

РАЗНОЕ

Наименование работ	Стоимость, руб.
Оказание консалтинговых услуг по декларированию соответствия продукции, 3 года	от 4500,00
Оказание консалтинговых услуг по декларированию соответствия продукции, 5 лет	от 5500,00
Информационное и методическое сопровождение по регистрации декларации о соответствии	от 1500,00
Разработка ТУ, ТК, рецептур, ТТК	от 8000,00
Расчет энергетической и пищевой ценности по 1 рецептуре	500
Актуализация программы производственного контроля	5000
Разработка программы производственного контроля с элементами ХАССП	от 15000,00
Стерильная посуда лаборатории для отбора проб	180
Прием и регистрация проб, оформление протокола испытаний	480
Заключение по результатам лабораторных исследований	600
Оформление протокола испытаний по результатам лабораторных исследований по срокам годности (по одному протоколу)	300
Оформление дубликата протокола испытаний	240
Переоформление протокола испытаний	540
Переоформление протокола испытаний (по срокам годности)	180
Выезд специалиста на транспорте заказчика, 1 час	600
Выезд сотрудника лаборатории на транспорте исполнителя, 1 час	1320
Хранение проб (по срокам годности) в холодильнике (1 сутки)	55
Хранение проб (по срокам годности) в морозильнике (1 сутки)	92
Хранение проб (по срокам годности) (1 сутки)	18
Проведение срочных исследований	коэффициент 1,5
Выполнение работ в праздничные (выходные) дни	коэффициент 2
Отправка протоколов почтой	200
Экспертное заключение по результатам лабораторных исследований сроков годности	7970
Определение объема работ и составление программы испытаний	1043

Мед натуральный	
Органолептические показатели: аромат, вкус, внешний вид, консистенция	172
Физико-химические показатели:	
Массовая доля воды	130
Массовая доля редуцирующих сахаров и массовая доля сахарозы	731
Диастазное число	472
Содержание гидроксиметилфурфурала	564
Качественная реакция на гидроксиметилфурфураль	194
Механические примеси	115
Общая кислотность	190
Признаки брожения	103
Концентрация водородных ионов (рН)	322
Массовая доля золы	421
Определение содержания пыльцевых зёрен гречихи, липы, подсолнечника по ГОСТ 31766-2012, наличие пыльцевых зёрен хлопчатника и акации по ГОСТ 19792-2001 (единичный анализ)	1087
Определение частоты встречаемости пыльцевых зёрен основных медоносов (подсчёт не менее 200 пыльцевых зерен), идентификация всех присутствующих типов пыльцевых зерен	1087
Определение частоты встречаемости пыльцевых зёрен по ГОСТ 31769-2012 (не менее 500 пыльцевых зёрен всех типов)	1774
Определение удельного содержания пыльцевых зёрен	696
Определение пади – качественная реакция (по ГОСТ 32168-2013)	160
Дополнительные исследования:	
Свободная кислотность	414
Удельная электропроводимость	371
Активность сахаразы, инвертазное число	1913
Пролин	968
Антибиотики: левомицетин (хлорамфеникол)	3450
Токсичные элементы (кадмий, свинец, мышьяк)	4464
Массовая доля нерастворимых в воде примесей	182
Пестициды: α, β, γ -ГХЦГ, ДДТ и его метаболиты	4835
Пыльца цветочная (обножка)	
Органолептические показатели: внешний вид, консистенция обножки, цвет, запах, вкус	172
Физико-химические показатели:	
Размер зерна	298
Массовая доля влаги	505

Массовая доля механических примесей	164
Концентрация водородных ионов	368
Массовая доля сырого протеина	1032
Массовая доля флавоноидных соединений	503
Показатель окисляемости	470
Массовая доля сырой золы	505
Массовая доля минеральных примесей	888
Токсичные элементы (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть)	5952
Пестициды: α,β,γ -ГХЦГ, ДДТ и его метаболиты, гептахлор, альдрин (всего 8 соединений)	6035
<i>Прополис</i>	
Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, структура, цвет, запах, вкус	172
Физико-химические показатели:	
Окисляемость	392
Массовая доля воска	424
Массовая доля механических примесей	474
Массовая доля флавоноидных и других фенольных соединений	419
Йодное число	814
Количество окисляемых веществ	461
Токсичные элементы (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть)	5952
Пестициды: α,β,γ -ГХЦГ, ДДТ и его метаболиты, гептахлор, альдрин (всего 8 соединений)	6035
<i>Воск пчелиный, воск пчелиный прополисный</i>	
Органолептические показатели: цвет, запах, структура в изломе	172
Физико-химические показатели:	
Массовая доля воды	421
Массовая доля механических примесей	550
Глубина проникания иглы	227
Наличие фальсифицирующих примесей	223
Плотность	202
Показатель преломления	232
Температура плавления (каплепадения)	341
Кислотное число	385
Число омыления	617
Эфирное число (расчетная величина)	73
Йодное число	814

Отношение эфирного числа к кислотному числу (расчетная величина)	73
Токсичные элементы (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть)	5952
Пестициды: α, β, γ -ГХЦГ, ДДТ и его метаболиты, гептахлор, альдрин (всего 8 соединений)	6035
<i>Сырье восковое</i>	
Органолептические показатели: цвет, структура, пораженность восковой молью	172
Физико-химические показатели:	
Влажность	385
Посторонние примеси	176
Воск	424
Токсичные элементы (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть)	5952
Пестициды: α, β, γ -ГХЦГ, ДДТ и его метаболиты, гептахлор, альдрин (всего 8 соединений)	6035
<i>Воск технический</i>	
Органолептические показатели: цвет	172
Физико-химические показатели:	
Глубина проникания иглы	227
Плотность	202
Кислотное число	385
Число омыления	617
<i>Воск пчелиный экстракционный</i>	
Органолептические показатели: цвет в изломе, запах, структура в изломе	172
Физико-химические показатели:	
Влажность	385
Массовая доля механических примесей	474
Показатель преломления	294
Температура каплепадения (плавления)	341
Йодное число	814
Глубина проникания иглы	227
Наличие фальсифицирующих примесей	146
<i>Вощина</i>	

Органолептические показатели: цвет, запах, равномерность толщины ромбиков оснований ячеек, механические повреждения, наличие влаги на поверхности листа, форма листа, форма основания ячейки	172
Физико-химические показатели:	
Размер листа, размер между сторонами ячейки, число листов	408
<i>Молочко маточное пчелиное</i>	
Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, цвет, запах	172
Физико-химические показатели:	
Механические примеси	277
Массовая доля сухих веществ	404
Массовая доля воска	497
Окисляемость	392
Флуорисценция	146
Концентрация водородных ионов	232
Массовая доля восстанавливающих сахаров	407
Массовая доля сахарозы	575
Массовая доля деценовых кислот	733
Массовая доля сырого протеина	860
<i>Яд пчелиный</i>	
Органолептические показатели: структура, цвет, органолептические свойства	248
Физико-химические показатели:	
Потеря в весе (массе) при высушивании	733
Нерастворимый в воде остаток/примеси	733
Окраска раствора	733
Фосфолипазная активность	733
<i>Перга сушеная</i>	
Органолептические показатели:	
Внешний вид, цвет, запах, вкус, пораженность восковой молью механические примеси	223
Физико-химические показатели:	
Массовая доля воды	421
Массовая доля сырого протеина	860
Водородный показатель (pH)	307
Массовая доля воска	424

Окисляемость	392
Массовая доля флавоноидных соединений	419
Токсичные элементы (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть)	5952
Пестициды: α, β, γ -ГХЦГ, ДДТ и его метаболиты, гептахлор, альдрин (всего 8 соединений)	6035
<i>Медовые композиции, меда с добавками</i>	
Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, пораженность плесенью, признаки брожения	172
Физико-химические показатели:	
Массовая доля воды	130
Содержание оксиметилфурфузола	564
Микотоксин: - афлатоксин В1	3024
Качественная реакция на оксиметилфурфузол	194
Токсичные элементы (кадмий, свинец, мышьяк)	4464
Пестициды: α, β, γ -ГХЦГ, ДДТ и его метаболиты (всего 6 соединений)	4835
<i>Экстракты прополиса водный</i>	
Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, консистенция	172
Физико-химические показатели:	
Массовая доля сухих веществ	382
Кислотность	572
Токсичные элементы (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть)	5952
Пестициды: α, β, γ -ГХЦГ, ДДТ и его метаболиты, гептахлор, альдрин (всего 8 соединений)	6035

<i>Сахар-песок, сахар-рафинад</i>	
Органолептические показатели (вкус и запах, сыпучесть, цвет, чистота раствора)	223
Физико-химические показатели:	
Масса нетто	89
Активность ионов водорода (рН)	264
Редуцирующие вещества	450
Влага	439
Ферропримеси	184
Мелочь	161
Зола	439
Продолжительность растворения в воде	240
Цветность	258
Токсичные элементы: свинец, кадмий, мышьяк, ртуть	5952
Пестициды: α, β, γ -ГХЦГ, ДДТ и его метаболиты (всего 6 соединений)	4835

Кондитерские изделия, жевательная резинка

Органолептические показатели (запах, цвет, форма, поверхность, структура, консистенция, внешний вид)	223
Масса нетто, размеры и количество изделий	89
Физико-химические показатели:	
Влажность, влага / сухие вещества	421
Редуцирующие вещества	539
Общий сахар/сахароза	539
Кислотность	414
Щёлочность	422
Массовая доля начинки/глазури/лузги	240
Посторонние включения и хруст	173
Размер, толщина	163
Концентрация водородных ионов (рН)/активная кислотность	276
Общая сернистая кислота	689
Сорбиновая кислота	1229
Бензойная кислота	1511
Общая зола	421
Зола, нерастворимая в 10% соляной кислоте	421
Жир	637
Металломагнитная примесь	330
Минеральная примесь	264
Количество слипшихся и деформированных изделий	146
Токсичные элементы: свинец, кадмий, мышьяк, ртуть	5952
Пестициды: α, β, γ -ГХЦГ, ДДТ и его метаболиты (всего 6 соединений)	4835
Микотоксины: дезоксиниваленол	3024
Микотоксины: афлатоксин В1	3024

Хлеб, булочные и сдобные изделия. Бараночные, сухарные изделия

Органолептические показатели:

Внешний вид, форма, поверхность, вкус, запах, размеры, цвет, вид в изломе, размеры, хрупкость	223
Внутренне состояние, признаки болезней и плесени, структура, количество целых ломтей, горбушек, лома, крошки и сухарей уменьшенного размера	172
Пористость	420

Физико-химические показатели:

Посторонние включения	194
Хруст от минеральной примеси, минеральные примеси	295
Масса нетто	167
Размеры	167
Массовая доля начинки	248
Влажность	439
Поваренная соль	583
Сахар	848
Пористость мякиша	276
Жир	518
Лом и крошка	226
Кислотность	436
Намокаемость	197
Металломагнитная примесь	330
Набухаемость	264
Токсичные элементы: свинец, кадмий, мышьяк, ртуть	5952
Пестициды: α, β, γ -ГХЦГ, ДДТ и его метаболиты, гексахлорбензол (всего 7 соединений)	5359
Пестициды: 2,4-Д кислота, её соли, эфиры (ТСХ)	2377
Микотоксины: афлатоксин В1	3024
Микотоксины: дезоксиниваленол	3024

Изделия макаронные

Органолептические показатели:

Форма, цвет, вкус, излом, поверхность, запах, состояние изделий после варки	223
---	------------

Физико-химические показатели:

Влажность	439
Кислотность	436
Зола, нерастворимая в 10% HCl/зольность	421
Сохранность формы изделий	318
Сухое вещество, перешедшее в варочную воду	421
Металломагнитная примесь	330
Заражённость вредителями и загрязненность	173
Белок	506
Жир	518
Токсичные элементы: свинец, кадмий, мышьяк, ртуть	5952
Пестициды: α, β, γ -ГХЦГ, ДДТ и его метаболиты, гексахлорбензол (всего 7 соединений)	5359
Пестициды: 2,4-Д кислота, её соли, эфиры (ТСХ)	2377
Микотоксины: афлатоксин В1	3024
Микотоксины: дезоксиниваленол	3024

Продукция масложировой промышленности

Органолептические показатели:

Запах, вкус, цвет, консистенция	223
Прозрачность	294

Физико-химические показатели:

Йодное число	960
Нежировые примеси	545
Фосфоросодержащие вещества	804
Неомыляемые вещества	725
Влага и летучие вещества	439
Поваренная соль	558
Жир, общий жир	679
Зола	421
Эруковая кислота	1528
Жирно-кислотный состав	3985
Температура плавления	605
Мыло (качественная проба)	280
Кислотное число, кислотность	531
Концентрация водородных ионов (рН)	472
Стойкость эмульсии	383
Показатель преломления	268
Число омыления	722
Перекисное число	571
Термоустойчивость	265
Плотность	294
Холодный тест	408
Белковые вещества	619
Сухой яичный желток	1572
Эфирное число	617
Массовая доля эфиров	617
Токсичные элементы: свинец, кадмий, мышьяк, ртуть	5952
Токсичные элементы: никель	1663
Железо	2084
Медь	1324
Пестициды: α, β, γ -ГХЦГ, ДДТ и его метаболиты (всего 6 соединений)	4835
Микотоксины: афлатоксин В1	3024
Консерванты: бензойная кислота и/или бензоат натрия	1511

Консерванты: сорбиновая кислота	1229
Антибиотики: левомецетин	9625
ГМО	3188

Пищевые концентраты. Соль. Кофе, чай, пряности

Органолептические показатели:

Запах, цвет, вкус, аромат, внешний вид и структура	236
--	-----

Физико-химические показатели:

Масса нетто, размеры, мелочь, листовая часть, ломанные зерна и обломки зерна	158
Кислотность	414
Влага, сухие вещества	421
Влага в поваренной соли	478
Жир	679
Поваренная соль	558
Хлористый натрий (поваренная соль)	799
Сахароза	938
Минеральные примеси	467
Хлор-ион	738
Калий-ион	1388
Кальций-ион	379
Магний-ион	374
Нерастворимый в воде осадок	686
Сульфат-ион	594
Сульфат натрия	799
Общая зола	421
Зола водорастворимая/водонерастворимая	421
Зола, нерастворимая в соляной кислоте	421
Экстрактивные вещества	582
Металлические примеси	354
Посторонние примеси	187
Готовность к употреблению	158
Восстанавливаемость	158
Йод	1148
Железо/оксид железа	1111
Йодистый калий	1100
Тиосульфат натрия	839
Продолжительность растворения в воде	478
Водородный показатель pH	264
Эфирные масла	588
Потеря массы при температуре 103 °С	421
Токсичные элементы: свинец, кадмий, мышьяк, ртуть	5952

Пестициды: гексахлорциклогексан (α, β, γ -изомеры), ДДТ и его метаболиты, гексахлорбензол (всего 8 соединений)	6035
Пестициды: 2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	2377
Микотоксины: афлатоксин В1	3024
Микотоксины: дезоксиниваленол	3024

Продукция молочной промышленности

Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет	223
Физико-химические показатели:	
Плотность	198
Сахароза	599
Общий сахар	599
Жир	679
Жирно-кислотный состав	3985
Белок, общий белок	1032
Хлористый натрий, хлориды	702
Сухое вещество	421
Влага/влага в обезжиренном веществе	421
Сухое обезжиренное вещество (СОМО) в продуктах, <u>содержащих сахар</u>	1457
Сухое обезжиренное вещество (СОМО) в продуктах, <u>не содержащих сахар (+ включить в стоимость «жир»)</u>	784
Кислотность, титруемая кислотность	490
Кислотность жировой фазы, кислотность плазмы	479
Фосфатаза	482
Активность ионов водорода, рН	205
Масса нетто, размеры	167
Метиловые эфиры жирных кислот	1710
Сухой молочный остаток	502
Сухой обезжиренный молочный остаток	821
Белок в сухом обезжиренном молочном остатке	1438
Токсичные элементы: свинец, кадмий, мышьяк, ртуть	5952
Пестициды: α, β, γ -ГХЦГ, ДДТ и его метаболиты (всего 6 соединений)	4835
Микотоксины: афлатоксин М1	3024
Антибиотики: левомецетин (хлорамфеникол)	9625
Бацитрацин (ИФА)	8251
Тетрациклин (ИФА)	7433
Стрептомицин (ИФА)	6864
Пенициллин (ИФА)	7506
Стерины по ГОСТ 31979-2012: сливочное масло	94954
Стерины по ГОСТ 31979-2012: сметана, молоко, сыр и др.	36696

**Продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности
(включая яйцопродукты). Яйца**

Органолептические показатели: внешний вид, вкус, запах, консистенция, вид на разрезе колбас, цвет, свежесть, прозрачность раствора, прочность студня, посторонние примеси	259
Физико-химические показатели:	
Поваренная соль/хлориды	558
Жир	806
Крахмал	755
Белок	1071
Белковые вещества	854
Азот	854
Влага/влаги и летучие вещества	421
Зола	421
Сухое вещество в продуктах яичных	421
Свободные жирные кислоты	593
Летучие жирные кислоты	571
Хлеб	854
Общий фосфор	1632
Посторонние примеси	182
Температура плавления	341
Остаточная активность кислой фосфатазы	991
Нитриты	989
Переокисное число	865
Кислотное число	644
Температура застывания жирных кислот	341
Кислотность	414
Концентрация водородных ионов (рН)	282
Растворимость яичного порошка	502
Размеры костных включений	432
Нетто	158
Костные включения	628
Массовая доля начинки/панировки (покрытия)	251
Влага, мясной сок, выделившиеся при размораживании	439
Продукты первичного распада белков в бульоне	251
Неомыляемые вещества	617
Определение свежести мяса птицы (с реактивом Несслера)	386
Вещества нерастворимые в эфире	491
Степень окислительной порчи	212
Тест на альфа-амилазу	461
Толщина подкожного жира	142
Сахар и общие углеводы	737
Добавленные компоненты, содержащие углеводы	331

Углеводы, крахмал, хлеб	662
Токсичные элементы: мышьяк, ртуть, свинец, кадмий	5952
Пестициды: α, β, γ -ГХЦГ, ДДТ и его метаболиты (всего 6 соединений)	4835
Антибиотики: левомецетин	3450
Бенз(а)пирен	4200
Нитрозамины: -сумма НДМА и НДЭА	2311
Микотоксины: афлатоксин М1	3024
Микотоксины: афлатоксин В1	3024

**Свежие и переработанные фрукты, овощи, ягоды, орехи.
Фруктовоовощная продукция**

Органолептические показатели:

Внешний вид, цвет, запах, крахмалистость, степень зрелости, размер, наличие примесей	223
--	-----

Физико-химические показатели:

Нитраты	793
Влага или растворимые сухие вещества	421
Размеры, изогнутость плодов	157
Масса нетто/масса плода	157
Массовая доля фракций	157
Дефектные плоды	157
Дефекты по внешнему виду	157
Диоксид серы общий и свободный	668
Развариваемость	256
Сахара в виде инвертного сахара	806
Редуцирующие сахара	806
Сахароза	806
Жир	496
Составные части	240
Зараженность вредителями/наличие вредителей	182
Титруемая кислотность	414
Летучие кислоты	740
Зола/зола нерастворимая в соляной кислоте	421
Хлориды	775
Минеральные примеси/минеральные примеси нерастворимые в соляной к	306
Металломагнитные или металлические примеси	330
Примеси растительного происхождения/земля	142
Концентрация водородных ионов (рН)	367
Консервант: бензойная кислота	1511
Консервант: сорбиновая кислота	1250
Токсичные элементы: свинец, кадмий, мышьяк, ртуть	5952
Пестициды: α, β, γ -ГХЦГ, ДДТ и его метаболиты (всего 6 соединений)	4835
Нитраты (в готовой продукции)	918
Патулин	2902
Микотоксины: афлатоксин В1	3024

Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Пресервы

Органолептические показатели: состояние рыбы, внешний вид, вкус, запах, консистенция, цвет мяса рыбы, наружные повреждения, разделка	223
Посторонние примеси	194
Физико-химические показатели:	
Длина и масса рыбы/срывы, порезы, трещины	157
Содержание льда, снега, глазури, защитного покрытия, упаковочного материала	157
Влага	404
Поваренная соль	558
Жир	518
Составные части/фарш к массе изделия	251
Общая кислотность	414
Буферность	294
Активная кислотность (рН)	298
Минеральные примеси/песок/посторонние примеси	320
Зола	421
Йод	960
Азот летучих оснований	571
Общий азот	673
Аммиак	242
Белковые вещества	400
Сероводород	282
Полихлорированные бифенилы	5757
Консерванты (сорбиновая кислота, бензойнокислый натрий) – за единицу	1511
Нитрозамины: -сумма НДМА и НДЭА	2311
Токсичные элементы: свинец, кадмий, мышьяк, ртуть	5952
Гистамин (для скумбриевых, лососевых, тунцовых, сельдевых)	2305
Пестициды: гексахлорциклогексан (α, β, γ -изомеры), ДДТ и его метаболиты, 2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	7212

Продукция общественного питания

Органолептические показатели	223
Физико-химические показатели:	
Сухие вещества/влага	554
Жиры	496
Зола	421
Белки	1086
Углеводы (расчет) = Сухие в-ва - (Белки+Жиры+Зола)	92
Хлеб	854
Поваренная соль	558
Пероксидаза	563
Кислотность	414
Щелочность	422
Сахар, общий сахар	464
Редуцирующие вещества	539
Выход отдельных компонентов	97
Сахароза	464
Массовая доля начинки	227
Средняя масса	158
Сорбиновая кислота	1250
Бензойная кислота	1511
Энергетическая ценность/калорийность (по технологической карте) за 1 блюдо	539
Энергетическая ценность/калорийность (по рецептуре заказчика) за 1 блюдо	1081

Определение микробиологических показателей

Пищевые продукты и продовольственное сырье

КМАФАнМ	421
КМАЭМ	443
БГКП	360
БГКП (методом фильтрации)	414
Дрожжи и плесневые грибы	438
Дрожжи и плесневые грибы (методом фильтрации)	442
Патогенные энтеробактерии (в т.ч. сальмонеллы)	733
Стафилококк	407
<i>Escherichia coli</i>	610
<i>Escherichia coli</i> (Энтерогеморрагическая)	645
<i>Bacillus cereus</i>	714
Сульфитредуцирующие клостридии	459
Энтерококки	454
Листерии	1636
<i>Proteus</i>	385
Парагемолитический вибрион (<i>V. parahaemolyticus</i>)	672
Молочнокислые микроорганизмы	589
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	514
Консервы: подготовка к микробиологическому исследованию	282
Консервы: КМАФАнМ, КМАМ	841
Консервы: дрожжи, плесени	505
Консервы: молочнокислые микроорганизмы	610
Консервы: <i>B.cereus</i> , <i>B.polymyxa</i> , <i>B.subtilis</i> , <i>Cl.Botulinum</i> , <i>Cl.Perfringens</i> , Плесени и дрожжи	2998
Молоко: антибиотики	2466
Молоко: ингибирующие вещества	428
Молоко: соматические клетки	248
Микроскопия	194

Парфюмерно-косметическая продукция

КМАФАнМ	326
Дрожжевые и плесневые грибы	347
Бактерии семейства <i>Enterobacteriaceae</i>	319
Стафилококк	276
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	227

Вода, в т.ч. питьевая, минеральная, плавательных бассейнов

Обобщенные колиформные бактерии	596
---------------------------------	-----

ОМЧ в воде	170
Pseudomonas aeruginosa в воде	432
Колифаги в воде	565
Стафилококк в воде	456
Возбудители кишечных инфекций в воде	1004
Споры сульфитредуцирующих клостридий в воде	289
Упакованная питьевая вода (ТР ЕАЭС 044/2017)	
Escherichia coli ГОСТ 31955.1-2013	721
БГКП ГОСТ 18963-73	721
ОМЧ 37 ГОСТ 18963-73	170
Pseudomonas aeruginosa ГОСТ Р 54755-2001	548
Энтерококки СТБ ISO 7899-2-2015	744
Смывы	
Смывы: МАФАНМ, БГКП, ОМЧ, дрожжи, плесневые грибы - за один показатель, один смыв	220
Смывы: исследование на стафилококк - за один смыв	295
Смывы: исследование на патогенные энтеробактерии (сальмонеллы) - за один смыв	475
Смывы: исследование на листерии - за один смыв	814
Смывы: исследование на условно-патогенную микрофлору - за один смыв	936
Смывы: Яйца гельминтов - за один смыв	185
Смывы: Цисты патогенных кишечных простейших - за один смыв	200
Паразитологические исследования воды, пищевых продуктов	
Цисты патогенных кишечных простейших, личинки, яйца гельминтов, онкосферы тениид	878
Ооцисты криптоспоридий в воде	1711
Личинки гельминтов - рыба, рыбопродукты, морепродукты	660
Яйца гельминтов и цисты простейших - плодово-овощная, плодово-ягодная и растительная продукция	991

Вода и напитки	
<i>Минеральные воды промышленного разлива (в т.ч. искусственно минерализованные)</i>	
Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, вкус, осадок, прозрачность	2825
Физико-химические показатели:	
Полнота налива/объем продукции	251
Герметичность укупорки	163
Минерализация	383
Сумма солей	160
Двуокись углерода	432
Гидрокарбонаты	370
Хлориды	529
Йодиды	878
Бромиды	714
Нитраты	582
Нитриты	408
Фториды	839
Кальций	236
Магний	396
Железо	347
Аммоний	379
Водородный показатель	267
Перманганатная окисляемость	456
Гидрохимическая формула	160
ААС: Металлы	
Кобальт	1310
Кадмий	1310
Натрий	1310
Калий	1310
Литий	1310
Марганец	1310
Цинк	1310
Никель	1310
Медь	1310
Хром	1310
Свинец	1310
Кадмий	1310

Ртуть	1310
Стронций	1310
<i>Продукция пивоваренной промышленности, продукция производства безалкогольных напитков</i>	
Органолептические показатели:	
Внешний вид, прозрачность, цвет, запах, вкус, аромат, осадок	282
Физико-химические показатели:	
Полнота налива	251
Цвет (для пива)	348
Спирт	634
Кислотность	575
Объемная доля этилового спирта	634
Посторонние примеси	194
Сухие вещества	167
Сухие вещества (пикнометрический метод при разногласиях)	612
Двуокись углерода	148
Водородный показатель	215
Высота пены	248
Пеностойкость	248
Экстрактивность начального сусла	367
N-нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	2311
Объем продукции	160
Бензойная кислота, бензоат натрия, сорбиновая кислота	1571
Кофеин	1642
Токсичные элементы: свинец, кадмий, мышьяк, ртуть	5952
<i>Вода питьевая: расфасованная в емкости (бутилированная); центральных систем и нецентрализованного водоснабжения; для приготовления напитков, пищевых продуктов, пищевого льда. Вода источников водоснабжения.</i>	
Органолептические показатели:	
Запах	134
Мутность	200
Привкус	134

Цветность	200
Физико-химические показатели:	
Взвешенные вещества	488
Температура	181
Водородный показатель	267
Хлориды	529
Железо	478
Сульфаты	889
Нитриты	391
Нитраты	582
Кальций	236
Калий+натрий	168
Магний	396
Мышьяк	829
Цианиды	439
Гидрокарбонаты	370
Карбонаты	370
Аммиак и аммоний-ион	379
Алюминий	541
Фториды	836
Кислород растворённый	367
Сероводород, сульфиды	1116
Жесткость общая	384
Общая минерализация (сухой остаток)	383
Перманганатная окисляемость	456
Хлор остаточный свободный	368
Хлор остаточный связанный	497
Щелочность	416
Кремний	863
Озон остаточный	511
Полифосфаты/фосфаты	544
Диоксид углерода	410
Комплексный показатель токсичности по сумме тригалометанов	168
Формальдегид	661
Хлороформ, бромдихлорметан, бромоформ, дибромхлорметан (за 1 соединение)	1073
Нефтепродукты	1332
Поверхностноактивные вещества (ПАВ)	768
Фенольный индекс/фенолы	1144
Бор	784
Иодиды	878

ААС: Металлы и неметаллы		
	Барий	1034
	Бериллий	1034
	Натрий	1034
	Калий	1034
	Селен	1034
	Кадмий	1034
	Серебро	1034
	Висмут	1034
	Литий	1034
	Молибден	1034
	Марганец	1034
	Цинк	1034
	Хром	1034
	Никель	1034
	Кобальт	1034
	Медь	1034
	Ртуть	1034
	Свинец	1034
	Сурьма	1034
	Стронций	1034
Пестициды		
	Пестициды: α, β, γ -ГХЦГ, ДДТ и его метаболиты, гексахлорбензол, гептахлор (всего 8 соединений)	6035
	Пестициды: α, β, γ -ГХЦГ, ДДТ и его метаболиты (всего 6 соединений)	4835
	Пестициды: 2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	2377
	Расчет токсичности (один расчет)	720
<i>Вода дистиллированная</i>		
Физико-химические показатели		
	Остаток после выпаривания	414
	Аммиак и аммонийные соли	408
	Сульфаты	1004
	Хлориды	731
	Железо	478
	Кальций	319
	Нитраты	659
	Вещества, восстанавливающие KMnO_4	329
	Водородный показатель (рН воды)	267
	Удельная электрическая проводимость при 20°C	211
ААС: Металлы		

Медь	1034
Алюминий	1034
Свинец	1034
Цинк	1034
<i>Вода плавательных бассейнов (из ванны)</i>	
Органолептические показатели	
Запах (ед)	126
Мутность (ед)	185
Цветность (ед)	186
Физико-химические показатели	
Водородный показатель	267
Хлориды	492
Хлор остаточный свободный	342
Хлор остаточный связанный	462
Остаточный озон	475
Формальдегид	616
Хлороформ	1354

Прочие исследования	
Воздух помещений аспирационным методом - исследование на один показатель	269
Воздух помещений седиментационным методом - исследование на один показатель	130
Стерильность материала	426
Подсчёт клеток в камере Горяева	185
Питательные среды плотные - качественный контроль	268
Питательные среды плотные - количественный контроль	2177
Контроль работы стерилизующей аппаратуры бактериологическим методом (5 точек)	1387
Контроль работы дезкамер бактериологическим методом (5 точек)	1913
Контроль фильтров: процент удержания	3180
Контроль стерилизации бактериологическим методом (5 точек) с использованием тест-объекта заказчика	226
Комплексное исследование эндоскопического оборудования в 5 точках: вводимая часть эндоскопа, клапаны, гнезда клапанов, блок управления, биопсийный канал. СП 3.1.3263-15 (в каждой точке 7 исследований: КМАФАнМ, плесень и дрожжи, БГКП и P.aeruginosa, S.aureus, УПМ и патогенная микрофлора)	5292
Ректоскопы. Контроль качества дезинфекции (в 1 пробе 7 исследований)	2443
Исследование лечебной грязи	1901
Радиология, антибиотики	
Радионуклиды: Пищевая продукция, напитки, соки (Cs-137 Sr-90)	4313
Радионуклиды: Пищевая продукция, напитки, соки (Cs-137)	2196
Радионуклиды: Вода (альфа-, бета-активность)	7337
Радионуклиды: Вода (альфа-, бета-активность, радон)	8178
Вода (радон)	1802
Антибиотики (мясо, рыба, мёд) хлорамфеникол (левомицетин)	3450
Антибиотики (мясо, рыба, мёд) бацитрацин, тетрациклиновая группа - за один антибиотик	558
Продукты пчеловодства (маточное молочко, прополис): антимикробная активность	836