

ПРЕЙСКУРАНТ ЦЕН
ФБУ "Ярославский ЦСМ"
по проведению испытаний пищевой продукции и продовольственного сырья на 2019 год

№ п/п	Перечень продукции (сырья)	Стоимость без НДС (руб.)
1	Хлеб, хлебобулочные и макаронные изделия	
1.1	Определение органолептических показателей	50,00
1.2	Определение массовой доли влаги	109,00
1.3	Определение кислотности	128,00
1.4	Определение пористости	78,00
1.5	Определение массовой доли сахара	415,00
1.6	Определение массовой доли жира	273,00
1.7	Признаки болезней, посторонние включения, хруст от минеральной примеси	96,00
1.8	Определение массовой доли золы	310,00
1.9	Определение зараженности и загрязненности вредителями	141,00
1.10	Определение сухого вещества, перешедшего в варочную воду	141,00
1.11	Определение сохранности формы сваренных изделий	50,00
1.12	Определение массовой доли начинки	141,00
1.13	Определение металломагнитной примеси	141,00
2	Сахар, сахар-песок, сахар-рафинад	
2.1	Определение органолептических показателей	50,00
2.2	Определение сахарозы	437,00
2.3	Определение цветности	150,00
2.4	Определение золы	437,00
2.5	Определение влаги	318,60
2.6	Определение ферропримесей	141,00
2.7	Определение массовой доли редуцирующих веществ	358,00
2.8	Определение массовой доли мелочи	141,00
2.9	Определение металломагнитной примеси	141,00
3	Изделия кондитерские сахаристые, изделия кондитерские мучные	
3.1	Определение органолептических показателей	50,00
3.2	Определение массовой доли влаги	109,00
3.3	Определение массовой доли сахара	433,00
3.4	Определение массовой доли жира	319,00
3.5	Определение щелочности или кислотности	105,00
3.6	Определение намокаемости	87,00
3.7	Определение наличия посторонних включений, хруста от минеральной примеси	96,00
3.8	Определение золы	264,00
3.9	Определение массовой доли сернистой кислоты	150,00
3.10	Определение содержания спирта	87,00
3.11	Определение металломагнитной примеси	141,00
4	Продукция консервной и овощесушильной промышленности. Клубнеплодные, овощные культуры, продукция закрытого грунта	
4.1	Определение органолептических показателей	50,00
4.2	Определение минеральных примесей	141,00
4.3	Определение примесей растительного происхождения	141,00
4.4	Определение массовой доли влаги	109,00
4.5	Определение металломагнитной примеси	141,00
4.6	Определение титруемых кислот	128,00
4.7	Определение нитратов	812,00
4.8	Определение массовой доли растворимых сухих веществ	141,00
4.9	Определение массовой доли летучих кислот	128,00
5	Продукция винодельческой промышленности. Продукция ликероводочной спиртовой, пивоваренной промышленности и производства безалкогольных напитков.	
5.1	Определение органолептических показателей	50,00
5.2	Определение объемной доли этилового спирта	433,00
5.3	Определение относительной плотности	128,00
5.4	Определение летучих кислот	433,00
5.5	Определение титруемых кислот	150,00
5.6	Определение массовой доли приведенного и общего экстракта	437,00

5.7	Определение массовой доли сахаров	437,00
5.8	Определение давления углерода	128,00
5.9	Определение свободного и общего диоксида серы	150,00
5.10	Определение массовой доли железа	395,00
5.11	Определение экстрактивности начального сусла	150,00
5.12	Определение pH	114,00
5.13	Определение кислотности	128,00
5.14	Определение пеностойкости	128,00
5.15	Определение массовой доли метилового спирта	150,00
6	Кофе, чай, напитки кофейные, цикорий.	
6.1	Определение органолептических показателей	50,00
6.2	Определение массовой доли влаги	114,00
6.3	Определение pH	114,00
6.4	Определение массовой доли золы	310,00
6.5	Определение минеральных примесей	141,00
6.6	Определение металлопримеси, зараженности вредителями	141,00
6.7	Определение массовой доли экстрактивных веществ	437,00
7	Продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности (включая яйцапродукты)	
7.1	Определение органолептических показателей	50,00
7.2	Определение массовой доли влаги	114,00
7.3	Определение массовой доли хлористого натрия	160,00
7.4	Определение массовой доли белка	437,00
7.5	Определение массовой доли жира	210,00
7.6	Определение массовой доли нитрита натрия	141,00
7.7	Определение остаточной активности фосфатазы	196,00
7.8	Определение массовой доли общего фосфора	201,00
7.9	Определение массовой доли крахмала	160,00
7.10	Определение толщины подкожного слоя	14,00
7.11	Определение массовой доли костных включений	169,00
8	Продукция молочной и масло-сыродельной промышленности	
8.1	Определение органолептических показателей	50,00
8.2	Определение pH	114,00
8.3	Определение кислотности	150,00
8.4	Определение массовой доли влаги	114,00
8.5	Определение массовой доли хлористого натрия	159,00
8.6	Определение массовой доли сахарозы и глюкозы	437,00
8.7	Определение плотности	96,00
8.8	Определение массовой доли жира	273,00
8.9	Определение массовой доли белка	437,00
8.10	Определение пастеризации	159,00
8.11	Определение СОМО	273,00
9	Продукция рыбная пищевая	
9.1	Определение органолептических показателей	50,00
9.2	Определение массовой доли хлористого натрия	159,00
9.3	Определение массовой доли белка	437,00
9.4	Определение массовой доли жира	210,00
9.5	Определение массовой доли влаги	114,00
9.6	Определение примесей	141,00
9.7	Определение гистамина	1 128,00
9.8	Определение кислотности	128,00
9.9	Определение минеральных примесей	141,00
10	Мукомольно-крупяная промышленность	
10.1	Определение органолептических показателей	50,00
10.2	Определение массовой доли влаги	109,00
10.3	Определение кислотности	128,00
10.4	Определение массовой доли золы	310,00
10.5	Определение кислотного числа жира	273,00
10.6	Определение количества и качества клейковины	437,00
10.7	Определение числа падения	415,00
10.8	Определение металломагнитной примеси	141,00
10.9	Определение зараженности и загрязненности вредителями	141,00
11	Соль поваренная	
11.1	Определение органолептических показателей	50,00
11.2	Определение массовой доли влаги	109,00

11.3	Определение pH	114,00
11.4	Определение йода	437,00
11.5	Определение массовой доли ионов	1 128,00
11.6	Определение массовой доли хлористого натрия	50,00
11.7	Определение массовой доли нерастворимых в воде остатков	273,00
12	Мёд	
12.1	Определение органолептических показателей	50,00
12.2	Определение массовой доли воды	100,00
12.3	Определение массовой доли редуцирующих сахаров	358,00
12.4	Определение массовой доли сахарозы	358,00
12.5	Определение диастазного числа	511,00
12.6	Определение качественной реакции на оксиметилфурфурол	177,00
12.7	Определение механических примесей	148,00
12.8	Определение признаков брожения	148,00
12.9	Определение общей кислотности	111,00
13	Показатели безопасности пищевой продукции	
13.1	Определение бензапирена	896,00
13.2	Определение нитрозаминов	1 128,00
13.3	Определение токсичных элементов (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть, олово) - каждый	394,00
13.4	Определение радионуклидов (Cs-137, Sr-90) - каждый	1 182,00
13.5	Определение левомицетина	931,00
13.6	Определение хлорорганических пестицидов	1 182,00
13.7	Определение микотоксинов (афлатоксин В1, зеараленон, дозоксиниваленол, охратоксин А, патулин) - каждый	499,00