



Утверждаю
Генеральный директор
ООО Центр «Федерал»
Г.И. Леготкина
«28» февраля 2025 г.

№	Название анализа, работы	Стоимость
	Прейскурант на определение микробиологических показателей	
Пищевые продукты и продовольственное сырье		
1	КМАФАнМ	484,00
2	КМАЭМ	510,00
3	БГКП	414,00
4	БГКП (методом фильтрации)	476,00
5	Дрожжи и плесневые грибы	504,00
6	Дрожжи и плесневые грибы (методом фильтрации)	508,00
7	Патогенные энтеробактерии (в т.ч. сальмонеллы)	843,00
8	Стафилококк	468,00
9	Escherichia coli	702,00
10	Escherichia coli (Энтерогеморрагическая)	742,00
11	Bacillus cereus	821,00
12	Сульфитредуцирующие клостридии	528,00
13	Энтерококки	536,00
14	Листерии	1881,00
15	Proteus	443,00
16	Парагемолитический вибрион (V. parahaemolyticus)	550,00
17	Молочнокислые микроорганизмы	677,00
18	Pseudomonas aeruginosa	591,00
19	Молоко: антибиотики	2823,00
20	Молоко: ингибирующие вещества	566,00
21	Молоко: соматические клетки	299,00
22	Микроскопия	256,00
Радиология, антибиотики		
23	Радионуклиды: Пищевая продукция, напитки, соки (Cs-137, Sr-90)	4500,00
24	Радионуклиды: Пищевая продукция, напитки, соки (Cs-137)	2200,00
25	Радионуклиды: Пищевая продукция, напитки, соки (Sr-90)	2400,00
26	Радионуклиды: Вода (альфа-, бета-активность)	7500,00
27	Радионуклиды: Вода (альфа-, бета-активность, радон)	8500,00
28	Вода (радон)	2072,00
29	Антибиотики: левомецетин (ВЭЖХ)	10250,00
30	Антибиотики: бацитрацин (ВЭЖХ)	5400,00
31	Антибиотики: тетрациклин (ВЭЖХ)	5600,00
32	Антибиотики: стрептомицин (ВЭЖХ)	5300,00
33	Антибиотики: пенициллин (ВЭЖХ)	7300,00

34	Антибиотики: левомецетин (ИФА)	4200,00
35	Антибиотики: бацитрацин (ИФА)	4200,00
36	Антибиотики: тетрациклин (ИФА)	4200,00
37	Антибиотики: стрептомицин (ИФА)	4200,00
38	Антибиотики: пенициллин (ИФА)	4200,00
Показатели безопасности		
39	Токсичные элементы: кадмий (ИВА, ААС)	1950,00
40	Токсичные элементы: свинец (ИВА, ААС)	1950,00
41	Токсичные элементы: мышьяк (ИВА)	1950,00
42	Токсичные элементы: ртуть (колориметрическое определение)	1950,00
43	Токсичные элементы: мышьяк (колориметрическое определение)	1980,00
44	Токсичные элементы: комплексное определение (кадмий, свинец, мышьяк, ртуть)	7187,00
45	Токсичные элементы: комплексное определение (кадмий, свинец, мышьяк)	5390,00
46	Железо	2050,00
47	Медь	2050,00
48	Никель	1950,00
49	Пестициды: определение в воде, пищевых продуктах хлорорганических пестицидов (ГХЦГ-альфа, ГХЦГ-бета, ГХЦГ-гамма, ДДТ, ДДД, ДДЕ, гексахлорбензол, гептахлор, альдрин) (всего 6 соединений)	5660,00
50	Пестициды: определение в воде, пищевых продуктах хлорорганических пестицидов (ГХЦГ-альфа, ГХЦГ-бета, ГХЦГ-гамма, ДДТ, ДДД, ДДЕ, гексахлорбензол, гептахлор, альдрин) (всего 7 соединений)	6063,00
51	Пестициды: определение в воде, пищевых продуктах хлорорганических пестицидов (ГХЦГ-альфа, ГХЦГ-бета, ГХЦГ-гамма, ДДТ, ДДД, ДДЕ, гексахлорбензол, гептахлор, альдрин) (всего 8 соединений)	6940,00
52	Пестициды: определение в воде, пищевых продуктах хлорорганических пестицидов (ГХЦГ-альфа, ГХЦГ-бета, ГХЦГ-гамма, ДДТ, ДДД, ДДЕ, гексахлорбензол, гептахлор, альдрин) (всего 9 соединений)	7769,00
53	Галогеноорганические соединения: хлороформ, бромдихлорметан, бромформ, дибромхлорметан (4 соединения) (вода)	2514,00
54	Галогеноорганические соединения: хлороформ, бромдихлорметан, бромформ, дибромхлорметан, четыреххлористый углерод (5 соединений) (вода)	2640,00
55	ГМО	3666,00
56	Пестициды: 2,4-Д кислота, её соли, эфиры	2834,00
57	Ртутьорганические пестициды	3700,00
58	Полихлорированные бифенилы	6621,00
59	Микотоксины: афлатоксин В1	3478,00
60	Микотоксины: афлатоксин М1	3478,00
61	Микотоксины: дезоксиниваленон	3478,00
62	Микотоксины: зеараленон	3478,00
63	Микотоксины: охратоксин А	3478,00
64	Микотоксины: патулин	2604,00
65	Нитрозамины: -сумма НДМА и НДЭА	3056,00
66	Бенз(а)пирен	4830,00
67	Гистамин	2651,00
68	Консерванты: Массовая доля бензойной кислоты	1738,00
69	Консерванты: Массовая доля сорбиновой кислоты	1413,00

<i>Вода, в т.ч. питьевая, минеральная, плавательных бассейнов</i>		
70	Обобщенные колиформные бактерии	750,00
71	ОМЧ в воде	225,00
72	Pseudomonas aeruginosa в воде	572,00
73	Колифаги в воде	748,00
74	Стафилококк в воде	557,00
75	Возбудители кишечных инфекций в воде	1328,00
76	Споры сульфитредуцирующих клостридии в воде	366,00
<i>Упакованная питьевая вода (ТР ЕАЭС 044/2017)</i>		
77	Escherichia coli ГОСТ 31955.1-2013	829,00
78	БГКП ГОСТ 18963-73	829,00
79	ОМЧ при 37 ГОСТ 18963-73	225,00
80	Pseudomonas aeruginosa ГОСТ Р 54755-2001	630,00
81	Энтерококки СТБ ISO 7899-2-2015	856,00
<i>Смывы</i>		
82	Смывы: МАФАНМ, БГКП, ОМЧ, дрожжи, плесневые грибы - за один показатель, один смыв	260,00
83	Смывы: исследование на стафилококк - за один смыв	350,00
84	Смывы: исследование на патогенные энтеробактерии (сальмонеллы) - за один смыв	585,00
85	Смывы: исследование на листерии - за один смыв	960,00
86	Смывы: исследование на условно-патогенную микрофлору - за один смыв	1100,00
87	Смывы: Яйца гельминтов - за один смыв	230,00
88	Смывы: Цисты патогенных кишечных простейших - за один смыв	230,00
<i>Паразитологические исследования воды, пищевых продуктов</i>		
89	Цисты патогенных кишечных простейших, личинки, яйца гельминтов, онкосферы тениид	1200,00
90	Ооцисты криптоспоридий в воде	2066,00
91	Личинки гельминтов - рыба, рыбопродукты, морепродукты	797,00
92	Яйца гельминтов и цисты простейших - плодовоовощная, плодово-ягодная и растительная продукция	1231,00
<i>Другие исследования</i>		
93	Воздух помещений седиментационным методом - исследование на один показатель	180,00
94	Стерильность материала	600,00
95	Подсчёт клеток в камере Горяева	300,00
96	Вода: ХПК	970,00
97	Вода: БПК5	880,00
98	Контроль работы стерилизующей аппаратуры бактериологическим методом (5 точек)	1723,00
99	Контроль стерилизации бактериологическим методом (5 точек) с использованием тест-объекта заказчика	1150,00
100	Контроль фильтров: процент удержания	4023,00
<i>Разное</i>		
101	Оказание консалтинговых услуг по декларированию соответствия продукции, 3 года	4500,00
102	Оказание консалтинговых услуг по декларированию соответствия продукции, 5 лет	5500,00

103	Информационное и методическое сопровождение по регистрации декларации о соответствии	1500,00
104	Актуализация программы производственного контроля	5000,00
105	Разработка программы производственного контроля с элементами ХАССП, от	15000,00
106	Стерильная посуда лаборатории для отбора проб	240,00
107	Прием и регистрация проб, оформление протокола испытаний	500,00
108	Оценка результатов лабораторных исследований	700,00
109	Оформление протокола испытаний по результатам лабораторных исследований по срокам годности (по одному протоколу)	300,00
110	Оформление протокола испытаний по результатам лабораторных исследований в программе Веста	600,00
111	Оформление дубликата протокола испытаний	250,00
112	Внесение изменений и переоформление протокола испытаний по инициативе заказчика	600,00
113	Внесение изменений и переоформление протокола испытаний по инициативе заказчика (по срокам годности)	200,00
114	Выезд сотрудника лаборатории на транспорте заказчика, 1 час	700,00
115	Выезд сотрудника лаборатории на транспорте исполнителя, 1 час	1700,00
116	Хранение проб (по срокам годности) в холодильнике (1 сутки)	60,00
117	Хранение проб (по срокам годности) в морозильнике (1 сутки)	100,00
118	Хранение проб (по срокам годности) (1 сутки)	20,00
119	Отправка протоколов почтой	400,00
120	Экспертное заключение по результатам лабораторных исследований сроков годности	8100,00
121	Определение объема работ и составление программы испытаний	1500,00
122	Разработка ТУ, ТК, рецептур, ТТК: от	8000,00
123	Проведение срочных исследований	коэффициент 1,5
124	Выполнение работ в праздничные (выходные) дни	коэффициент 2
Кондитерские изделия		
125	Лабораторные исследования на органолептические показатели (аромат, вкус, внешний вид)	390,00
Физико-химические показатели:		
126	Массовая доля влаги /сухих веществ	556,00
127	Массовая доля редуцирующих веществ	900,00
128	Массовая доля общегот сахара	900,00
129	Щёлочность	558,00
130	Массовая доля составных частей	316,00
131	Массовая доля изделий с дефектами	316,00
132	Активная кислотность	365,00
133	Массовая доля общей золы	557,00
134	Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты	657,00
135	Массовая доля жира	670,00
136	Массовая доля металломагнитной примеси	437,00

Хлеб, булочные и сдобные изделия. Бараночные, сухарные изделия.

Органолептические показатели:

137	Лабораторные исследования на органолептические показатели. Внешний вид (форма, поверхность, цвет), вкус, запах, вид в изломе, хрупкость. Состояние мякиша (поперечность, промес, пористость), внутренне состояние, признаки плесени, посторонние включения, хруст от минеральной примеси	390,00
-----	--	--------

Физико-химические показатели:

138	Массовая доля начинки	316,00
139	Влажность	556,00
140	Массовая доля сахара	1121,00
141	Пористость	365,00
142	Массовая доля жира	670,00
143	Количество сухарных хлебобулочных изделий в 1 кг	316,00
144	Кислотность	551,00

Изделия макаронные

Органолептические показатели:

145	Лабораторные исследования на органолептические показатели (вкус, запах, форма, цвет)	390,00
146	Заражённость вредителями и загрязненность	229,00

Физико-химические показатели:

147	Массовая доля влаги	556,00
148	Кислотность	551,00
149	Массовая доля золы, нерастворимой в 10%-ном растворе соляной кислоты	657,00
150	Содержание металломагнитной примеси	437,00

Масло сливочное, жир молочный, продукция масложировой промышленности

Органолептические показатели:

151	Лабораторные исследования на органолептические показатели (запах, вкус, цвет, консистенция, внешний вид,)	390,00
152	Прозрачность	251,00

Физико-химические показатели:

153	Массовая доля влаги, массовая доля сухого вещества/Массовая доля влаги и летучих веществ	556,00
154	Массовая доля жира	989,00
155	Массовая доля золы	557,00
156	Массовая доля эруковой кислоты	4583,00
157	Жирно-кислотный состав	4583,00
158	Кислотное число	703,00
159	Кислотность	551,00
160	Переокисное число жировой фазы (майонез)	756,00
161	Переокисное число	756,00
162	Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО) (масло, жир) Если масло соленое, включить в стоимость определение хлористого натрия	944,00
163	Массовая доля сухого обезжиренного вещества (масло, жир)	944,00
164	Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	807,00
165	Титруемая кислотность жировой фазы (масло, жир)	551,00
166	Титруемая кислотность молочной плазмы (масло, жир)	551,00
167	Активная кислотность (рН) плазмы	365,00

168	Титруемая кислотность продукта (масло, жир)	551,00
169	Переокисное число	756,00
170	Степень окислительной порчи	258,00
171	Фосфатаза	637,00
172	Определение стерина в молочных продуктах (сливочное масло) методом ГХ	10045,00
Пищевые концентраты. Соль. Кофе, чай, пряности.		
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 пересчете 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 °C	556,00
Продукция молочной промышленности.		
188	Лабораторные исследования на органолептические показатели: вкус, запах, консистенция, внешний вид, цвет	390,00
Физико-химические показатели:		
189	Плотность	262,00
190	Массовая доля жира	670,00
191	Массовая доля белка	1187,00
192	Массовая доля влаги	556,00
193	Кислотность	551,00
194	Кислотность жировой фазы	551,00
195	Активная кислотность	365,00
196	Кислотность молочной плазмы	551,00
197	Фосфатаза	637,00
198	Сухой обезжиренный молочный остаток (СОМО)/Сухое обезжиренное вещество	1040,00
199	Определение стерина в молочных продуктах (сметана, молоко, сыр и др) методом ГХ	11022,00
200	Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке (консервы)	1902,00

Сыры, продукты сыроделия

Органолептические показатели:

201	Лабораторные исследования на органолептические показатели: вид на разрезе, вкус, запах, консистенция, внешний вид, цвет, качество заливки, рисунок, структура	390,00
------------	---	---------------

Физико-химические показатели:

202	Массовая доля хлористого натрия	807,00
203	Массовая доля влаги/Массовая доля сухого вещества	556,00
204	Массовая доля белка	1294,00
205	Массовая доля жира	898,00

Продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности (включая яйцепродукты). Яйца.

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 кислой фосфатазы (проваренность), выраженной массовой долей фенола	1311,00
219	Массовая доля нитрита натрия	1420,00
220	Переокисное число	995,00
221	Кислотное число	741,00
222	Общая кислотность (кислотность)	547,00
223	Концентрация водородных ионов (pH)	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 Несслера (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
Фрукты. Овощи. Грибы.		
Физико-химические показатели:		
233	Нитраты	912,00
Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Пресервы.		
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
Напитки безалкогольные		
Органолептические показатели:		
244	Лабораторные исследования на органолептические показатели: аромат, вкус, внешний вид, посторонние примеси, прозрачность, растворимость в воде, цвет	373,00
245	Посторонние примеси	268,00
Физико-химические показатели:		
246	Массовая доля сухих веществ	192,00
247	Объем продукции	212,00
248	Массовая доля спирта	829,00
249	Объемная доля спирта	829,00
250	Массовая доля двуокиси углерода	230,00
251	Кислотность	661,00
Пиво		
252	Цвет	400,00
253	Массовая доля спирта	829,00
254	Массовая доля действительного экстракта	485,00
255	Массовая доля сухих веществ в начальном сусле	810,00
256	Кислотность	760,00
257	Объемная доля спирта	829,00
258	Массовая доля двуокиси углерода	230,00
259	Водородный показатель	365,00
260	Кофеин	1982,00
Продукция общественного питания		
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
Продукты пчеловодства		
<i>Мед натуральный</i>		
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 гидроксиметилфурфурала	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 зерен, отношение количества падевых элементов к количеству пыльцевых зерен растений ПЭ/ПЗ	2667,00
295	Отношение количества падевых элементов к количеству пыльцевых зерен растений ПЭ/ПЗ	500,00
296	Определение пади – качественная реакция	250,00

Дополнительные исследования:		
297	Свободная кислотность	
298	Электропроводность	547,00
299	Активность сахаразы, инвертазное число	491,00
300	Массовая доля пролина	2530,00
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	
303	Массовая доля влаги	250,00
304	Массовая доля механических примесей	556,00
305	Концентрация водородных ионов	316,00
306	Массовая доля сырого протеина	365,00
307	Массовая доля флавоноидных соединений	1246,00
308	Показатель окисляемости (подлинности)	665,00
309	Массовая доля сырой золы	540,00
310	Массовая доля минеральных примесей	668,00
Прополис		
311	Лабораторные исследования на органолептические показатели: вкус, внешний вид, запах, консистенция, структура, цвет	228,00
Физико-химические показатели:		
312	Окисляемость	
313	Массовая доля воска	540,00
314	Массовая доля механических примесей	561,00
315	Массовая доля флавоноидных и других фенольных соединений	623,00
316	Йодное число	665,00
317	Количество окисляемых веществ	1076,00
Воск пчелиный, воск пчелиный прополисный		
318	Органолептические показатели: цвет, запах, структура в изломе	228,00
Физико-химические показатели:		
319	Массовая доля воды	
320	Массовая доля механических примесей	557,00
321	Глубина проникания иглы при 20 °С	665,00
322	Фальсифицирующие примеси (парафин, церезин)	350,00
323	Плотность при температуре 20°С	294,00
324	Показатель преломления	375,00
325	Температура плавления (каплепадения)	307,00
326	Кислотное число	451,00
327	Число омыления	509,00
328	Эфирное число (расчетная величина)	817,00
329	Йодное число	122,00
330	Отношение эфирного числа к кислотному числу (расчетная величина)	1076,00
		122,00

<i>Вощина</i>		
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
<i>Молочко маточное пчелиное</i>		
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
<i>Молочко маточное пчелиное адсорбированное</i>		
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
<i>Яд пчелиный</i>		
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 (pH)	365,00
355	Массовая доля воска	561,00
356	Окисляемость	540,00

Вода		
Вода минеральная. Нормируемые показатели по ГОСТ Р 54316-2020		
Органолептические показатели:		
357	Лабораторные исследования на органолептические показатели (прозрачность, цвет, вкус, запах)	368,00
Физико-химические показатели:		
358	Водородный показатель (pH)	353,00
359	Гидрокарбонаты	430,00
360	Карбонаты	430,00
361	Гидрокарбонаты, карбонаты	530,00
362	Общая минерализация	506,00
363	Перманганатная окисляемость	576,00
364	Сухой остаток	506,00
365	Сероводород	1411,00
366	Бор	992,00
367	Бор в пересчете на ортоборную кислоту	165,00
368	Фториды	1105,00
369	Массовая концентрация хлорид-ионов	699,00
370	Массовая концентрация йодид-ионов	1111,00
371	Массовая концентрация бромид-ионов	944,00
372	Массовая концентрация сульфат-ионов	1124,00
373	Фосфаты (отдельно ортофосфаты и полифосфаты)	720,00
374	Нитраты	769,00
375	Нитриты	518,00
376	Цианиды	581,00
377	Аммоний	501,00
378	Массовая концентрация ионов кальция	312,00
379	Массовая концентрация ионов магния	523,00
380	Гидрохимическая формула	210,00
ААС: Металлы		
381	Натрий	1507,00
382	Калий	1507,00
383	Литий	1507,00
384	Марганец (ААС)	1507,00
385	Марганец (фотоколориметрическое определение)	1010,00
386	Цинк	1507,00
387	Медь	1507,00
388	Стронций	1507,00

389	Мышьяк	1507,00
390	Барий	1507,00
391	Молибден	1507,00
392	Сурьма	1507,00
393	Селен	1507,00
394	Кадмий	1507,00
395	Свинец	1507,00
396	Кобальт	1507,00
397	Железо закисное и железо окисное	906,00
398	Алюминий	1300,00
399	Кремний	1300,00
400	Кремний в пересчете на метакремниевую кислоту	
401	Удельная суммарная альфа-активность	8438,00
402	Удельная суммарная бета-активность	
403	Ртуть	1100,00
404	Массовая концентрация хрома	1507,00
405	Массовая концентрация никеля	1507,00
<i>Вода питьевая систем централизованного, в том числе горячего, и нецентрализованного водоснабжения, вода подземных и поверхностных водных объектов, вода минеральная для бальнеологических целей</i>		
Органолептические показатели:		
406	Запах	177,00
407	Привкус	177,00
408	Лабораторные исследования на органолептические показатели (цвет, запах, вкус, привкус, прозрачность, плавающие примеси)	368,00
Физико-химические показатели:		
409	Мутность	265,00
410	Цветность	265,00
411	Взвешенные вещества	617,00
412	Температура	239,00
413	Водородный показатель	353,00
414	Кислород растворённый	485,00
415	Жесткость общая	508,00
416	Общая минерализация. Сухой остаток	506,00
417	Перманганатная окисляемость	576,00
418	Нефтепродукты	1532,00
419	Массовая концентрация анионных поверхностноактивных веществ (АПАВ)	1015,00
420	Хлор-ионы	699,00
421	Массовая концентрация общего железа	633,00
422	Сульфаты	1124,00
423	Нитраты	769,00
424	Нитриты	518,00

425	Кальций	312,00
426	Магний	523,00
427	Мышьяк	1096,00
428	Йодиды	1111,00
429	Цианиды	581,00
430	Гидрокарбонаты	430,00
431	Карбонаты	430,00
432	Массовая концентрация аммиака и ионов аммония	501,00
433	Алюминий	715,00
434	Фториды	1105,00
435	Сероводород, сульфиды	1411,00
436	Содержание свободного остаточного хлора	486,00
437	Содержание связанного монохлорамина	658,00
438	Щелочность	482,00
439	Кремний	1141,00
440	Озон остаточный	676,00
441	Массовая концентрация ортофосфатов и полифосфатов	720,00
442	Массовая концентрация формальдегида	912,00
443	Диоксид углерода	472,00
444	Галогеноорганические соединения: хлороформ, бромдихлорметан, бромоформ, дибромхлорметан (стоимость указана за 1 соединение)	1419,00
445	Галогеноорганические соединения: хлороформ, бромдихлорметан, бромоформ, дибромхлорметан (4 соединения)	2514,00
446	Массовая концентрация альдрина, α,β,γ -ГХЦГ, ДДТ и его метаболитов, гексахлорбензола (ГХБ), гептахлора (стоимость указана за 1 соединение)	3025,00
447	Пестициды: определение в воде, пищевых продуктах хлорорганических пестицидов (ГХЦГ-альфа, ГХЦГ-бета, ГХЦГ-гамма, ДДТ, ДДД, ДДЕ, гексахлорбензол, гептахлор, альдрин) (всего 7 соединений)	6163,00
448	Массовая концентрация фенолов (общих и летучих)	1513,00
449	Массовая концентрация марганца	1010,00
450	Бор	992,00
451	Массовая концентрация хрома (VI), Массовая концентрация хрома (VI) (общего хрома), Массовая концентрация хрома (III)	950,00
452	Удельная электрическая проводимость	279,00
	Пестициды: 2,4-Д кислота	3160,00
453	ААС: Металлы и неметаллы	
454	Массовая концентрация натрия	1248,00
455	Массовая концентрация калия	1248,00
456	Массовая концентрация лития	1248,00
457	Массовая концентрация марганца	1248,00
458	Массовая концентрация цинка	1248,00
459	Массовая концентрация меди	1248,00
460	Массовая концентрация хрома	1248,00
461	Массовая концентрация свинца	1507,00
462	Массовая концентрация никеля	1248,00

463	Массовая концентрация стронция	1507,00
464	Массовая концентрация сурьмы	1367,00
465	Массовая концентрация ртути	1367,00
466	Массовая концентрация кобальта	1367,00
467	Массовая концентрация молибдена	1367,00
468	Массовая концентрация висмута	1367,00
469	Массовая концентрация серебра	1367,00
470	Массовая концентрация кадмия	1367,00
471	Массовая концентрация селена	1367,00
472	Массовая концентрация берилия	1367,00
473	Массовая концентрация бария	1367,00
474	Химическое потребление кислорода	970,00
475	Биохимическое потребление кислорода	880,00
Вода питьевая упакованная		
Органолептические показатели:		
476	Запах при 20°C	368,00
477	Запах при нагревании до 60°C	
478	Привкус	
Физико-химические показатели:		
479	Водородный показатель (pH)	353,00
480	Мутность	265,00
481	Цветность	265,00
482	Общая жесткость	508,00
483	Нитриты	518,00
484	Гидрокарбонаты	430,00
485	Йодиды	1111,00
486	Кальций	312,00
487	Магний	523,00
488	Общая минерализация	506,00
489	Перманганатная окисляемость	576,00
490	Нитраты	769,00
491	Сульфаты	1124,00
492	Фосфаты	720,00
493	Фториды	1105,00
494	Хлориды	699,00
495	Цианиды	581,00
496	Алюминий	715,00
497	Железо	633,00
498	Марганец	1010,00
499	Медь	1722,00
500	Стронций	1507,00

501	Хром	950,00
502	Бор	992,00
503	Мышьяк	1096,00
504	Озон	676,00
505	Хлор остаточный свободный	486,00
506	Хлор остаточный связанный	658,00
507	Аммиак, ионы аммония	501,00
508	Галогеноорганические соединения: хлороформ, бромдихлорметан, бромоформ, дибромхлорметан (стоимость указана за 1 соединение)	1419,00
509	Галогеноорганические соединения: хлороформ, бромдихлорметан, бромоформ, дибромхлорметан, четыреххлористый углерод (всего 5 соединений)	2640,00
510	Пестициды: определение в воде, пищевых продуктах хлорорганических пестицидов (ГХЦГ-альфа, ГХЦГ-бета, ГХЦГ-гамма, ДДТ, ДДД, ДДЕ, гексахлорбензол, гептахлор, альдрин) (стоимость указана за 1 соединение)	2750,00
511	Пестициды: определение в упакованной воде хлорорганических пестицидов (ГХЦГ-гамма (линдан), ДДТ, ДДД, ДДЕ, гексахлорбензол, гептахлор) (всего 6 соединений)	5838,00
512	Нефтепродукты	1532,00
513	Анионактивные поверхностно-активные вещества (АПАВ)	1015,00
514	Фенолы	1513,00
515	Формальдегид	912,00
516	Барий	1367,00
517	Кадмий	1367,00
518	Кобальт	1367,00
519	Литий	1367,00
520	Молибден	1367,00
521	Натрий	1367,00
522	Никель	1367,00
523	Ртуть	1367,00
524	Селен	1367,00
525	Серебро	1367,00
526	Свинец	1367,00
527	Сурьма	1367,00
528	Цинк	1367,00
529	2,4-Д	3160,00
530	Атразин	3200,00
531	Симазин	3200,00
532	Бенз(а)пирен	3700,00
533	Четыреххлористый углерод	1150,00
Вода дистиллированная (ГОСТ 6709)		
534	Общая минерализация (сухой остаток)	506,00
535	Массовая концентрация аммиака и и аммонийных солей	699,00

536	Массовая концентрация нитратов	699,00
537	Массовая концентрация сульфатов	699,00
538	Массовая концентрация хлоридов	699,00
539	Массовая концентрация железа	699,00
540	Массовая концентрация кальция	699,00
541	Массовая концентрация цинка	699,00
542	Массовая концентрация алюминия	699,00
543	Массовая концентрация меди	699,00
544	Массовая концентрация свинца	699,00
545	Массовая концентрация веществ, восстанавливающих KMnO_4	576,00
546	Водородный показатель (рН воды)	353,00
547	Удельная электрическая проводимость при температуре 20°C	279,00
Вода дистиллированная (ГОСТ Р 58144-2018)		
Физико-химические показатели		
548	Массовая концентрация аммиака и ионов аммония	501,00
549	Нитраты	769,00
550	Содержание веществ, восстанавливающих марганцовокислый калий	378,00
551	Водородный показатель (рН воды)	353,00
552	Удельная электрическая проводимость при 20°C	279,00
553	Определение органолептических показателей	368,00
554	Массовая концентрация ионов аммония	501,00
555	Массовая концентрация сульфат-ионов	1200,00
556	Массовая концентрация хлорид-ионов	699,00
557	Массовая концентрация алюминия	1300,00
558	Массовая концентрация железа	1100,00
559	Массовая концентрация кальция	1100,00
560	Массовая концентрация меди	1100,00
561	Массовая концентрация свинца	1300,00
562	Массовая концентрация цинка	1100,00
563	Комплексное исследование	11800,00
Вода плавательных бассейнов (из ванны)		
Органолептические показатели		
564	Запах (ед)	177,00
Физико-химические показатели:		
565	Жесткость	508,00
566	Мутность	265,00
567	Цветность	265,00
568	Водородный показатель (рН воды)	353,00
569	Хлор-ионы	699,00
570	Содержание свободного остаточного хлора	486,00
571	Содержание связанного монохлорамина	658,00
572	Остаточный озон	676,00
573	Формальдегид	912,00
574	Хлороформ	1635,00
575	Перманганатная окисляемость	576,00

576	Железо	663,00
577	Нитраты	769,00
578	Сульфаты	1124,00