

<i>Изделия макаронные</i>		
107	Прием и регистрация проб, оформление протокола испытаний	500.00
Органолептические показатели:		
145	Лабораторные исследования на органолептические показатели (вкус, запах, форма, цвет)	390.00
146	Заражённость вредителями и загрязненность	229.00
Физико-химические показатели:		
147	Массовая доля влаги	556.00
148	Кислотность	551.00
149	Массовая доля золы, нерастворимой в 10%-ном растворе соляной кислоты	657.00
150	Содержание металломагнитной примеси	437.00
<i>Фрукты. Овощи. Грибы</i>		
Физико-химические показатели:		
233	Нитраты	912.00