло сливочное	
1.		Органолептические и физико-химические показатели (Полный анализ).	1 462,00
1.1.	2515001	вкус, запах, внешний вид, размеры, масса герметичность банки;	475,00
1.2.	2515001	массовая доля жира;	528,00
1.3.	2515001	массовая доля влаги и сухих веществ;	263,00
1.4.	2515001	массовая доля поваренной соли;	360,00
1.5.	2515001	массовая доля сахара;	753,00
1.6.	2515001	плотность;	384,00
1.7.	2515001	массовая доля сахарозы;	570,00
1.8.	2515001	кислотность, pH;	263,00
1.9.	2515001	степень чистоты;	255,00
1.10.	2515001	массовая доля белка и лактозы;	610,00
1.11.	2515001	массовая доля золы;	673,00
1.12.	2515001	массовая доля спирта;	402,00
1.13.	2515001	индекс растворимости;	134,00
1.14.	2515001	признаки окислительной порчи;	162,00
1.15.	2515001	массовая доля йода;	1 268,00
1.16.	2515001	массовая доля В-каротина;	943,00
1.17.	2515001	массовая доля витамина С;	1 120,00
1.18.	2515001	массовая доля молочного жира в жировой фазе продукта;	684,00
1.19.	2515001	перекисное число;	384,00
1.20.	2515001	термоустойчивость масла;	610,00
1.21.	2515001	температура замерзания;	402,00
1.22.	2515001	кислотное число;	255,00
1.23.	2515001	сода;	291,00
1.24.	2515001	группа чистоты;	374,00
1.25.	2515001	массовая доля золы, нерастворимой в 10 % растворе соляной кислоты;	401,00
1.26.	2515001	СОМО.	260,00
1.27.	2515001	Немолочные жиры в жировой фазе сыра	684,00
2.	2515019	Фосфатаза, пероксидаза	431,00
3.		Токсичные элементы (Полный анализ).	2 613,00
3.1.	2515002	медь;	570,00
3.2.	2515002	свинец;	528,00
3.3.	2515002	кадмий;	570,00
3.4.	2515002	цинк;	528,00
3.5.	2515002	ртуть;	656,00
3.6.	2515002	мышьяк;	961,00
3.7.	2515002	олово;	610,00
3.8.	2515002	железо (для масла);	489,00
3.9.	2515002	хром.	628,00
4.	2515004	Микотоксины: афлатоксин М1	917,00
5.		Пестициды (Полный анализ)	1 118,00
5.1.	2515003	хлорорганические;	570,00
5.2.	2515003	другие группы.	610,00
6.		Микробиологические показатели (Полный анализ).	1 158,00
6.1.	2515006	листерии;	786,00
6.2.	2515006	БГКП;	135,00

6.3.	2515006	патогенные сальмонеллы;	192,00
6.4.	2515006	дрожжи;	175,00
6.5.	2515006	плесени;	287,00
6.6.	2515006	золотистый стафилококк;	394,00
6.7.	2515006	молочно-кислые.	240,00
6.8.	2515006	КМАФАМ	192,00
6.9.	2515006	Бифидобактерии	193,00
6.10.	2515006	Сульфитредуцирующие клостридии	216,00
6.11.	2515006	Окраска мазков по Грамму	240,00
7.	2515020	Соматические клетки	308,00
8.	2515021	Бактериальная обсемененность	215,00
9.	2515022	Ингибирующие вещества	439,00
10.		Антибиотики (Полный анализ).	1 803,00
10.1.	2515008	левомецетин;	786,00
10.2.	2515008	тетрациклиновой группы;	528,00
10.3.	2515008	бацитрацин;	786,00
10.4.	2515008	стрептомицин;	528,00
10.5.	2515008	пенициллин.	786,00
11.		Гормональные препараты (Полный анализ).	644,00
11.1.	2515017	диэтилстильбэстрол;	439,00
11.2.	2515017	эстрадиол-17В.	483,00
12.		Радионуклиды (Полный анализ).	1 663,00
12.1.	2515005	цезий;	846,00
12.2.	2515005	стронций.	846,00
13.	2515023	Жирнокислотн. с-в	2 051,00
14.	2515009	Нитраты	656,00
15.	2515018	Бенз(а)пирен	1 884,00
16.	2515007	Составление программы по продлению срока годности	6 363,00
		16. Рыба живая, рыба сырец, охлажденная, мороженая, фарш, филе. Продукция рыбная пищевая. Консервы и пресервы рыбные и из морепродуктов.	
1.		Органолептические и физико-химические показатели (Полный анализ).	1 682,00
1.1.	2516001	вкус, запах, консистенция, состояние рыбы и кожного покрова, цвет кожного покрова, состояние масла, характеристика разделки, порядок укладывания, наличие чешуи и посторонних примесей, длина, масса;	402,00
1.2.	2516001	массовая доля составных частей;	455,00
1.3.	2516001	массовая доля поваренной соли в мясе рыбы;	722,00
1.4.	2516001	массовая доля отстоя в масле к массе рыбы и отстоя;	219,00
1.5.	2516001	массовая доля жира в мясе рыбы;	1 166,00
1.6.	2516001	массовая доля влаги в мясе рыбы;	580,00
1.7.	2516001	массовая доля уксусной кислоты;	268,00
1.8.	2516001	буферность;	228,00
1.9.	2516001	массовая доля бензойного натрия;	822,00
1.10.	2516001	кислотность;	334,00
1.11.	2516001	массовая доля сухих веществ;	219,00
1.12.	2516001	пероксидаза.	334,00
2.		Токсичные элементы (Полный анализ).	3 004,00
2.1.	2516002	медь;	570,00
2.2.	2516002	свинец;	528,00
2.3.	2516002	цинк;	570,00
2.4.	2516002	кадмий;	528,00
2.5.	2516002	ртуть;	656,00
2.6.	2516002	мышьяк;	961,00
2.7.	2516002	олово (консервы);	610,00

2.8.	2516002	хром (консервы).	628,00
3.		Пестициды (Полный анализ).	1 286,00
3.1.	2516003	хлорорганические;	570,00
3.2.	2516003	фосфоорганические;	610,00
3.3.	2516003	2,4 Д кислота и ее соли;	700,00
3.4.	2516003	ртутьорганические и другие.	746,00
4.		Микробиологические показатели (Полный анализ).	1 158,00
4.1.	2516006	БГКП;	135,00
4.2.	2516006	патогенные, в т.ч. сальмонеллы;	193,00
4.3.	2516006	дрожжи;	287,00
4.4.	2516006	плесени;	287,00
4.5.	2516006	E coli;	246,00
4.6.	2516006	КМАФАнМ;	192,00
4.7.	2516006	S-aureus;	786,00
4.8.	2516006	протей;	287,00
4.9.	2516006	Парагемолитический веброн.	191,00
4.10	2516006	листерии	786,00
4.11	2516006	Клостридии;	273,00
5.	2516018	Бенз(а)пирен	1 884,00
6.	2516024	Полихлорированные бифенилы	1 313,00
7.	2516013	N-нитрозамины	961,00
8.	2516025	Гистамин	910,00
9.		Радионуклиды (Полный анализ).	1 663,00
9.1.	2516005	цезий;	846,00
9.2.	2516005	стронций.	846,00
10.	2516007	Составление программы по продлению срока годности	6 363,00
11		Антибиотики (полный анализ)	2 240,00
11.1.	2516011	тетрациклин	528,00
11.2.	2516011	цинкбацирацин	789,00
11.3.	2516011	левомецитин	789,00
		17. Мукомольно-крупяная продукция, дрожжи, отруби. Комбикорма	
1.		Органолептические и физико-химические показатели (Полный анализ).	2 319,00
1.1.	2517001	внешний вид, цвет, запах, вкус;	189,00
1.2.	2517001	массовая доля влаги;	553,00
1.3.	2517001	массовая доля жира;	1 120,00
1.4.	2517001	массовая доля золы;	673,00
1.5.	2517001	кислотность;	423,00
1.6.	2517001	массовая доля металломагнитных примесей;	246,00
1.7.	2517001	зараженность вредителями хлебных запасов;	486,00
1.8.	2517001	число падения;	1 120,00
1.9.	2517001	Определение клейковины.	673,00
2.	2517009	Нитраты, нитриты	696,00
3.		Токсичные элементы (Полный анализ).	3 177,00
3.1.	2517002	медь;	570,00
3.2.	2517002	свинец;	528,00
3.3.	2517002	цинк;	570,00
3.4.	2517002	кадмий;	528,00
3.5.	2517002	ртуть;	656,00
3.6.	2517002	мышьяк.	961,00
4.		Микотоксины (Полный анализ).	1 549,00
4.1.	2517004	афлатоксин В1;	917,00
4.2.	2517004	зеараленон;	961,00

4.3.	2517004	Т-2 токсин;	961,00
4.4.	2517004	дезоксиниваленол.	961,00
4.5.		охратоксин А	915,00
5.		Пестициды (Полный анализ).	1 286,00
5.1.	2517003	хлорорганические;	570,00
5.2.	2517003	фосфоорганические;	610,00
5.3.	2517003	2,4 Д кислота и ее соли;	700,00
5.4.	2517003	ртутьорганические и другие.	746,00
6.		Микробиологические показатели (Полный анализ).	1 158,00
6.1.	2517006	БГКП;	135,00
6.2.	2517006	патогенные, в т.ч. сальмонеллы;	193,00
6.3.	2517006	дрожжи;	287,00
6.4.	2517006	плесени;	287,00
6.5.	2517006	E coli;	246,00
6.6.	2517006	КМАФАнМ;	192,00
6.7.	2517006	S-aureus;	786,00
6.8.	2517006	протей.	287,00
7.		Радионуклиды (Полный анализ).	1 663,00
7.1.	2517005	цезий;	846,00
7.2.	2517005	стронций.	846,00
		18. Зерновые, зернобобовые. Масличные культуры, в том числе на кормовые цели	
1.		Органолептические и физико-химические показатели (Полный анализ).	2 143,00
1.1.	2518001	внешний вид, цвет, запах, вкус;	189,00
1.2.	2518001	массовая доля влаги;	553,00
1.3.	2518001	массовая доля золы;	673,00
1.4.	2518001	кислотность, кислотное число;	423,00
1.5.	2518001	зараженность вредителями хлебных запасов;	486,00
1.6.	2518001	содержание сорной зерновой и особо учитываемой примеси, крупность;	402,00
2.		Токсичные элементы (Полный анализ).	3 088,00
2.1.	2518002	медь;	570,00
2.2.	2518002	свинец;	528,00
2.3.	2518002	цинк;	570,00
2.4.	2518002	кадмий;	528,00
2.5.	2518002	ртуть;	656,00
2.6.	2518002	мышьяк.	961,00
3.		Микотоксины (Полный анализ).	1 549,00
3.1.	2518004	афлатоксин В1;	917,00
3.2.	2518004	зеараленон;	961,00
3.3.	2518004	Т-2 токсин;	961,00
3.4.	2518004	дезоксиниваленол.	961,00
3.5.		охратоксин А	915,00
4.		Пестициды (Полный анализ).	1 286,00
4.1.	2518003	хлорорганические;	570,00
4.2.	2518003	фосфоорганические;	610,00
4.3.	2518003	2,4 Д кислота и ее соли;	700,00
4.4.	2518003	ртутьорганические и другие.	746,00
5.	2518013	Нитрозамины	961,00
6.	2518018	Бенз(а)пирен	1 884,00
7.		Микробиологические показатели (Полный анализ).	1 158,00
7.1.	2518006	БГКП;	135,00
7.2.	2518006	патогенные, в т.ч. сальмонеллы;	193,00
7.3.	2518006	дрожжи;	287,00

7.4.	2518006	плесени;	287,00
7.5.	2518006	E coli;	246,00
7.6.	2518006	КМАФАнМ;	192,00
7.7.	2518006	S-aureus;	786,00
7.8.	2518006	протей.	287,00
8.		Радионуклиды (Полный анализ).	2 099,00
8.1.	2518005	цезий;	846,00
8.2.	2518005	стронций.	846,00
		19. Клубнеплодные овощные, бахчевые культуры и продукция закрытого грунта. Продукция садов, виноградников, многолетних насаждений. Корма растительного п	
1.		Органолептические и физико-химические показатели (Полный анализ).	1 799,00
1.1.	2519001	внешний вид, форма, размеры, запах, вкус;	134,00
1.2.	2519001	содержание корнеплодов с отклонениями от установленных размеров;	172,00
1.3.	2519001	содержание корнеплодов с мех. повреждениями на глубину более 0.3 см, с зарубцевавшимися трещинами и порезами головок, легким	228,00
1.4.	2519001	содержание корнеплодов, клубней, луковиц увядших, с признаками морщинистости, загнивших, запаренных, подмороженных;	156,00
1.5.	2519001	массовая доля земли, прилипшей к корнеплодам, клубням, луковицам;	268,00
1.6.	2519001	содержание луковиц с отпавшими 1,2,3-5 зубками с незначительными мех. повреждениями, проросших с длиной ростка не более 10 мм пораженных нематодами и клещами;	228,00
1.7.	2519001	содержание луковиц с длиной высушенной шейки 5-10 см, более 10 см, 5-20 см, более 20 см, с недостаточно высушенной шейкой, оголенных, с размерами менее установленного;	212,00
1.8.	2519001	содержание клубней размером на 5 мм менее установленных;	279,00
1.9.	2519001	базисная массовая доля крахмала;	809,00
1.10.	2519001	содержание клубней с мех. повреждениями глубиной более 3 мм и длиной более 10 мм (порезы, порывы, трещины, вмятины), раздавленных клубней, половинок и частей, клубней пораженных болезнями, поврежденных с/х вредителями в т.ч. грызунами, позеленевши	279,00
1.11.	2519001	наличие органических и минеральных примесей (солома, ботва, камни);	279,00
1.12.	2519001	длина кочерыжки под кочаном;	123,00
1.13.	2519001	содержание кочанов с мех. повреждениями на глубину 1-2 облегающих листьев;	156,00
1.14.	2519001	массовая доля растворимых сухих в-в в соке плодов;	184,00
1.15.	2519001	массовая доля сахаров (виноград).	628,00
2.		Токсичные элементы (Полный анализ).	3 004,00
2.1.	2519002	медь;	528,00
2.2.	2519002	свинец;	483,00
2.3.	2519002	кадмий;	483,00
2.4.	2519002	цинк;	528,00
2.5.	2519002	ртуть;	610,00
2.6.	2519002	мышьяк.	786,00
3.	2519009	Нитраты	486,00
4.		Микотоксины (Полный анализ).	1 549,00
4.1.	2519004	патулин;	961,00
4.2.	2519004	афлатоксин В1;	917,00
4.3.	2519004	зеараленон;	961,00
5.		Пестициды (Полный анализ).	1 286,00
5.1.	2519003	хлорорганические;	570,00
5.2.	2519003	фосфоорганические;	610,00
5.3.	2519003	2,4 Д кислота и ее соли;	700,00
5.4.	2519003	ртутьорганические и другие.	746,00

6.		Радионуклиды (Полный анализ).	1 663,00
6.1.	2519005	цезий;	846,00
6.2.	2519005	стронций.	846,00
7.		Микробиологические показатели (Полный анализ).	1 158,00
7.1.	2519006	патогенные, в т.ч. сальмонеллы;	193,00
		20. Мед, перга, пыльца, прополис.	
1.		Органолептические и физико-химические показатели (Полный анализ).	1 286,00
1.1.	2520001	вкус, аромат;	198,00
1.2.	2520001	массовая доля воды;	277,00
1.3.	2520001	массовая доля редуцирующих сахаров;	628,00
1.4.	2520001	массовая доля сахарозы;	628,00
1.5.	2520001	диастазное число (к безводному веществу);	413,00
1.6.	2520001	оксиметилфурфурол в 1 кг;	474,00
1.7.	2520001	качественная реакция на оксиметилфурфурол;	384,00
1.8.	2520001	механические примеси.	198,00
2.		Токсичные элементы (Полный анализ).	1 286,00
2.1.	2520002	свинец;	528,00
2.2.	2520002	кадмий;	528,00
2.3.	2520002	мышьяк;	960,00
2.4.	2520002	олово.	610,00
3.		Пестициды (Полный анализ).	1 286,00
3.1.	2520003	хлорорганические;	570,00
3.2.	2520003	фосфоорганические;	610,00
3.3.	2520003	2,4 Д кислота и ее соли;	700,00
3.4.	2520003	ртутьорганические и другие.	747,00
4.		Радионуклиды (Полный анализ).	1 662,00
4.1.	2520005	цезий;	846,00
4.2.	2520005	стронций;	846,00
5.		Антибиотики (Полный анализ).	1 803,00
5.1.	2520008	левомицетин;	786,00
5.2.	2520008	тетрациклиновой группы;	528,00
5.3.	2520008	бацитрацин.	528,00
6.		Микробиологические показатели	
6.1	2520009	Пыльца	982,00
6.2	2520009	Прополис	982,00
		21. Продукция общественного питания	
1.	2521000	Массовая доля влаги.	490,00
2.	2521000	Массовая доля сухих веществ.	224,00
3.	2521000	Массовая доля жира.	1 017,00
4.	2521000	Массовая доля поваренной соли.	437,00
5.	2521000	Массовая доля сернистой кислоты и сернистого ангидрида.	419,00
6.	2521000	Массовая доля сорбиновой кислоты.	694,00
7.	2521000	Массовая доля сахара.	773,00
8.	2521000	Массовая доля белка в п/ф.	646,00
9.	2521000	Массовая доля хлеба.	490,00
10.	2521000	Массовая доля золы.	825,00
11.	2521000	Массовая доля фосфатов.	611,00
12.	2521000	Массовая доля нитратов, нитритов.	549,00
13.	2521000	Массовая доля хлоридов.	437,00
14.	2521000	Общая титруемая кислотность.	337,00
15.	2521000	Щелочность, кислотность.	337,00

16.	2521000	Содержание крахмала.	988,00
17.	2521000	Наличие синтетических красителей.	419,00
18.	2521000	Показатели вложения сырья (хлеб, молоко).	490,00
19.	2521000	Эффективность тепловой обработки.	224,00
20.	2521000	Качество фритюрного жира.	380,00
21.	2521000	Свежесть.	337,00
22.	2521000	Соотношение фарша к массе пельменя.	270,00
23.	2521000	Толщина оболочки пельменя.	141,00
24.	2521000	Масса пельменя.	150,00
25.	2521000	Определение наполнителей (натуральность).	224,00
26.	2521000	Содержание металломангнитных примесей.	224,00
27.	2521000	Определение химического состава и расчет энергетической ценности.	635,00
28.	2521000	Контрольная варка.	278,00
29.	2521000	Контрольная отработка рецептуры и составление технико - технолог.	1 667,00
30.		Микробиологические показатели продукта (Полный анализ).	1 251,00
30.1.	2521006	БГКП;	142,00
30.2.	2521006	патогенные, в т.ч. сальмонеллы;	204,00
30.3.	2521006	дрожжи;	303,00
30.4.	2521006	плесени;	303,00
30.5.	2521006	E coli;	261,00
30.6.	2521006	КМАФАнМ;	203,00
30.8.	2521006	протей;	303,00
30.9.	2521006	B-cereus;	204,00
30.10.	2521006	листерии.	261,00
30.11	2521006	Стафилакокк;	199,00
30.12	2521006	Aureus;	338,00
31.		Санитарно-бактериологические исследования смывов	
31.1.	2521000	БГКП;	133,00
31.2.	2521000	ОМЧ;	184,00
31.3.	2521000	Патогенная микрофлора	460,00
31.4.	2521000	Стафилококк	199,00
31.5.	2521000	протей;	305,00
31.6.	2521000	дрожжи, плесени;	277,00
31.7.	2521000	листерии;	199,00
31.8.	2521000	КМАФАнМ;	203,00
31.9.	2521000	Aureus.	338,00
32.		Санитарно-бактериологические исследования воздуха	
32.1.	2521000	ОМЧ;	227,00
32.2.	2521000	дрожжи, плесени;	230,00
32.3.	2521000	сальмонеллы;	277,00
32.4.	2521000	стафилококк;	230,00
32.5.	2521000	КМАФАнМ.	203,00
32.6.	2521000	Холодильная камера на плесени.	469,00
33.		Токсичные элементы (Полный анализ).	2 382,00
33.1.	2521002	медь;	603,00
33.2.	2521002	свинец;	560,00
33.3.	2521002	цинк;	603,00
33.4.	2521002	кадмий;	560,00
33.5.	2521002	мышьяк;	1 017,00
33.6.	2521002	ртуть;	694,00
33.7.	2521002	железо.	517,00
34.	2521001	Органолептические показатели.	269,00
35.	2521001	Массовая доля бензойной кислоты:	694,00
36.	2521001	Пероксидаза:	490,00


37.	2521001	Посторонние включения.	184,00
38.	2521000	Хлеб (кислотность, пористость, влага).	1 318,00
39.	2521007	Составление программы по продлению срока годности	6 743,00
40.		Микотоксины (Полный анализ).	1 257,00
40.1.	2521004	афлатоксин В1;	973,00
40.2.	2521004	афлатоксин М1;	973,00
41.		Пестициды (Полный анализ).	1 645,00
41.1.	2521003	хлорорганические;	930,00
41.2.	2521003	фосфоорганические;	646,00
41.3.	2521003	2,4 Д кислота и ее соли;	740,00
41.4.	2521003	ртутьорганические.	791,00
42.		Антибиотики (Полный анализ).	998,00
42.1.	2521008	левомицетин;	926,00
42.2.	2521008	тетрациклиновой группы;	560,00
42.3.	2521008	стрептомицин;	835,00
42.4.	2521008	пенициллин.	560,00
43.		Радионуклиды (Полный анализ).	1 760,00
43.1.	2521005	цезий;	898,00
43.2.	2521005	стронций;	898,00
44.	2521006	Бензоат натрия	733,00
45.	2521007	Масса нетто	175,00
46.	2521000	Органолептические и физико-химические показатели (Полный анализ)	1 667,00
		28. Пакеты из полимерных и комбинированных материалов	
1.	2528000	Полная программа.	1 848,00
2.	2528000	Внешний вид.	337,00
3.	2528000	Внутренние размеры.	705,00
4.	2528000	Толщина пленок.	961,00
5.	2528000	Механическая прочность.	581,00
6.	2528000	Поверхность пакетов.	228,00
7.	2528000	Ширина сварных швов.	228,00
8.	2528000	Качество сварных швов.	152,00
9.	2528000	Герметичность пакетов.	334,00
10.	2528000	Прочность швов пакетов.	385,00
11.	2528000	Расстояние швов от края пакетов.	152,00
12.	2528000	Нагрузка от допускаемой массы упаковываемой продукции.	320,00
13.	2528000	Миграция красителя.	553,00
14.		Гигиенические показатели:	
14.1.	2528000	Запах водной вытяжки;	334,00
14.2.	2528000	Привкус водной вытяжки;	334,00
14.3.	2528000	Изменение цвета и прозрачности водной вытяжки.	671,00
15.	2528000	Формальдегид.	753,00
16.	2528000	Стойкость рисунка печати к липкой ленте.	782,00
		33. Вода питьевая, в том числе бутилированная. Вода подземных и поверхностных источников водоснабжения.	
1.		Показатели химического состава воды:	
1.1.	2533026	водородный показатель;	123,00
1.2.	2533026	железо;	566,00
1.4.	2533026	общая жесткость;	293,00
1.5.	2533026	сульфаты;	696,00
1.6.	2533026	сухой остаток;	310,00
1.7.	2533026	ртуть;	656,00
1.8.	2533026	мышьяк;	960,00
1.10.	2533026	свинец;	519,00

1.11.	2533026	кадмий;	484,00
1.14.	2533026	хлориды;	360,00
1.15.	2533026	привкус;	119,00
1.16.	2533026	запах;	119,00
1.17.	2533026	цветность;	134,00
1.18.	2533026	мутность;	134,00
1.19.	2533026	окисляемость перманганатная;	310,00
1.22.	2533026	нитраты;	353,00
1.23.	2533026	нитриты;	353,00
2.		Микробиологические показатели	786,00
2.1.	2533006	общее микробное число;	192,00
2.2.	2533006	общие колиформные бактерии;	287,00
2.3.	2533006	термотолерантные колиформные бактерии.	287,00
		34. Вода дистиллированная	
1.		Показатели химического состава воды:	
1.1.	2534026	Массовая концентрация остатка после выпаривания;	310,00
1.2.	2534026	Массовая концентрация аммиака и аммонийных солей;	125,00
1.3.	2534026	Массовая концентрация нитратов;	350,00
1.4.	2534026	Массовая концентрация сульфатов;	697,00
1.5.	2534026	Массовая концентрация хлоридов;	360,00
1.6.	2534026	Массовая концентрация алюминия;	356,00
1.7.	2534026	Массовая концентрация железа;	362,00
1.8.	2534026	Массовая концентрация кальция;	173,00
1.9.	2534026	Массовая концентрация меди;	483,00
1.10.	2534026	Массовая концентрация свинца;	519,00
1.11.	2534026	Массовая концентрация цинка;	570,00
1.12.	2534026	Массовая концентрация веществ, восстанавливающих KMnO4	310,00
1.13.	2534026	pH воды	123,00
2.	2534027	Удельная электрическая проводимость при 20°C	123,00
		35. Оформление протоколов	
1.	2535000	Оформление протоколов	183,00
2		Оформление микробиологических протоколов на смывы	133,00
		36. Отбор образцов (по затраченному времени), 1 (один) чел/час	
1.	2536000	Отбор образцов (по затраченному времени), 1 (один) чел/час	653,00

1. В случае участия ФБУ «Кировский ЦСМ» в закупках цены могут отличаться от цен действующего прейскуранта.

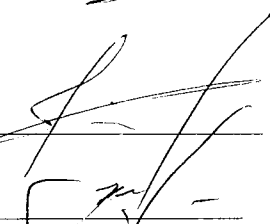
2. В случае оказания услуг по испытаниям продукции для выполнения работ по добровольной сертификации продукции в национальной системе сертификации Заказчику предоставляется скидка в размере 10%.

Начальник ПЭО

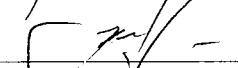
 _____ Феофилактова О.И.

Согласовано:

Заместитель директора по техническому регулированию

 _____ С.М. Будин

И.о. начальника отдела контроля качества

 _____ С.С. Злобин