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

107	Прием и регистрация проб, оформление протокола испытаний	500.00
Органолептические показатели:		
206	Лабораторные исследования на органолептические показатели мясной продукции: в соответствии с требованиями методики испытаний: (внешний вид и цвет, прозрачность и аромат бульона, состояние жира, состояние сухожилий), (запах (аромат), консистенция, распределение ингредиентов, рисунок на разрезе, состояние поверхности, сочность, структура, внешний вид, цвет), качество фарша. Лабораторные исследования на органолептические показатели: запах содержимого яйца, плотность и цвет белка, состояние воздушной камеры, ее высота, состояние и положение желтка и целостности скорлупы, чистота скорлупы, вкус, запах, консистенция, текстура, флейвор, внешний вид, цвет.	390.00
Физико-химические показатели:		
207	Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	807.00
208	Массовая доля жира	1066.00
209	Массовая доля крахмала	998.00
210	Массовая доля общего белка	1294.00
211	Массовая доля влаги и летучих веществ	556.00
212	Массовая доля сухого вещества (яйца, меланж)	556.00
213	Массовая доля влаги	556.00
214	Массовая доля общей золы	557.00
215	Массовая доля хлеба	1129.00
216	Массовая доля общего фосфора	1877.00
217	Посторонние примеси (яйца, меланж)	240.00
218	Остаточная активность кислотной фосфатазы (проваренность), выраженной массовой долей фенола	1311.00
219	Массовая доля нитрита натрия	1420.00
220	Перекисное число	995.00
221	Кислотное число	741.00
222	Общая кислотность (кислотность)	547.00
223	Концентрация водородных ионов (рН)	365.00
224	Масса одного яйца	208.00
225	Масса 10 яиц	208.00
226	Массовая доля костных включений, размер которых превышает заданное (нормируемое) значение	572.00

227	Массовая доля костных включений	830.00
228	Массовая доля начинки, Массовая доля покрытия, Массовая доля панировки	316.00
229	Качественный тест с реактивом Нesslerа (определение свежести мяса птицы)	511.00
230	Бензидиновый тест на пероксидазу	744.00
231	Качественный тест на добавленные компоненты, содержащие углеводы	438.00
232	Массовая доля углеводов	875.00