



УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ФБУ "Коми ЦСМ"
И.А. Ягольницкий

28 декабря 2024г.

ТАРИФЫ
на работы и услуги испытательной лаборатории ФБУ "Коми ЦСМ"
с 1 января 2025 года

№ п/п	Наименование исследований	Норма времени, час	Расходные материалы, коэфф-т	Стоимость работ (без НДС), руб.	
				Испытания по договорам	Испытания в рамках сертификации
Стоимость 1 часа работ (калькуляция от 04.12.23г.)		1,0		930,0	1010,0
1. ОБЩИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ					
1	Оформление протоколов испытаний	0,5		465,0	505,0
2	Оформление актов отбора при отборе образцов от	0,5		465,0	505,0
3	Подготовка проб к анализу (в зависимости от величины выборки)	0,5		465,0	505,0
4	Отбор проб (в зависимости от величины партии, количества видов продукции)	1,0		930,0	1010,0
5	Приготовление навесок	1,0		930,0	1010,0
6	Расчетные данные	0,5		465,0	505,0
7	Консультационные услуги (за 1 час)	1,0		930,0	1010,0
1.1. Показатели физико-химической безопасности пищевой продукции					
ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ, ПРОДУКЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ					
1	Бенз(а)пирен, афлатоксин М1, В1 (флюориметрический метод)	2,6		2418,0	2626,0
2	Бензойная и сорбиновая кислота и их соли (за каждый показатель)	2,2		2046,0	2222,0
3	Гистамины	2,5		2325,0	2525,0
4	Кадмий, свинец (вольтамперометрический метод) (за 2 элемента)	3,0		2790,0	3030,0
5	Массовая доля Азота по Кьельдалю	2,2		2046,0	2222,0
6	Микотоксины (дезоксиниваленол, зеараленон) (ТСХ)	3,1		2883,0	3131,0
7	Мышьяк (вольтамперометрический метод)	2,0		1860,0	2020,0
8	Нитрозамины	6,0		5580,0	6060,0
9	Органолептические показатели	1,2		1116,0	1212,0
10	Пестициды (определение остаточных количеств методом ГХ (за каждую группу)	2,2		2046,0	2222,0
11	Полихлорированные бифенилы	2,9		2697,0	2929,0
12	Радионуклиды (Стронций, Цезий) (за каждый показатель)	2,45		2278,5	2474,5
13	Ртуть	2,0		1860,0	2020,0
1.2 Определение микробиологических показателей					
ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ, ПРОДУКЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ					
1	КМАФАнМ	0,4		372,0	404,0
2	БГКП	0,4		372,0	404,0
3	E.coli	0,5		465,0	505,0
4	S. aureus	0,4		372,0	404,0
5	Listeria monocitogenes	1,15		1069,5	1161,5
6	Сальмонеллы	1,0		930,0	1010,0
7	Сульфитредуцирующие клостридии	0,4		372,0	404,0
8	Споры сульфитредуцирующих клостридий	0,4		372,0	404,0
9	Proteus	0,4		372,0	404,0
10	Bacillus cereus	0,4		372,0	404,0
11	Vibrio parahaemolyticus	0,35		325,5	353,5
12	Дрожжи	0,4		372,0	404,0
13	Плесени (плесневые грибы)	0,4		372,0	404,0
14	Молочнокислые микроорганизмы	0,6		558,0	606,0
15	Редуктазная проба	0,4		372,0	404,0
16	Бифидобактерии	0,75		697,5	757,5
17	Соматические клетки (визуальный метод)	0,3		279,0	303,0
1.3. Санитарное состояние производства					
ВОДА					
1	ОМЧ	0,4		372,0	404,0
2	ОКБ	0,4		372,0	404,0
СМЫВЫ					
1	БГКП	0,4		372,0	404,0
2	Listeria monocitogenes	1,15		1069,5	1161,5
3	Proteus	0,4		372,0	404,0
4	КМАФАнМ	0,4		372,0	404,0
5	Сальмонеллы	1,0		930,0	1010,0
6	Стафилококк	0,4		372,0	404,0

2. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ИСПЫТАНИЯ ПО ГРУППАМ ПРОДУКЦИИ					
2.1. ПРОДУКЦИЯ МЯСНОЙ И ПТИЦЕПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ (ВКЛЮЧАЯ ЯЙЦЕПРОДУКТЫ)					
1	Массовая доля жира (по Сокслету)	1,2		1116,0	1212,0
2	Массовая доля поваренной соли	0,75		697,5	757,5
3	Массовая доля крахмала	1,2		1116,0	1212,0
4	Массовая доля хлеба, крахмала	1,2		1116,0	1212,0
5	Массовая доля белка	2,2		2046,0	2222,0
6	Массовая доля влаги	0,9		837,0	909,0
7	Массовая доля технологически добавленной влаги	0,6		558,0	606,0
8	Кислотность	0,73		678,9	737,3
9	Массовая доля нитрита натрия	1,3		1209,0	1313,0
10	Массовая доля фосфора	2,2		2046,0	2222,0
11	Массовая доля костных включений	0,5		465,0	505,0
12	Массовая доля общей золы	1,0		930,0	1010,0
13	Растворимость яичного порошка	1,0		930,0	1010,0
2.2. МОЛОКО И МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ					
1	Температура	0,4		372,0	404,0
2	Массовая доля жира (кислотный метод)	0,56		520,8	565,6
3	Массовая доля белка	2,2		2046,0	2222,0
4	Кислотность (продукта, молочной плазмы, жировой фазы)	0,73		678,9	737,3
5	Массовая доля влаги и сухих веществ	0,9		837,0	909,0
6	Массовая доля поваренной соли	0,75		697,5	757,5
7	Массовая доля сахара, сахарозы	1,2		1116,0	1212,0
8	Индекс растворимости	1		930,0	1010,0
9	Степень чистоты	0,5		465,0	505,0
10	Карбонат или Бикарбонат натрия	0,75		697,5	757,5
11	Массовая доля аммиака	0,75		697,5	757,5
12	Перекись водорода	0,75		697,5	757,5
13	Термоустойчивость	0,5		465,0	505,0
14	Ингибирующие вещества	0,36		334,8	363,6
15	Массовая доля влаги в обезжиренном веществе сыра	0,9		837,0	909,0
16	Массовая доля сухого обезжиренного вещества (СОМО) (определение влаги и жира)	1,46		1357,8	1474,6
17	Массовая доля метиловых эфиров жирных кислот	6,1		5673,0	6161,0
18	Плотность	0,55		511,5	555,5
19	Подлинность и фальсификация молочных продуктов (Определение жирнокислотного состава жировой фазы методом газовой хроматографии)	6,1		5673,0	6161,0
20	Массовая доля молочного жира	6,1		5673,0	6161,0
2.3. МАСЛА РАСТИТЕЛЬНЫЕ, ПРОДУКЦИЯ ПЕРЕРАБОТКИ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ					
1	Массовая доля влаги и летучих веществ	0,9		837,0	909,0
2	Массовая доля жира (кислотный метод)	0,56		520,8	565,6
3	Массовая доля поваренной соли	0,75		697,5	757,5
4	Температура плавления жиров, выделенных из маргарина	0,7		651,0	707,0
5	Кислотность, окислительная порча	0,75		697,5	757,5
6	Кислотное число	0,8		744,0	808,0
7	Перекисное число	0,8		744,0	808,0
8	Жирнокислотный состав (Фальсификация)	6,1		5673,0	6161,0
9	Стойкость эмульсии	0,7		651,0	707,0
2.4. РЫБА, НЕРЫБНЫЕ ОБЪЕКТЫ ПРОМЫСЛА И ПРОДУКТЫ ВЫРАБАТЫВАЕМЫЕ ИЗ НИХ					
1	Массовая доля поваренной соли	0,75		697,5	757,5
2	Массовая доля жира (по Сокслету)	1,2		1116,0	1212,0
3	Массовая доля отстоя в масле	0,5		465,0	505,0
4	Кислотность (активная кислотность)	0,73		678,9	737,3
5	Массовая доля растворимых сухих веществ	0,5		465,0	505,0
6	Массовая доля влаги	0,9		837,0	909,0
2.5. МУКОМЛЬНО-КРУПЯНЫЕ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ, МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ					
1	Сохранность формы сваренных макарон (Набухаемость, развариваемость макарон)	0,55		511,5	555,5
2	Массовая доля сухого вещества перешедшего в варочную воду	0,90		837,0	909,0
3	Металломагнитная примесь	0,5		465,0	505,0
4	Влажность	0,9		837,0	909,0
5	Кислотность, щелочность	0,73		678,9	737,3
6	Пористость	0,5		465,0	505,0
7	Массовая доля жира с предварительным гидролизом навески	1,2		1116,0	1212,0
8	Массовая доля поваренной соли	0,75		697,5	757,5
9	Массовая доля сахара	1,2		1116,0	1212,0
10	Намокаемость	0,55		511,5	555,5
11	Загрязненность вредителями хлебных запасов	0,5		465,0	505,0
12	Зараженность вредителями хлебных запасов	0,5		465,0	505,0
13	Зольность	1,0		930,0	1010,0
14	Примеси, доброкачественное ядро	0,5		465,0	505,0
15	Массовая доля золы не растворимая в 10 % HCl	1,5		1395,0	1515,0



2.6. САХАР И КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ					
1	Массовая доля редуцирующих веществ, сахарозы, общего сахара	1,2		1116,0	1212,0
2	Массовая доля влаги	0,9		837,0	909,0
3	Массовая доля золы	1,0		930,0	1010,0
4	Металломагнитные примеси	0,23		213,9	232,3
5	Массовая доля золы не растворимая в 10 % HCl	1,5		1395,0	1515,0
6	Кислотность, щелочность	0,73		678,9	737,3
7	Массовая доля жира (по Сокслету)	1,2		1116,0	1212,0
8	Намокаемость	0,55		511,5	555,5
2.7. СВЕЖИЕ И СВЕЖЕМОРОЖЕННЫЕ ОВОЩИ, ФРУКТЫ, ЯГОДЫ, ГРИБЫ					
1	Нитраты	1,26		1171,8	1272,6
2	Массовая доля крахмала	1,2		1116,0	1212,0
2.8. ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ПЛОДОВ И ОВОЩЕЙ, ЯГОД, ГРИБОВ					
1	Металломагнитная примесь	0,5		465,0	505,0
2	Загрязненность вредителями хлебных запасов	0,5		465,0	505,0
3	Соотношение составных частей	0,5		465,0	505,0
4	Массовая доля сухих веществ, влаги	0,9		837,0	909,0
5	Массовая доля растворимых сухих веществ	0,5		465,0	505,0
6	Массовая доля хлоридов	0,75		697,5	757,5
7	Массовая доля титруемых кислот	0,73		678,9	737,3
8	Массовая доля осадка	0,5		465,0	505,0
9	Массовая доля мякоти	0,5		465,0	505,0
10	Массовая доля жира (по Сокслету)	1,2		1116,0	1212,0
11	Массовая доля сахара, сахарозы	1,2		1116,0	1212,0
12	Примеси растительного происхождения	0,5		465,0	505,0
13	Показатель pH	0,34		316,2	343,4
14	Нитраты	1,4		1302,0	1414,0
2.9. ЧАЙ, КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ, КОФЕПРОДУКТЫ					
1	Влага	0,9		837,0	909,0
2	Металломагнитные примеси	0,23		213,9	232,3
3	Массовая доля кофеина	1,9		1767,0	1919,0
4	Массовая доля золы	1,0		930,0	1010,0
5	Массовая доля общей водорастворимой и водонерастворимой золы	1,0		930,0	1010,0
6	Загрязненность вредителями хлебных запасов	0,5		465,0	505,0
7	Массовая доля золы не растворимая в 10 % HCl	1,5		1395,0	1515,0
8	Массовая доля сухих веществ	0,5		465,0	505,0
2.10. ПРОДУКЦИЯ АЛКОГОЛЬНАЯ И СЫРЬЕ ДЛЯ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА, ИЗДЕЛИЯ ЛИКЕРОВОДОЧНЫЕ					
1	Содержание этилового спирта в % по объему	1,03		957,9	1040,3
2	Массовая концентрация титруемых кислот	0,62		576,6	626,2
3	Массовая концентрация летучих кислот	0,76		706,8	767,6
4	Относительная плотность	0,74		688,2	747,4
5	Массовая концентрация общего, приведенного экстракта	1,03		957,9	1040,3
6	Массовая концентрация свободного и общего диоксида серы	1,03		957,9	1040,3
7	Щелочность	0,75		697,5	757,5
8	Объемная доля метилового спирта в пересчете на безводный спирт	0,77		716,1	777,7
9	Массовая концентрация сивушного масла(1-пропанол, 2-пропанол, спирт изобутиловый, 1-бутанол, спирт изоамиловый) в 1 куб. дм безводного спирта	0,77		716,1	777,7
10	Массовая концентрация уксусного альдегида в 1 куб. дм безводного спирта	0,77		716,1	777,7
11	Массовая концентрация сложных эфиров в 1 куб.дм безводного спирта	0,77		716,1	777,7
12	Массовая концентрация сахара	1,03		957,9	1040,3
2.11. ПРОДУКЦИЯ ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ					
1	Полнота налива	0,51		474,3	515,1
2	Массовая концентрация сахара	1,03		957,9	1040,3
3	Давление двуокиси углерода	0,46		427,8	464,6
2.12. ПРОДУКЦИЯ ПИВОВАРЕННОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ					
1	Высота пены и пеностойкость	0,51		474,3	515,1
2	Объем продукции	0,51		474,3	515,1
3	Кислотность	0,75		697,5	757,5
4	Цвет пива	0,51		474,3	515,1
5	Массовая доля двуокиси углерода	0,46		427,8	464,6
6	Массовая доля спирта	2,56		2380,8	2585,6
7	Массовая доля действительного экстракта	2,56		2380,8	2585,6
8	Массовая доля сухих веществ в начальном сусле	2,56		2380,8	2585,6
2.13. ПРОДУКЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ					
1	Объем продукции	0,5		465,0	505,0
2	Объемная доля этилового спирта	1,0		930,0	1010,0
3	Массовая доля сухих веществ	0,5		465,0	505,0
4	Кислотность	0,7		678,9	737,3

2.14. ПРОДУКЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ					
1	Кислотность, щелочность	0,73		678,9	737,3
2	Активная кислотность	0,3		279,0	303,0
3	Посторонние примеси	0,5		465,0	505,0
4	Масса единицы изделия	0,4		372,0	404,0
5	Соотношение составных частей	0,5		465,0	505,0
6	Эффективность тепловой обработки (активность кислой фосфатазы или пероксидазы)	0,5		465,0	505,0
<i>Массовая доля:</i>					
7	влаги и сухих веществ	0,9		837,0	909,0
8	хлеба	1,0		930,0	1010,0
9	поваренной соли	0,73		678,9	737,3
10	жира (по Сокслету)	1,2		1116,0	1212,0
11	зола	1,0		930,0	1010,0
12	сахара, сахарозы	1,2		1116,0	1212,0
13	сахарозы в водной фазе крема	0,8		744,0	808,0
3. ИСПЫТАНИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ МЕТОДАМИ ИММУНОФЕРМЕНТНОГО АНАЛИЗА					
1	Бацитрацин МВИ 4652-2013	1,5	8,60	11997,0	13029,0
2	Левомецитин МВИ 2436-2015	1,5	7,24	10099,8	10968,6
3	Стрептомицин МВИ 2642-2015	1,5	7,24	10099,8	10968,6
4	Тетрациклин МВИ 3951-2015	1,5	7,43	10364,9	11256,5
5	Пенициллин МВИ 5336-2015	1,5	10,87	15163,7	16468,1

Примечание:

- По разделам 1 и 2 - при предоставлении нескольких образцов в серии однородной продукции стоимость испытаний каждого последующего образца определяется со скидкой, согласованной сторонами;
- За срочное обслуживание заказчика (в течение 5 часов) применяется надбавка в размере 50% от действующего прейскуранта;
- По разделу 3. - при предоставлении нескольких образцов в серии однородной продукции стоимость испытаний каждого образца определяется со скидкой:
 - при предоставлении 2 образцов - в размере 45% от действующего прейскуранта;
 - при предоставлении 3 образцов - в размере 60% от действующего прейскуранта;
 - при предоставлении 4 образцов и более - в размере 70% от действующего прейскуранта.

Начальник испытательной лаборатории
Начальник планово-экономического отдела

 Е.А. Копылов
 Т.П. Жильцова

Тарифы составлены на основании "Рекомендаций по организации лабораторного контроля качества продукции общественного питания" (Приложение к письму Министерства торговли РСФСР от 01.03.91 1-1567/33-7) и Правил по сертификации "Оплата работ по сертификации продукции и услуг", утвержденных Постановлением Госстандарта России от 23 августа 1999 года № 44.