

Кондитерские изделия		
107	Прием и регистрация проб, оформление протокола испытаний	500.00
125	Лабораторные исследования на органолептические показатели (аромат, вкус, внешний вид)	390.00
Физико-химические показатели:		
126	Массовая доля влаги/сухих веществ	556.00
127	Массовая доля редуцирующих веществ	900.00
128	Массовая доля общего сахара	900.00
129	Щёлочность	558.00
130	Массовая доля составных частей	316.00
131	Массовая доля изделий с дефектами	316.00
132	Активная кислотность	365.00
133	Массовая доля общей золы	557.00
134	Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты	657.00
135	Массовая доля жира	670.00
136	Массовая доля металломагнитной примеси	437.00
Хлеб, булочные и сдобные изделия. Бараночные,		
Органолептические показатели:		
137	Лабораторные исследования на органолептические показатели. Внешний вид (форма, поверхность, цвет), вкус, запах, размеры, вид в изломе, хрупкость. Состояние мякиша (поперечность, промес, пористость), внутреннее состояние, признаки плесени, посторонние включения, хруст от минеральной примеси	390.00

Физико-химические показатели:		
138	Массовая доля начинки	316.00
139	Влажность	556.00
140	Массовая доля сахара	1121.00
141	Пористость	365.00
142	Массовая доля жира	670.00
143	Количество сухарных хлебобулочных изделий в 1 кг	316.00
144	Кислотность	551.00