Продукты пчеловодства		
Мед натуральный		
107	Прием и регистрация проб, оформление протокола испытаний	500.00
280	Лабораторные исследования на органолептические показатели: аромат, вкус, внешний вид, цвет, признаки брожения	228.00
Физико-химические показатели:		
281	Массовая доля воды	250.00
282	Массовая доля редуцирующих сахаров и массовая доля сахарозы	967.00
283	Диастазное число	624.00
284	Содержание гидроксиметилфурфураля	746.00
285	Качественная реакция на гидроксиметилфурфураль	256.00
286	Механические примеси	220.00
287	Концентрация водородных ионов (рН) водного раствора массовой долей 2%	365.00
288	Концентрация водородных ионов (рН) водного раствора меда массовой долей 10% (монофлорный мед)	365.00
289	Массовая доля золы (монофлорный мед)	557.00
290	Массовая доля нерастворимых веществ	556.00
291	Определение содержания пыльцевых зёрен гречихи, липы, подсолнечника по ГОСТ 31766-2012, наличие пыльцевых зёрен хлопчатника и акации по ГОСТ 19792-2001 (монофлорный мед)	1438.00
292	Определение частоты встречаемости пыльцевых зёрен по ГОСТ 31769-2012 (не менее 500 пыльцевых зёрен всех типов)	2203.00
293	Определение удельного содержания пыльцевых зёрен	920.00
294	Определение частоты встречаемости пыльцевых зёрен по ГОСТ 31769-2012 (не менее 500 пыльцевых зёрен всех типов), определение удельного содержания пыльцевых зёрен, отношение количеств падевых элементов к количеству пыльцевых зёрен растений ПЭ/ПЗ	2667.00
295	Отношение количества падевых элементов к количеству пыльцевых зёрен растений ПЭ/ПЗ	500.00
296	Определение пади – качественная реакция	250.00
Дополнительные исследования:		
297	Свободная кислотность	547.00
298	Электропроводность	491.00
299	Активность сахаразы, инвертазное число	2530.00
300	Массовая доля пролина	1280.00
Пыльца цветочная (обножка)		

301	Лабораторные исследования на органолептические показатели: вкус, внешний вид, запах, консистенция, поражение плесенью, личинками моли и другими насекомыми, цвет	228.00
Физико-химические показатели:		
302	Размер зерна	250.00
303	Массовая доля влаги	556.00
304	Массовая доля механических примесей	316.00
305	Концентрация водородных ионов	365.00
306	Массовая доля сырого протеина	1246.00
307	Массовая доля флавоноидных соединений	665.00
308	Показатель окисляемости (подлинности)	540.00
309	Массовая доля сырой золы	668.00
310	Массовая доля минеральных примесей	1174.00
<i>Прополис</i>		
311	Лабораторные исследования на органолептические показатели: вкус, внешний вид, запах, консистенция, структура, цвет	228.00
Физико-химические показатели:		
312	Окисляемость	540.00
313	Массовая доля воска	561.00
314	Массовая доля механических примесей	623.00
315	Массовая доля флавоноидных и других фенольных соединений	665.00
316	Йодное число	1076.00
317	Количество окисляемых веществ	610.00
<i>Воск пчелиный</i>		
318	Органолептические показатели: цвет, запах, структура в изломе	228.00
Физико-химические показатели:		
319	Массовая доля воды	557.00
320	Массовая доля механических примесей	665.00
321	Глубина проникания иглы при 20°	350.00
322	Фальсифицирующие примеси (парафин, церезин)	294.00
323	Плотность при температуре 20°	375.00
324	Показатель преломления	307.00
325	Температура плавления (каплепадения)	451.00
326	Кислотное число	509.00
327	Число омыления	817.00

328	Эфирное число (расчетная величина)	122.00
329	Йодное число	1076.00
330	Отношение эфирного числа к кислотному числу (расчетная величина)	122.00
Вощина		
331	Лабораторные исследования на органолептические показатели: запах, механические повреждения, цвет, толщина ромбиков ячеек, равномерность толщины ромбиков оснований ячеек, форма листа	270.00
Физико-химические показатели:		
332	Размер листа, размер между сторонами ячейки, число листов в 1 кг вошины, наличие влаги на поверхности листа	539.00
Молочко маточное пчелиное		
333	Лабораторные исследования на органолептические показатели: внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус, наличие механических примесей и признаков брожения	228.00
Физико-химические показатели:		
334	Механические примеси	316.00
335	Массовая доля сухих веществ	380.00
336	Массовая доля воска	658.00
337	Окисляемость	540.00
338	Флуорисценция	193.00
339	Концентрация водородных ионов	307.00
340	Массовая доля восстанавливающих сахаров (до инверсии)	538.00
341	Массовая доля сахарозы в пересчете на абсолютно сухое вещество	761.00
342	Массовая доля деценовых кислот	1150.00
343	Массовая доля сырого протеина	1246.00
Молочко маточное пчелиное адсорбированное		
Органолептические показатели:		
344	Лабораторные исследования на органолептические показатели: внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус	285.00
Физико-химические показатели:		
345	Массовая доля влаги	556.00
Яд пчелиный		
346	Органолептические показатели: структура, цвет, органолептические свойства	285.00
Физико-химические показатели:		
347	Потеря в весе (массе) при высушивании	843.00
348	Нерастворимый в воде остаток/примеси	843.00

349	Окраска раствора	843.00
350	Биологическая активность	843.00
<i>Перга</i>		
Органолептические показатели:		
351	Внешний вид, цвет, запах, вкус, пораженность восковой молью, механические примеси	294.00
Физико-химические показатели:		
352	Массовая доля воды	556.00
353	Массовая доля сырого протеина	1246.00
354	Концентрация водородных ионов (рН)	365.00
355	Массовая доля воска	561.00
356	Окисляемость	540.00