Продукция общественного питания		
107	Прием и регистрация проб, оформление протокола испытаний	500.00
261	Лабораторные исследования на органолептические показатели	390.00
Физико-химические показатели:		
262	Массовая доля сухих веществ/Массовая доля влаги/Массовая доля растворимых сухих веществ	556.00
263	Массовая доля жира	670.00
264	Массовая доля общей золы	557.00
265	Массовая доля белка/Массовая доля азота	1336.00
266	Углеводы (расчет) = Сухие в-ва - (Белки+Жиры+Зола)	122.00
267	Массовая доля хлорида натрия	807.00
268	Пероксидаза	744.00
269	Кислотность	551.00
270	Щелочность	558.00
271	Массовая доля общего сахара	950.00
272	Массовая доля сахара в водной фазе для крема на основе сливочного масла	950.00
273	Массовая доля редуцирующих сахаров	950.00
274	Выход отдельных компонентов	129.00
275	Массовая доля сахарозы	614.00
276	Массовая доля фарша к массе изделия	316.00
277	Средняя масса	209.00
278	Определение пищевой и энергетической ценности/калорийности (включает определение влаги, жира, золы, углеводов, белка, проведение расчетов) за 1 блюдо	3500.00
279	Расчет пищевой и энергетической ценности/калорийности (по рецептуре (технологической карте) заказчика) за 1 блюдо	1430.00