

“УТВЕРЖДАЮ”

Директор ФБУ “Костромской ЦСМ”

В.В. Булатов

“09” июня 2018 г.

Прейскурант цен ФБУ «Костромской ЦСМ»
на проведение исследований (испытаний) пищевой продукции и продовольственного сырья

Введен с «09» июня 2018г

Код	Наименование продукции по видам (группам)	Трудоемкость, чел. час	Цена, руб. (без НДС)
1. Молочная продукция и продукты переработки молока			
1.1	Органолептические показатели	0,22	73,30
1.2	Определение кислотности	0,52	173,25
1.3	Количество пригорелых частиц	0,91	303,19
1.4	Массовая доля белка	1,42	473,12
1.5	Массовая доля влаги и летучих веществ	0,69	229,89
1.6	Массовая доля сухого вещества	0,72	239,89
1.7	Массовая доля жира	0,85	283,20
1.8	Массовая доля золы	0,99	329,85
1.9	Массовая доля кальция	0,52	173,25
1.10	Массовая доля молочной кислоты	0,56	186,58
1.11	Массовая доля сахаров	0,52	173,25
1.12	Массовая доля спирта	0,54	179,92
1.13	Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО)	0,69	229,89
1.14	Массовая доля хлоридов	0,85	283,20
1.15	Массовая доля хлористого натрия	0,80	266,54
1.16	Аммиак	1,60	533,09
1.17	Термоустойчивость	0,36	119,94
1.18	Пастеризация	0,53	176,59
1.19	Определение перекисного числа	0,99	329,85
1.20	Определение перекиси водорода	0,34	113,28
1.21	Определение плотности	0,32	106,62
1.22	Определение pH	0,19	63,30
2. Пищевая масложировая продукция			
2.1	Органолептические показатели	0,22	73,30
2.2	Определение йодного числа	0,65	216,57
2.3	Массовая доля неомыляемых веществ	0,62	206,57
2.4	Число омыления	0,63	209,90
2.5	Массовая доля мыла	0,34	113,28
2.6	Массовая доля влаги	0,69	229,89
2.7	Массовая доля жира	0,85	283,20
2.8	Определение кислотности	0,53	176,59
2.9	Определение стойкости эмульсии	0,31	103,29
2.10	Массовая доля азота	1,43	476,45

2.11	Определение pH	0,19	63,30
2.12	Термопроба	0,36	119,94
2.13	Определение перекисного числа	0,53	176,59
2.14	Определение кислотного числа	0,53	176,59
2.15	Массовая доля золы	0,61	203,24
2.16	Определение присутствия синильной кислоты	0,88	293,20
2.17	Массовая доля нежировых примесей	0,47	156,59
3. Мясные продукции			
3.1	Органолептические показатели	0,22	73,30
3.2	Определение качества наполнителя	0,40	133,27
3.3	Определение кислотного числа жира	0,53	176,59
3.4	Массовая доля азота	1,41	469,78
3.5	Массовая доля влаги	0,35	116,61
3.6	Массовая доля мясного сока	0,69	229,89
3.7	Массовая доля жира	0,85	283,20
3.8	Массовая доля костных включений	0,40	133,27
3.9	Массовая доля крахмала	0,69	229,89
3.10	Массовая доля лактозы	0,68	226,56
3.11	Массовая доля минеральных примесей	0,44	146,60
3.12	Массовая доля нитрита натрия	0,74	246,55
3.13	Массовая доля общего белка	1,41	469,78
3.14	Массовая доля общего фосфора	0,76	253,22
3.15	Массовая доля общей золы	0,60	199,91
3.16	Массовая доля остатка	0,64	213,24
3.17	Массовая доля панировки, мясной начинки или мясного покрытия в фаршированных полуфабрикатах	0,74	246,55
3.18	Массовая доля составных частей	0,38	126,61
3.19	Массовая доля сухих веществ	0,35	116,61
3.20	Массовая доля углеводов, крахмала, хлеба	0,69	229,89
3.21	Массовая доля фенола (кислая фосфатаза)	0,88	293,20
3.22	Массовая доля хлоридов	0,80	266,54
3.23	Содержание металломагнитных примесей	0,40	133,27
3.24	Содержание нитритов	0,74	246,55
3.25	Определение общей кислотности	0,53	176,59
3.26	Определение продуктов первичного распада белков в бульоне	0,69	229,89
3.27	Определение перекисного числа	0,99	329,85
3.28	Определение pH	0,19	63,30
4. Хлебобулочные изделия			
4.1	Органолептические показатели	0,22	73,30

4.2	Определение кислотности	0,24	79,96
4.3	Массовая доля сухого вещества перешедшего в варочную воду	0,69	229,89
4.4	Массовая доля влаги	0,16	53,31
4.5	Массовая доля жира	0,56	186,58
4.6	Массовая доля золы, нерастворимой в 10%-ном растворе соляной кислоты	0,67	223,23
4.7	Массовая доля лома и крошки	0,38	126,61
4.8	Массовая доля начинки	0,36	119,94
4.9	Массовая доля поваренной соли	0,80	266,54
4.10	Массовая доля сахара	0,86	286,53
4.11	Определение набухаемости	0,12	39,98
4.12	Определение намокаемости	0,12	39,98
4.13	Определение влажности	0,69	229,89
4.14	Определение пористости	0,20	66,64
4.15	Определение растяжимости сырой клейковины	0,26	86,63
4.16	Содержание металломагнитной примеси	0,36	119,94
4.17	Определение сохранности формы	0,29	96,62
5. Мука, крупа и отруби			
5.1	Органолептические показатели	0,22	73,30
5.2	Определение влажности	0,69	229,89
5.3	Определение зольности	0,61	203,24
5.4	Определение кислотности	0,53	176,59
5.5	Определение количества сырой или сухой клейковины	0,34	113,28
5.6	Крупность или номер крупы,	0,30	99,95
5.7	Содержание металломагнитной примеси	0,36	119,94
5.8	Содержание примесей и доброкачественного ядра	0,36	119,94
6. Зерно зерновых и бобовых культур			
6.1	Органолептические показатели	0,22	73,30
6.2	Определение влажности	0,70	233,23
6.3	Определение кислотности	0,53	176,59
6.4	Массовая доля влаги	0,69	229,89
6.5	Массовая доля крупной сорной примеси, явно выраженной сорной или масляной примеси	0,36	119,94
6.6	Обнаружение, количественное определение дезоксиниваленола (вомитоксина) и зеараленона	1,03	343,18
6.7	Содержание азота	1,43	476,45
6.8	Содержание золы	0,37	123,28
7. Концентраты пищевые. Пряности			
7.1	Органолептические показатели	0,22	73,30
7.2	Определение кислотности	0,53	176,59

7.3	Массовая доля влаги	0,69	229,89
7.4	Массовая доля жира	0,85	283,20
7.5	Массовая доля металлических примесей	0,36	119,94
7.6	Массовая доля минеральных примесей	0,38	126,61
7.7	Массовая доля общей золы	0,61	203,24
7.8	Массовая доля посторонних минеральных примесей	0,36	119,94
7.9	Массовая доля сахарозы	0,87	289,87
8. Сахар, продукты сахарной промышленности и кондитерские изделия			
8.1	Органолептические показатели	0,22	73,30
8.2	Определение кислотности	0,53	176,59
8.3	Массовая доля влаги	0,69	229,89
8.4	Массовая доля жира	0,85	283,20
8.5	Массовая доля золы	0,61	203,24
8.6	Массовая доля лузги	0,35	116,61
8.7	Массовая доля мелочи	0,36	119,94
8.8	Массовая доля общего сахара	0,96	319,85
8.9	Массовая доля общей сернистой кислоты	0,88	293,20
8.10	Массовая доля спирта	0,54	179,92
8.11	Массовая доля сухих веществ	0,69	229,89
8.12	Массовая доля сухого обезжиренного остатка молока	0,72	239,89
8.13	Массовая доля ферропримесей	0,40	133,27
8.14	Определение намокаемости	0,36	119,94
8.15	Определение плотности	0,32	106,62
8.16	Определение pH	0,19	63,30
8.17	Содержание влаги	0,69	229,89
8.18	Определение щелочности	0,53	176,59
9. Овощи. Фрукты. Ягоды. Орехи. Продукты переработки фруктов и овощей. Сладкие блюда и десерты			
9.1	Органолептические показатели	0,22	73,30
9.2	Массовая доля влаги	0,69	229,89
9.3	Массовая доля жира	0,85	283,20
9.4	Массовая доля золы	0,61	203,24
9.5	Массовая доля компонентов в смесях сушеных фруктов	0,40	133,27
9.6	Массовая доля минеральных примесей	0,36	119,94
9.7	Массовая доля растворимых сухих веществ	0,74	246,55
9.8	Массовая доля свободного и связанного диоксида серы	0,71	236,56
9.9	Массовая доля сернистого ангидрида	0,91	303,19
9.10	Массовая доля сорбиновой кислоты	0,88	293,20

9.11	Массовая доля сухих веществ	0,72	239,89
9.12	Массовая доля фракций от общей массы клубней в объединенной пробе	0,81	269,88
9.13	Массовая концентрация сахаров	0,96	319,85
9.14	Содержание дубильных веществ	0,71	236,56
9.15	Содержание нитратов	0,74	246,55
9.16	Содержание общей золы	0,60	199,91
9.17	Определение титруемой кислотности	0,53	176,59
9.18	Определение щелочности общей золы	0,53	176,59
9.19	Определение влажности	0,69	229,89
10. Напитки безалкогольные, слабоалкогольные, тонизирующие, пиво, воды, алкогольная и винодельческая продукция			
10.1	Органолептические показатели	0,22	73,30
10.2	Определение кислотности	0,53	176,59
10.3	Определение концентрации этилового спирта	0,82	273,21
10.4	Определение крепости	0,75	249,89
10.5	Массовая доля двуокиси углерода	0,65	216,57
10.6	Массовая доля действительного экстракта	0,65	216,57
10.7	Массовая доля спирта	0,59	196,58
10.8	Массовая доля сухих веществ	0,69	229,89
10.9	Массовая концентрация ароматических спиртов: 2-фенилэтанол	0,79	263,21
10.10	Массовая концентрация ароматического альдегида: бензальдегид	0,88	293,20
10.11	Массовая концентрация гидрокарбонат-ионов	0,43	143,27
10.12	Массовая концентрация железа	0,76	253,22
10.13	Массовая концентрация золы	0,67	223,23
10.14	Массовая концентрация инвертного сахара	1,25	416,48
10.15	Массовая концентрация карбонильных соединений	0,89	296,53
10.16	Массовая концентрация кетонов: ацетон, 2-бутанон	0,80	266,54
10.17	Массовая концентрация кислот	0,75	249,89
10.18	Массовая концентрация кротональдегида	0,84	279,87
10.19	Массовая концентрация летучих кислот: уксусная, пропионовая, изомасляная, масляная, изовалериановая, валериановая	1,09	363,17
10.20	Массовая концентрация метилового спирта	0,77	256,55

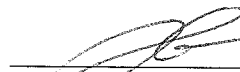
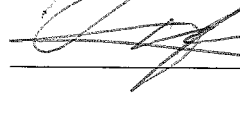
10.21	Массовая концентрация общего экстракта	1,11	369,83
10.22	Массовая концентрация ртути	0,88	293,20
10.23	Массовая концентрация сахара	0,87	289,87
10.24	Массовая концентрация сивушного масла: 2-пропанол, 1-пропанол, 2-бутанол, 1-бутанол, 1-гексанол, 1-пентанол, изобутиловый спирт, изоамиловый спирт	0,82	273,21
10.25	Массовая концентрация сложных эфиров: метилацетат, этилацетат, изобутилацетат, этилбутират, этиллактат	0,75	249,89
10.26	Массовая концентрация сухого остатка	0,77	256,55
10.27	Массовая концентрация титруемых кислот	0,91	303,19
10.28	Массовая концентрация уксусного альдегида	0,71	236,56
10.29	Массовая концентрация уксусного альдегида в 1 дм ³ безводного спирта	0,75	249,89
10.30	Массовая концентрация фурфурола	1,12	373,16
10.31	Массовая концентрация щелочи	0,53	176,59
10.32	Объемная доля метилового спирта	0,81	269,88
10.33	Объемная доля этилового спирта	0,88	293,20
10.34	Определение относительной плотности	0,59	196,58
10.35	Определение перманганатной окисляемости	0,35	116,61
10.36	Определение рН	0,19	63,30
10.37	Определение стойкости	0,36	119,94
10.38	Определение щелочности	0,53	176,59
11. Продукты рыбные			
11.1	Органолептические показатели	0,22	73,30
11.2	Определение йодного числа	0,76	253,22
11.3	Определение кислотного числа	0,44	146,60
11.4	Массовая доля азота, летучих оснований	1,41	469,78
11.5	Массовая доля аминного азота	1,32	439,80
11.6	Массовая доля воды	0,69	229,89
11.7	Массовая доля золы	0,61	203,24
11.8	Массовая доля муравьиной кислоты	1,02	339,84
11.9	Массовая доля перекиси водорода в белковой массе	0,72	239,89

11.10	Массовая доля песка	0,40	133,27
11.11	Массовая доля примесей в жире	0,61	203,24
11.12	Массовая доля сухого остатка	0,69	229,89
11.13	Массовая доля углекислого кальция	0,63	209,90
11.14	Массовая доля хлористого натрия	0,80	266,54
11.15	Определение относительной плотности жира	0,36	119,94
11.16	Определение перекисного числа	0,53	176,59
11.17	Определение растворимости амбры	1,12	373,16
11.18	Определение растворимости концентрата	0,70	233,23
11.19	Содержание металлопримесей	0,36	119,94
11.20	Массовая доля жира	0,85	283,20
11.21	Массовая доля глазури	0,36	119,94
12. Консервы, продукты и пресервы из рыбы, морепродуктов и нерыбных объектов промысла			
12.1	Органолептические показатели	0,22	73,30
12.2	Буферность	0,35	116,61
12.3	Определение общей кислотности	0,24	79,96
12.4	Массовая доля жира	0,85	283,20
12.5	Массовая доля поваренной соли	0,80	266,54
12.6	Массовая доля сухих веществ	0,69	229,89
13. Водоросли морские, травы морские и продукция из них			
13.1	Органолептические показатели	0,22	73,30
13.2	Массовая доля воды	0,69	229,89
13.3	Массовая доля золы	0,60	199,91
13.4	Массовая доля посторонних примесей	0,40	133,27
13.5	Массовая доля посторонних примесей в филлофоре-сырце	0,45	149,93
13.6	Определение кислотности	0,53	176,59
13.7	Определение плотности	0,36	119,94
13.8	Определение pH	0,19	63,30
13.9	Содержание металлопримесей	0,36	119,94
14. Продукты пищевые консервированные			
14.1	Органолептические показатели	0,22	73,30
14.2	Определение количества твердых минеральных примесей	0,37	123,28
15. Продукция общественного питания			
15.1	Органолептические показатели	0,22	73,30
15.2	Определение выхода отдельных компонентов продукции	0,44	146,60
15.3	Массовая доля влаги	0,69	229,89
15.4	Массовая доля сухих веществ	0,69	229,89
15.5	Массовая доля жира	0,56	186,58
15.6	Массовая доля сахара	0,68	226,56
15.7	Массовая доля белка	0,69	229,89
15.8	Массовая доля общей золы	0,60	199,91

15.9	Определение титруемой кислотности	0,53	176,59
16. Сырье и продукты пищевые			
16.1	Массовая доля мышьяка	0,62	206,57
16.2	Содержание афлатоксина В1	1,39	463,12
16.3	Содержание афлатоксина М1	1,39	463,12
16.4	Содержание Т-2 токсина	1,39	463,12
16.5	Массовая доля ртути	0,65	216,57
16.6	Массовая доля кадмия	0,64	213,24
16.7	Массовая доля свинца	0,64	213,24
16.8	Удельная активность цезия-137	1,11	369,83
16.9	Удельная активность стронция-90	1,55	516,43
17. Древесное сырье, лесоматериалы, полуфабрикаты и изделия из древесины и древесных материалов			
17.1	Удельная активность цезия-137 радия-226 тория-232 калия-40	3,71	1236,10
18. Древесное сырье, лесоматериалы, полуфабрикаты и изделия из древесины и древесных материалов			
18.1	Удельная активность стронция-90	1,55	516,43
18.2	Удельная активность цезия-137	1,18	393,15
19. Материалы и изделия строительные			
19.1	Удельная эффективная активность радия-226 тория-232 калия-40	2,78	926,24
20	Оказание методической помощи заказчику по проведению испытаний продукции на предприятиях пищевой промышленности	Договорная (по фактическим затратам времени)	

Экономист

Начальник испытательной лаборатории


 О.В. Харинова

 С.Ю. Иванов