Пищевые концентраты. Соль. Кофе, чай, пряности.		
107	Прием и регистрация проб, оформление протокола испытаний	500.00
Органолептические показатели:		
173	Лабораторные исследования на органолептические показатели (вкус, внешний вид, готовность к употреблению, запах, консистенция, цвет) (аромат, вкус настоя, внешний вид разваренного чайного листа, внешний вид чайного листа, цвет настоя)	390.00
Физико-химические показатели:		
174	Кислотность	551.00
175	Массовая доля влаги/Массовая доля сухого вещества	556.00
176	Массовая доля листовой части	316.00
177	Массовая доля жира	670.00
178	Массовая доля хлористого натрия	738.00
179	Массовая доля сахарозы	1241.00
180	Общее содержание золы в перерасчете на сухое вещество (добавить в стоимость влаги)	557.00
181	Массовая доля золы (концентраты, каши)	557.00
182	Массовая доля водонерастворимой золы/Массовая доля водорастворимой золы. Процентное содержание водорастворимой золы в общей золе	557.00
183	Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте (концентраты, каши)	657.00
184	Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ	769.00
185	Массовая доля металломагнитных примесей	486.00
186	Посторонние примеси	247.00
187	Потеря массы при температуре 103 °С	556.00