

Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Пресервы.

107	Прием и регистрация проб, оформление протокола испытаний	500.00
234	Лабораторные исследования на органолептические показатели: вкус, запах, консистенция, посторонние примеси, признаки жизни, внешний вид, цвет	390.00
Физико-химические показатели:		
235	Массовая доля воды	557.00
236	Массовая доля поваренной соли (пресервы)	807.00
237	Массовая доля жира	670.00
238	Массовая доля фарша к массе изделия/Соотношение отдельных частей продукта (в т.ч. Пресервы)	316.00
239	Общая кислотность (пресервы)	547.00
240	Буферность (пресервы)	365.00
241	Массовая доля азота летучих оснований	756.00
242	Качественная реакция на аммиак	320.00
243	Качественная реакция на сероводород	373.00