

Продукция молочной промышленности.		
107	Прием и регистрация проб, оформление протокола испытаний	500.00
Физико-химические показатели:		
189	Плотность	262.00
190	Массовая доля жира	670.00
191	Массовая доля белка	1187.00
192	Массовая доля влаги	556.00
193	Кислотность	551.00
194	Кислотность жировой фазы	551.00
195	Активная кислотность	365.00
196	Кислотность молочной плазмы	551.00
197	Фосфатаза	637.00
198	Сухой обезжиренный молочный остаток (СОМО)/Сухое обезжиренное вещество	1040.00
199	Определение стерinov в молочных продуктах (сметана, молоко, сыр и др) методом ГХ	11022.00
200	Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке (консервы)	1902.00
Сыры, продукты сыроделия.		
Органолептические показатели:		
201	Лабораторные исследования на органолептические показатели: вид на разрезе, вкус, запах, консистенция, внешний вид, цвет, качество заливки, рисунок, структура	390.00
Физико-химические показатели:		
202	Массовая доля хлористого натрия	807.00
203	Массовая доля влаги/Массовая доля сухого вещества	556.00
204	Массовая доля белка	1294.00
205	Массовая доля жира	898.00
Масло сливочное, жир молочный, продукция масложировой		
Органолептические показатели:		
151	Лабораторные исследования на органические показатели (Запах, вкус, цвет, консистенция, внешний вид)	390.00

152	Прозрачность	251.00
Физико-химические показатели:		
153	Массовая доля влаги, массовая доля сухого вещества/Массовая доля влаги и летучих веществ	556.00
154	Массовая доля жира	989.00
155	Массовая доля золы	557.00
156	Массовая доля эруковой кислоты	4583.00
157	Жирно-кислотный состав	4583.00
158	Кислотное число	703.00
159	Кислотность	551.00
160	Перекисное число жировой фазы (майонез)	756.00
161	Перекисное число	756.00
162	Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО) (масло, жир) Если масло солёное, включить в стоимость определение хлористого натрия	944.00
163	Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО) (масло, жир)	944.00
164	Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	807.00
165	Титруемая кислотность жировой фазы (масло, жир)	551.00
166	Титруемая кислотность молочной плазмы (масло, жир)	551.00
167	Активная кислотность (рН) плазмы	365.00
168	Титруемая кислотность продукта (масло, жир)	551.00
169	Перекисное число	756.00
170	Степень окислительной порчи	258.00
171	Фосфатаза	637.00

172	Определение стерина в молочных продуктах (сливочное масло) методом ГХ	10045.00
-----	---	----------