

<b>Продукты пчеловодства</b>		
1	Антибиотики (мясо, рыба, мёд) хлорамфеникол (левомицетин)	4936.00
2	Антибиотики (мясо, рыба, мёд) бацитрацин, тетрациклиновая группа - за один антибиотик	465.00
3	Продукты пчеловодства (маточное молочко, прополис): <b>антимикробная активность</b>	697.00
<b>Физико-химические показатели:</b>		
4	Мед натуральный	2493.00
5	Перга	2540.00
6	Пыльца (обножка)	3432.00
7	Прополис	2629.00
8	Воск	3606.00
9	Маточное молочко	3911.00
<b>Токсичные элементы</b>		
10	Перга, пыльца, прополис, воск, маточное молочко, яд пчелиный	4960.00
<b>Пестициды</b>		
11	Перга, пыльца, прополис, воск, маточное молочко, яд пчелиный	3012.00
<b>Мед натуральный</b>		
12	Органолептические показатели: аромат, вкус	143.00
<b>Физико-химические показатели:</b>		
13	Массовая доля воды	108.00
14	Массовая доля редуцирующих сахаров и массовая доля сахарозы	609.00
15	Диастазное число	393.00
16	Содержание гидроксиметилфурфурала	470.00
17	Качественная реакция на гидроксиметилфурфураль	162.00
18	Механические примеси	96.00
19	Общая кислотность	158.00
20	Признаки брожения	86.00
21	Концентрация водородных ионов (рН)	268.00
22	Массовая доля золы	351.00
23	Определение содержания пыльцевых зёрен гречихи, липы, подсолнечника по ГОСТ 31766-2012, наличие пыльцевых зёрен хлопчатника и акации по ГОСТ 19792-2001 (единичный анализ)	906.00
24	Определение частоты встречаемости пыльцевых зёрен основных медоносов (подсчёт не менее 200 пыльцевых зерен), идентификация всех присутствующих типов пыльцевых зерен	906.00
25	Определение частоты встречаемости пыльцевых зёрен по ГОСТ 31769-2012 (не менее 500 пыльцевых зёрен всех типов)	1478.00
26	Определение удельного содержания пыльцевых зёрен	580.00
27	Определение пади – качественная реакция (по ГОСТ 32168-2013)	133.00
<b>Дополнительные исследования:</b>		
28	Свободная кислотность	345.00
29	Удельная электропроводимость	309.00
30	Активность сахаразы, инвертазное число	1594.00
31	Пролин	807.00
32	Антибиотики: левомицетин (хлорамфеникол)	4937.00
33	Токсичные элементы (кадмий, свинец, мышьяк)	3295.00
34	Пестициды: α,β,γ-ГХЦГ, ДДТ и его метаболиты	2756.00
<b>Пыльца цветочная (обножка)</b>		

35	Органолептические показатели: внешний вид, консистенция обножки, цвет, запах, вкус	143.00
<b>Физико-химические показатели:</b>		
36	Размер зерна	207.00
37	Массовая доля влаги	351.00
38	Массовая доля механических примесей	113.00
39	Концентрация водородных ионов	256.00
40	Массовая доля сырого протеина	717.00
41	Массовая доля флавоноидных соединений	349.00
42	Показатель окисляемости	327.00
43	Массовая доля сырой золы	351.00
44	Массовая доля минеральных примесей	617.00
45	Токсичные элементы (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть)	4960.00
46	Пестициды: $\alpha, \beta, \gamma$ -ГХЦГ, ДДТ и его метаболиты, гептахлор, альдрин	3012.00
<b>Прополис</b>		
47	Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, структура, цвет, запах, вкус	143.00
<b>Физико-химические показатели:</b>		
48	Окисляемость	327.00
49	Массовая доля воска	353.00
50	Массовая доля механических примесей	395.00
51	Массовая доля флавоноидных и других фенольных соединений	349.00
52	Йодное число	678.00
53	Количество окисляемых веществ	384.00
54	Токсичные элементы (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть)	4960.00
55	Пестициды: $\alpha, \beta, \gamma$ -ГХЦГ, ДДТ и его метаболиты, гептахлор, альдрин	3012.00
<b>Воск пчелиный, воск пчелиный прополисный</b>		
56	Органолептические показатели: цвет, запах, структура в изломе	143.00
<b>Физико-химические показатели:</b>		
57	Массовая доля воды	351.00
58	Массовая доля механических примесей	458.00
59	Глубина проникания иглы	189.00
60	Наличие фальсифицирующих примесей	186.00
61	Плотность	168.00
62	Показатель преломления	193.00
63	Температура плавления (каплепадения)	284.00
64	Кислотное число	321.00
65	Число омыления	514.00
66	Эфирное число (расчетная величина)	61.00
67	Йодное число	678.00
68	Отношение эфирного числа к кислотному числу (расчетная величина)	61.00
69	Токсичные элементы (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть)	4960.00
70	Пестициды: $\alpha, \beta, \gamma$ -ГХЦГ, ДДТ и его метаболиты, гептахлор, альдрин	3012.00
<b>Сырье восковое</b>		
71	Органолептические показатели: цвет, структура, пораженность восковой молью	143.00
<b>Физико-химические показатели:</b>		
72	Влажность	321.00
73	Посторонние примеси	147.00

74	Воск	353.00
75	Токсичные элементы (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть)	4960.00
76	Пестициды: $\alpha, \beta, \gamma$ -ГХЦГ, ДДТ и его метаболиты, гептахлор, альдрин	3012.00
<b>Воск технический</b>		
77	Органолептические показатели: цвет	143.00
<b>Физико-химические показатели:</b>		
78	Глубина проникания иглы	189.00
79	Плотность	168.00
80	Кислотное число	321.00
81	Число омыления	514.00
<b>Воск пчелиный экстракционный</b>		
82	Органолептические показатели: цвет в изломе, запах, структура в изломе	143.00
<b>Физико-химические показатели:</b>		
83	Влажность	321.00
84	Массовая доля механических примесей	395.00
85	Показатель преломления	245.00
86	Температура каплепадения (плавления)	284.00
87	Йодное число	678.00
88	Глубина проникания иглы	189.00
89	Наличие фальсифицирующих примесей	122.00
<b>Вощина</b>		
90	Органолептические показатели: цвет, запах, равномерность толщины ромбиков оснований ячеек, механические повреждения, наличие влаги на поверхности листа, форма листа, форма основания ячейки	143.00
<b>Физико-химические показатели:</b>		
91	Размер листа, размер между сторонами ячейки, число листов	340.00
<b>Молочко маточное пчелиное</b>		
92	Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, цвет, запах	143.00
<b>Физико-химические показатели:</b>		
93	Механические примеси	231.00
94	Массовая доля сухих веществ	337.00
95	Массовая доля воска	414.00
96	Окисляемость	327.00
97	Флуорисценция	122.00
98	Концентрация водородных ионов	193.00
99	Массовая доля восстанавливающих сахаров	339.00
100	Массовая доля сахарозы	479.00
101	Массовая доля деценовых кислот	611.00
102	Массовая доля сырого протеина	717.00
<b>Яд пчелиный</b>		
103	Органолептические показатели: структура, цвет, органолептические свойства	207.00
<b>Физико-химические показатели:</b>		
104	Потеря в весе (массе) при высушивании	611.00
105	Нерастворимый в воде остаток/примеси	611.00
106	Окраска раствора	611.00
107	Фосфолипазная активность	611.00
<b>Перга сушеная</b>		

<b>Органолептические показатели:</b>		
108	Внешний вид, цвет, запах, вкус, пораженность восковой молью механические примеси	186.00
<b>Физико-химические показатели:</b>		
109	Массовая доля воды	351.00
110	Массовая доля сырого протеина	717.00
111	Водородный показатель (рН)	256.00
112	Массовая доля воска	353.00
113	Окисляемость	327.00
114	Массовая доля флавоноидных соединений	349.00
115	Токсичные элементы (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть)	4960.00
116	Пестициды: $\alpha, \beta, \gamma$ -ГХЦГ, ДДТ и его метаболиты, гептахлор, альдрин	3012.00
<b><i>Медовые композиции, меда с добавками</i></b>		
117	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, пораженность плесенью, признаки брожения	143.00
<b>Физико-химические показатели:</b>		
118	Массовая доля воды	108.00
119	Содержание оксиметилфурфузола	470.00
120	Микотоксин: - афлатоксин В1	2520.00
121	Качественная реакция на оксиметилфурфузол	162.00
122	Токсичные элементы (кадмий, свинец, мышьяк)	3295.00
123	Пестициды: $\alpha, \beta, \gamma$ -ГХЦГ, ДДТ и его метаболиты	2756.00
<b><i>Экстракты прополиса водный</i></b>		
124	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, консистенция	143.00
<b>Физико-химические показатели:</b>		
125	Массовая доля сухих веществ	318.00
126	Кислотность	477.00
127	Токсичные элементы (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть)	4960.00
128	Пестициды: $\alpha, \beta, \gamma$ -ГХЦГ, ДДТ и его метаболиты, гептахлор, альдрин	3012.00

<b>Прейскурант на определение микробиологических показателей</b>		
<b>1</b>	КМАФАнМ	<b>351.00</b>
<b>2</b>	КМАЭМ	<b>369.00</b>
<b>3</b>	БГКП	<b>248.00</b>
<b>4</b>	БГКП (методом фильтрации)	<b>345.00</b>
<b>5</b>	Дрожжи и плесневые грибы	<b>365.00</b>
<b>6</b>	Дрожжи и плесневые грибы (методом фильтрации)	<b>369.00</b>
<b>7</b>	Патогенные энтеробактерии (в т.ч. сальмонеллы)	<b>601.00</b>
<b>8</b>	Стафилококк	<b>339.00</b>
<b>9</b>	<i>Escherichia coli</i>	<b>508.00</b>
<b>10</b>	<i>Escherichia coli</i> (Энтерогеморрагическая)	<b>459.00</b>
<b>11</b>	<i>Bacillus cereus</i>	<b>595.00</b>
<b>12</b>	Сульфитредуцирующие клостридии	<b>373.00</b>
<b>13</b>	Энтерококки	<b>378.00</b>
<b>14</b>	Листерии	<b>1363.00</b>
<b>15</b>	<i>Proteus</i>	<b>321.00</b>
<b>16</b>	Парагемолитический вибрион ( <i>V. parahaemolyticus</i> )	<b>560.00</b>
<b>17</b>	Молочнокислые микроорганизмы	<b>491.00</b>
<b>18</b>	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	<b>428.00</b>
<b>19</b>	Консервы: подготовка к микробиологическому исследованию	<b>235.00</b>
<b>20</b>	Консервы: КМАФАнМ, КМАМ	<b>701.00</b>
<b>21</b>	Консервы: дрожжи, плесени	<b>421.00</b>
<b>22</b>	Консервы: молочнокислые микроорганизмы	<b>508.00</b>
<b>23</b>	Консервы: <i>B.cereus</i> , <i>B.polymyxa</i> , <i>B.subtilis</i> , <i>Cl.Botulinum</i> , <i>Cl.Perfringens</i> , Плесень	<b>2498.00</b>
<b>24</b>	Микроскопия	<b>162.00</b>