

УТВЕРЖДАЮ

Временно исполняющий
обязанности директора
Санкт-Петербургского государственного
бюджетного учреждения «Центр
содействия развитию потребительского
рынка, защиты прав потребителей
и хранения городского резерва
материальных ресурсов»



Н.А. Алексеев

«*подпись*» 2026 г.

Прейскурант цен на оказание услуг (выполнение работ) на платной основе
и иной приносящей доход деятельности
Санкт-Петербургского государственного бюджетного учреждения
«Центр содействия развитию потребительского рынка, защиты прав потребителей
и хранения городского резерва материальных ресурсов»

Испытательная лаборатория «ПЕТЭКС»

**I. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ИСПЫТАНИЯ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

№ п/п	Наименование услуги	Стоимость услуги без учета НДС, руб.	Стоимость услуги с учетом НДС 22%, руб.
1	2	3	4
1.	Хлебобулочные изделия		
	органолептика	380,00	463,60
	определение кислотности	200,00	244,00
	определение пористости	150,00	183,00
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	310,00	378,20
	содержание сахара (перманганатным способом)	440,00	536,80
	массовая доля жира бутирометрическим методом <i>(требуется определение влаги, стоимость указана без учета влаги)</i>	500,00	610,00
	расчет данных	550,00	671,00
	хруст от минеральной примеси	110,00	134,20
	признаки болезней и плесени	110,00	134,20

2.	Макаронные изделия		
	органолептика	380,00	463,60
	определение белка	616,00	751,52
	определение золы (<i>требуется определение влаги, стоимость указана без учета влаги</i>)	1 007,00	1 228,54
	массовая доля металломагнитной примеси	293,00	357,46
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	310,00	378,20
	определение загрязненности амбарными вредителями	182,00	222,04
	определение зараженности амбарными вредителями	182,00	222,04
	определение кислотности	200,00	244,00
	определение сохранности формы	94,00	114,68
	определение сухого вещества, перешедшего в варочную воду	165,00	201,30
3.	Концентраты		
	органолептика	380,00	463,60
	загрязнение, наличие амбарных вредителей	182,00	222,04
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	310,00	378,20
	определение кислотности	200,00	244,00
	<i>Массовая доля жира:</i>		
	методом Сокслета	748,00	912,56
	бутирометрическим методом	500,00	610,00
	определение сахара	440,00	536,80
	Массовая доля поваренной соли, Массовая доля хлоридов, Массовая доля хлористого натрия	278,00	339,16
	массовая доля металломагнитной примеси	293,00	357,46
	нитраты	715,00	872,30
	определение альгината натрия	710,00	866,20
	восстанавливаемость	149,00	181,78
4.	Крупа		
	органолептика	380,00	463,60
	определение доброкачественного ядра	138,00	168,36
	массовая доля металломагнитной примеси	293,00	357,46
	определение загрязненности амбарными вредителями	182,00	222,04
	определение зараженностью амбарными вредителями	182,00	222,04
	определение сорной (вредной) примеси	149,00	181,78
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	310,00	378,20
	определение кислотности	200,00	244,00
	определение изъеденных семян	149,00	181,78
	определение нешелушенных зерен	149,00	181,78
	определение дробленых зерен	149,00	181,78
	развариваемость	149,00	181,78
5.	Кондитерские изделия		
5.1	Конфеты, шоколад, халва, кремовые полуфабрикаты, пастильные изделия		
	органолептика	380,00	463,60
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	310,00	378,20

	определение сахара в пересчете на сухое вещество перманганатным способом (требуется определение влажности, стоимость указана без учета влажности)	440,00	536,80
	определение жира в пересчете на сухое вещество (методом Сокслета) (требуется определение влажности, стоимость указана без учета влажности)	748,00	912,56
	расчет данных	550,00	671,00
	редуцирующие сахара	319,00	389,18
	массовая доля составных частей	187,00	228,14
	определение кислотности	200,00	244,00
	определение золы в нерастворимой в 10% HCL	1 137,00	1 387,14
	плотность пастилы	220,00	268,40
	определение массовой доли общей сернистой кислоты	578,00	705,16
	определение сухого обезжиренного остатка молока в шоколаде	525,00	640,50
	определение обезжиренного сухого остатка какао в шоколаде	1 034,00	1 261,48
	определение общего сухого остатка какао в шоколаде (включает определение общего жира и сухого обезжиренного остатка какао в шоколаде)	1 782,00	2 174,04
	определение общего сухого остатка какао в шоколаде с молочными ингредиентами (включает определение общего жира, сухого обезжиренного остатка какао в шоколаде и молочного жира)	3 282,00	4 004,04
5.2	Печенье		
	органолептика	380,00	463,60
	определение щелочности	176,00	214,72
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	310,00	378,20
	определение сахара в пересчете на сухое вещество перманганатным способом (требуется определение влажности, стоимость указана без учета влажности)	440,00	536,80
	определение жира в пересчете на сухое вещество (методом Сокслета) (требуется определение влажности, стоимость указана без учета влажности)	748,00	912,56
	намокаемость	273,00	333,06
	определение золы в нерастворимой в 10% HCL	1 137,00	1 387,14
	определение массовой доли общей сернистой кислоты	578,00	705,16
6.	Молоко и молочная продукция		
6.1	Молоко		
	органолептика	380,00	463,60
	определение чистоты молока	165,00	201,30
	определение кислотности	200,00	244,00
	массовая доля жира	500,00	610,00
	реакция на фосфатазу	165,00	201,30
	определение плотности	92,00	112,24
	массовая доля сахарозы	440,00	536,80
	определение витамина С	550,00	671,00
	массовая доля спирта	617,00	752,74
	определение белка	616,00	751,52

	массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО) <i>(требуется дополнительное определение м.д. жира (бутирометрическим методом, массовая доля сухих веществ, расчет; стоимость указана без учета требуемых дополнительно показателей)</i>	1 070,00	1 305,40
	определение соды в питьевом и сухом молоке (качественная реакция)	110,00	134,20
	меламин (Количественное определение. ВЭЖХ)	1 600,00	1 952,00
	активная кислотность (рН)	232,00	283,04
6.2	Сметана, кефир, йогурты		
	органолептика	380,00	463,60
	определение кислотности	200,00	244,00
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	310,00	378,20
	массовая доля жира	500,00	610,00
	реакция на фосфатазу	165,00	201,30
	массовая доля сахарозы	440,00	536,80
	определение витамина С	550,00	671,00
	массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО) <i>(требуется дополнительное определение м.д. жира (бутирометрическим методом, массовая доля сухих веществ, расчет; стоимость указана без учета требуемых дополнительно показателей)</i>	1 070,00	1 305,40
	определение белка	616,00	751,52
	активная кислотность (рН)	232,00	283,04
6.3	Творог		
	органолептика	380,00	463,60
	определение кислотности	200,00	244,00
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	310,00	378,20
	массовая доля жира	500,00	610,00
	реакция на фосфатазу	165,00	201,30
	массовая доля сахарозы	440,00	536,80
	определение витамина С	550,00	671,00
	Массовая доля поваренной соли, Массовая доля хлоридов, Массовая доля хлористого натрия	278,00	339,16
	массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО) <i>(требуется дополнительное определение м.д. жира (бутирометрическим методом, массовая доля сухих веществ, расчет; стоимость указана без учета требуемых дополнительно показателей)</i>	1 070,00	1 305,40
	определение белка	616,00	751,52
	активная кислотность (рН)	232,00	283,04
6.4	Мороженое		
	органолептика	380,00	463,60
	массовая доля жира	500,00	610,00
	определение кислотности	200,00	244,00
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	310,00	378,20
	массовая доля сахарозы	440,00	536,80
	активная кислотность (рН)	232,00	283,04

6.5	Сыр		
	органолептика	380,00	463,60
	массовая доля жира	500,00	610,00
	Массовая доля поваренной соли, Массовая доля хлоридов, Массовая доля хлористого натрия	278,00	339,16
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	310,00	378,20
	массовая доля жира (для сыра - массовая доля жира в пересчете на сухое вещество)	500,00	610,00
	активная кислотность (pH)	232,00	283,04
6.6	Молоко сухое, сухие молочные консервы, протеин		
	органолептика	380,00	463,60
	массовая доля жира	500,00	610,00
	Массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	310,00	378,20
	определение кислотности	200,00	244,00
	определение группы чистоты	132,00	161,04
	определение растворимости	275,00	335,50
	плотность восстанавливаемого молока	202,00	246,44
	определение лактозы	578,00	705,16
	массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО) <i>(требуется дополнительное определение м.д. жира (бутирометрическим методом, массовая доля сухих веществ, расчет; стоимость указана без учета требуемых дополнительно показателей)</i>	1 070,00	1 305,40
	массовая доля белка в СОМО (требуется определение влаги и жира, стоимость указана без учета влаги и жира)	616,00	751,52
	активная кислотность (pH)	232,00	283,04
6.7	Консервы молочные сгущенные		
	органолептика	380,00	463,60
	массовая доля жира	500,00	610,00
	Массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	310,00	378,20
	определение кислотности	200,00	244,00
	массовая доля сахарозы	440,00	536,80
	группа чистоты	165,00	201,30
	определение сухого молочного остатка в консервах с сахаром <i>(включает определение влаги и сахарозы)</i>	726,00	885,72
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	310,00	378,20
	массовая доля белка в СОМО (требуется определение влаги, сахарозы и жира, стоимость указана без учета влаги, сахарозы и жира)	616,00	751,52
	массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО) <i>(требуется определение: м.д. жира (бутирометрическим методом), массовой доли сухих веществ, массовой доли сахарозы (поляриметрический метод), расчет; стоимость указана без учета указанных показателей)</i>	1 070,00	1 305,40
	активная кислотность (pH)	232,00	283,04

7.	Мясо, птица, рыба и изделия из них		
7.1	Мясо, птица, рыба свежая (замороженная)		
	органолептика	380,00	463,60
	определение свежести	185,00	225,70
	определение летучих жирных кислот	605,00	738,10
	определение кислотного числа жира	275,00	335,50
	перекисное число жира	485,00	591,70
	примесь рыбы других видов (для рыбы) ВНЕ УОА	165,00	201,30
	длина рыбы (для рыбы)	158,00	192,76
	определение содержания жира (методом Сокслета)	748,00	912,56
	превышение массы технологически добавленной влаги (для полуфабрикатов из мяса кур) ВНЕ УОА	1 060,00	1 293,20
	определение белка	616,00	751,52
	определение глазури (для замороженной рыбы)	297,00	362,34
	определение глубокого обезвоживания	300,00	366,00
	гистологическая идентификация состава в мясных продуктах	1 675,00	2 043,50
	Массовая доля поваренной соли, Массовая доля хлоридов, Массовая доля хлористого натрия	278,00	339,16
	Массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	310,00	378,20
	посторонние примеси	187,00	228,14
	активная кислотность (pH)	232,00	283,04
7.2	Фарш мясной		
	органолептика	380,00	463,60
	определение массы НЕТТО ВНЕ УОА	110,00	134,20
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	310,00	378,20
	определение содержания жира (методом Сокслета)	748,00	912,56
	определение костного остатка	604,00	736,88
	определение наполнителей	112,00	136,64
	определение белка	616,00	751,52
	гистологическая идентификация состава в мясных продуктах	1 675,00	2 043,50
	активная кислотность (pH)	232,00	283,04
7.3	Пельмени		
	органолептика	380,00	463,60
	Массовая доля поваренной соли, Массовая доля хлоридов, Массовая доля хлористого натрия	278,00	339,16
	определение содержания жира (методом Сокслета)	748,00	912,56
	массовая доля мясного фарша к массе пельменей	187,00	228,14
	толщина тестовой оболочки	92,00	112,24
	толщина в местах заделки	92,00	112,24
	масса 1 пельменя ВНЕ УОА	110,00	134,20
	определение белка	616,00	751,52
	гистологическая идентификация состава в мясных продуктах	1 675,00	2 043,50
	активная кислотность (pH)	232,00	283,04
7.4	Колбаса, ветчина, окорок		
	органолептика	380,00	463,60

	Массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	310,00	378,20
	Массовая доля поваренной соли, Массовая доля хлоридов, Массовая доля хлористого натрия	278,00	339,16
	толщина шпига	92,00	112,24
	определение крахмала (качественная реакция)	110,00	134,20
	определение крахмала (количественно), (содержание хлеба)	660,00	805,20
	определение содержания жира (методом Сокслета)	748,00	912,56
	остаточная активность кислой фосфатазы (для вареных продуктов)	617,00	752,74
	нитриты	640,00	780,80
	определение массовой доли общего фосфора	1 000,00	1 220,00
	определение белка	616,00	751,52
	гистологическая идентификация состава в мясных продуктах	1 675,00	2 043,50
	активная кислотность (pH)	232,00	283,04
8.	Консервы		
	органолептика	380,00	463,60
	определение кислотности	200,00	244,00
	массовая доля поваренной соли	278,00	339,16
	определение герметичности тары	233,00	284,26
	<i>определение сухих веществ:</i>		
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	310,00	378,20
	гравиметрическим методом (высушиванием)	366,00	446,52
	массовая доля составных частей	187,00	228,14
	масса НЕТТО	110,00	134,20
	определение посторонних примесей	187,00	228,14
	длина рыбы	158,00	192,76
	нитраты (для овощных и фруктовых консервов)	715,00	872,30
	определение массовой доли сахара	440,00	536,80
	определение массовой концентрации витамина С	550,00	671,00
	массовая доля общего диоксида серы и сульфитов (сернистой к ислоты) (для плодоовощных консервов)	578,00	705,16
	определение жира (методом Сокслета)	748,00	912,56
	примеси растительного происхождения	144,00	175,68
	массовая доля минеральных примесей	298,00	363,56
	определение белка	616,00	751,52
	гистологическая идентификация состава в мясных продуктах	1 675,00	2 043,50
	активная кислотность (pH)	232,00	283,04
9.	Масло коровье, комбинированный молочный продукт		
	органолептика	380,00	463,60
	определение кислотности в жировой фазе	198,00	241,56
	определение жира (требуется определение влаги, стоимость указана без учета влаги)	311,00	379,42
	определение кислотности в плазме	311,00	379,42
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	310,00	378,20

	идентификация по люминесцентному свечению (для масел сливочных, маргаринов) ВНЕ УОА	132,00	161,04
	перекисное число	485,00	591,70
	термоустойчивость масла	250,00	305,00
	активная кислотность (рН)	232,00	283,04
10.	Маргарины, жиры, спреды		
	органолептика	380,00	463,60
	определение кислотности	200,00	244,00
	определение жира (<i>требуется определение влаги, стоимость указана без учета влаги</i>)	311,00	379,42
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля влаги и летучих веществ (для маргаринов, жиров и спредов, растительного масла), массовая доля сухих веществ	310,00	378,20
	Массовая доля поваренной соли, Массовая доля хлоридов, Массовая доля хлористого натрия	278,00	339,16
	перекисное число	485,00	591,70
	температура плавления жира, выделенного из маргарина	250,00	305,00
	активная кислотность (рН)	232,00	283,04
11.	Растительное масло		
	органолептика	380,00	463,60
	определение цветного числа	138,00	168,36
	определение кислотного числа	198,00	241,56
	определение отстоя весовым методом (только в нерафинированном масле)	418,00	509,96
	перекисное число	485,00	591,70
	мыло (качественная проба)	220,00	268,40
	Массовая доля влаги, влажность, массовая доля влаги и летучих веществ (для маргаринов, жиров и спредов, растительного масла), массовая доля сухих веществ	310,00	378,20
	анизидиновое число (для подсолнечного масла)	385,00	469,70
	массовая доля фосфора	1 000,00	1 220,00
	определение йодного числа	440,00	536,80
12.	Растительные жиры		
	массовая доля неомыляемых веществ в растительном масле	750,00	915,00
	число омыления в растительных жирах	250,00	305,00
13.	Безалкогольные и слабоалкогольные напитки		
	органолептика	380,00	463,60
	определение алкоголя (для безалкогольных напитков)	550,00	671,00
	определение массовой доли сухих веществ	550,00	671,00
	определение массовой доли сахара	440,00	536,80
	определение полноты налива	185,00	225,70
	массовая доля двуокиси углерода	220,00	268,40
	определение кислотности	200,00	244,00
	определение алкоголя (для слабоалкогольных напитков)	275,00	335,50
	стойкость	495,00	603,90
14.	Минеральные воды		
	катионный состав минеральных вод	935,00	1 140,70

	анионный состав минеральных вод	935,00	1 140,70
	определение CO ₂	220,00	268,40
	сухой остаток	284,00	346,48
15.	Кофе, чай, какао-порошок		
	органолептика	380,00	463,60
	для кофе в зерне: массовая доля лома и неравномерно обжаренных зерен	165,00	201,30
	массовая доля металломагнитной примеси	293,00	357,46
	посторонние примеси	187,00	228,14
	масса НЕТТО	110,00	134,20
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	310,00	378,20
	определение экстрактивных веществ <i>(требуется определение влаги, стоимость указана без учета влаги)</i>	389,00	474,58
	определение кофеина <i>(требуется определение влаги, стоимость указана без учета влаги)</i>	616,00	751,52
	определение сырой клетчатки <i>(требуется определение влаги, стоимость указана без учета влаги)</i>	1 650,00	2 013,00
	определение золы <i>(требуется определение влаги, стоимость указана без учета влаги)</i>	1 007,00	1 228,54
	продолжительность полного растворения для растворимого кофе	144,00	175,68
	степень измельчения какао-порошка	138,00	168,36
16.	Сироп		
	органолептика	380,00	463,60
	определение кислотности	200,00	244,00
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	310,00	378,20
17.	Мёд		
	органолептика	380,00	463,60
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	310,00	378,20
	определение редуцирующих сахаров <i>(требуется определение влаги, стоимость указала без учета влаги)</i>	428,00	522,16
	массовая доля сахарозы <i>(требуется определение влаги, стоимость указана без учета влаги)</i>	440,00	536,80
	определение диастазного числа <i>(требуется определение влаги, стоимость указана без учета влаги)</i>	395,00	481,90
	реакция Селиванова-Фиге на гидроксиметилфурфураль (качественная реакция)	410,00	500,20
	оксиметилфурфурол / 5-гидроксиметилфурфурол <i>(количественное определение ВЭЖХ)</i> (Примечание: при положительной качественной реакции количественное определение ОБЯЗАТЕЛЬНО!)	1 420,00	1 732,40
	определение кислотности	200,00	244,00
	определение механических примесей	149,00	181,78
	идентификация зёрен пыльцы данного вида нектароноса (белой акации, хлопчатника, гречихи, липы, подсолнечника) ВНЕ УОА	750,00	915,00
	массовая доля пролина	714,14	871,25

18.	Мука		
	органолептика	380,00	463,60
	массовая доля минеральных примесей	298,00	363,56
	крупность помола	138,00	168,36
	массовая доля металломагнитной примеси	293,00	357,46
	определение зараженности вредителями хлебных запасов	182,00	222,04
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	310,00	378,20
	определение загрязненности вредителями хлебных запасов	182,00	222,04
	определение кислотности	200,00	244,00
	определение белизны	308,00	375,76
	определение числа падения <i>(требуется определение влаги, стоимость указана без учета влаги)</i>	308,00	375,76
	определение качества клейковины	330,00	402,60
	количественное определение сырой клейковины	581,00	708,82
	определение кислотного числа в жире, выделенном из муки	300,00	366,00
19.	Сухофрукты (многокомпонентная смесь)		
	органолептика	380,00	463,60
	массовая доля дефектных плодов, поврежденных вредителями; массовая доля дефектных плодов и примесей	138,00	168,36
	примеси растительного происхождения	138,00	168,36
	плоды других видов, массовая доля компонентов	138,00	168,36
	массовая доля минеральных примесей	298,00	363,56
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	310,00	378,20
	массовая доля металломагнитной примеси	293,00	357,46
	нитраты	464,00	566,08
	массовая доля общего диоксида серы и сульфитов (сернистой к ислоты)	578,00	705,16
	определение общих сахаров	440,00	536,80
	определение редуцирующих сахаров	428,00	522,16
20.	Сухофрукты (однокомпонентная смесь)		
	органолептика	380,00	463,60
	массовая доля дефектных плодов, поврежденных вредителями	138,00	168,36
	примеси растительного происхождения	138,00	168,36
	плоды других видов	138,00	168,36
	массовая доля минеральных примесей	298,00	363,56
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ (растворимы сухих веществ для сухофруктов, смеси)	310,00	378,20
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	310,00	378,20
	массовая доля металломагнитной примеси	293,00	357,46
	определение общих сахаров	440,00	536,80
	определение редуцирующих сахаров	428,00	522,16
	массовая доля общего диоксида серы и сульфитов (сернистой к ислоты)	578,00	705,16
	нитраты	464,00	566,08
	определение массы 100 ягод (только для изюма) - в УОА; определение калибра, количество в 1 кг - ВНЕ УОА	185,00	225,70

21.	Орехи		
	органолептика	380,00	463,60
	масса 100 ядер (орехов), средняя масса ядра	185,00	225,70
	определение выхода ядра к массе ореха	185,00	225,70
	массовая доля орехов, имеющих дефекты (конкретные показатели смотреть в УОА по видам орехов); наличие живых сельскохозяйственных вредителей (конкретные показатели смотреть в УОА по видам орехов)	185,00	225,70
	определение примеси растительного происхождения (конкретные показатели смотреть в УОА по видам орехов)	185,00	225,70
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	310,00	378,20
	массовая доля поваренной соли, Массовая доля хлоридов, Массовая доля хлористого натрия	278,00	339,16
	определение маслянистой примеси (конкретные показатели смотреть в УОА по видам орехов)	176,00	214,72
	кислотное число масла, выделенного из орехов	400,00	488,00
	определение калибра (количество в 1 кг) - ВНЕ УОА)	185,00	225,70
22.	Семя подсолнечника		
	органолептика	380,00	463,60
	наличие амбарных вредителей	182,00	222,04
	наличие сорной примеси	330,00	402,60
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	310,00	378,20
	кислотное число масла, выделенного из семечек	400,00	488,00
23.	Сахар		
	органолептика	380,00	463,60
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	310,00	378,20
	массовая доля металломагнитной примеси	293,00	357,46
	редуцирующие сахара	605,00	738,10
	массовая доля сахарозы	440,00	536,80
	цветность	363,00	442,86
	определение диоксида серы	578,00	705,16
	зольность	1 007,00	1 228,54
24.	Детские смеси (сухие)		
	органолептика	380,00	463,60
	определение кислотности	200,00	244,00
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	310,00	378,20
	массовая доля сахарозы	440,00	536,80
	массовая доля жира	500,00	610,00
	определение готовности	144,00	175,68
	массовая доля металломагнитной примеси	293,00	357,46
	определение зараженности вредителями хлебных запасов	182,00	222,04
	определение посторонних примесей	187,00	228,14
25.	Детское питание (овощное мясо-растительное)		
	органолептика	380,00	463,60
	определение содержания сухих веществ	366,00	446,52
	определение кислотности	200,00	244,00

	Массовая доля поваренной соли, Массовая доля хлоридов, Массовая доля хлористого натрия	278,00	339,16
	определение содержания жира (методом Сокслета)	748,00	912,56
	нитраты (в плодоовощной продукции)	715,00	872,30
	массовая доля общего диоксида серы и сульфитов (сернистой кислоты) (в плодоовощной продукции)	578,00	705,16
	определение массовой доли костных включений (только для мяса птицы механической обвалки)	664,00	810,08
	определение витамина С	550,00	671,00
26.	Детское питание (плодово-ягодное)		
	органолептика	380,00	463,60
	определение содержания сухих веществ	366,00	446,52
	определение кислотности	200,00	244,00
	определение содержания жира (методом Сокслета)	748,00	912,56
	нитраты	715,00	872,30
	массовая доля общего диоксида серы и сульфитов (сернистой кислоты)	578,00	705,16
	определение витамина С	550,00	671,00
27.	Яичный порошок		
	органолептика	380,00	463,60
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	310,00	378,20
	концентрация водородных ионов (pH)	232,00	283,04
	определение жира (требуется определение влаги, стоимость указана без учета влаги)	748,00	912,56
	определение растворимости (требуется определение влаги, стоимость указана без учета влаги)	385,00	469,70
	определение белка (требуется определение влаги, стоимость указана без учета влаги)	616,00	751,52
	посторонние примеси	187,00	228,14
	определение свободных кислот в жире в пересчете на олеиновую кислоту	1 430,00	1 744,60
28.	Майонез		
	органолептика	380,00	463,60
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	310,00	378,20
	определение кислотности	200,00	244,00
	Концентрация водородных ионов (pH)	232,00	283,04
	массовая доля жира	500,00	610,00
	определение содержания жира (методом Сокслета)	748,00	912,56
	Массовая доля поваренной соли, Массовая доля хлоридов, Массовая доля хлористого натрия	278,00	339,16
	стойкость эмульсии	220,00	268,40
	массовая доля яичных продуктов в пересчёте на сухой желток	1 200,00	1 464,00
	перекисное число	485,00	591,70
29.	Крахмал		
	органолептика	380,00	463,60
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	310,00	378,20
	определение кислотности	200,00	244,00

	количество крапин на 1 дм ² ровной поверхности крахмала при рассмотрении невооруженным глазом	165,00	201,30
	определение диоксида серы	578,00	705,16
	идентификация крахмала (по виду зерен крахмала)	750,00	915,00
30.	Горчица		
	органолептика	380,00	463,60
	определение кислотности	200,00	244,00
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	310,00	378,20
	сахар	440,00	536,80
	определение содержания жира (методом Сокслета)	748,00	912,56
	Массовая доля поваренной соли, Массовая доля хлоридов, Массовая доля хлористого натрия	278,00	339,16
31.	Яйцо		
	органолептика	400,00	488,00
	масса одного яйца	110,00	134,20
	определите категории яйца (с учетом определения массы 1-го, 10-ти, 360-ти яиц)	430,00	524,60
32.	Кислота лимонная пищевая		
	органолептика	380,00	463,60
	идентификация лимонной кислоты	220,00	268,40
	определение массовой доли лимонной кислоты	198,00	241,56
33.	Овощи, фрукты свежие		
	органолептика	380,00	463,60
	нитраты	326,00	397,72
	наличие земли	213,00	259,86
	размер	144,00	175,68
	содержание дефектных овощей, фруктов (плодов) - (конкретные показатели смотреть в ОА по видам овощей, фруктов)	144,00	175,68
	определение примесей растительного происхождения- (конкретные показатели смотреть в УОА по видам овощей, фруктов)	144,00	175,68
	количество плодов в 1 кг	144,00	175,68
	содержание сахаров	440,00	536,80
34.	Овощи соленые (бочковые)		
	органолептика	380,00	463,60
	определение кислотности	200,00	244,00
	Массовая доля поваренной соли, Массовая доля хлоридов, Массовая доля хлористого натрия	278,00	339,16
	нитраты	715,00	872,30
35.	Овощи сушеные		
	органолептика	380,00	463,60
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	310,00	378,20
	определение примесей растительного происхождения	138,00	168,36
	массовая доля дефектных плодов и примесей	138,00	168,36
	массовая доля металломагнитной примеси	293,00	357,46

	массовая доля общего диоксида серы и сульфитов (сернистой кислоты)	578,00	705,16
	нитраты	464,00	566,08
36.	Сок		
	органолептика	380,00	463,60
	определение кислотности	200,00	244,00
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ (растворимых сухих веществ для соков)	310,00	378,20
	определение осадка (мякоти)	385,00	469,70
	определение витамина С	550,00	671,00
	определение спирта	550,00	671,00
	массовая доля минеральных примесей	298,00	363,56
	определение примесей растительного происхождения	144,00	175,68
	антоцианины (<i>Оценка подлинности фруктовых соков, нектаров, морсов, пюре и соковой продукции. Качественное определение. ВЭЖХ</i>)	700,00	854,00
	определение суммарного содержания антоцианинов	400,00	488,00
	активная кислотность (рН)	232,00	283,04
37.	Томат-паста		
	органолептика	380,00	463,60
	определение сухих веществ (влаги)	286,00	348,92
	определение кислотности	200,00	244,00
	Массовая доля поваренной соли, Массовая доля хлоридов, Массовая доля хлористого натрия	278,00	339,16
	определение массовой доли минеральных примесей	138,00	168,36
	определение примесей растительного происхождения	144,00	175,68
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ (растворимых сухих веществ для томат-пасты)	310,00	378,20
	активная кислотность (рН)	232,00	283,04
38.	Дрожжи		
	органолептика	380,00	463,60
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	310,00	378,20
	определение подъемной силы	275,00	335,50
	определение кислотности	200,00	244,00
	определение сухого вещества	286,00	348,92
39.	Соль		
	органолептика	380,00	463,60
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	310,00	378,20
	концентрация водородных ионов (рН)	232,00	283,04
	определение йода	385,00	469,70
	определение массовой доли нерастворимого осадка	550,00	671,00
40.	Грибы		
40.1	Сушеные грибы		
	органолептика	380,00	463,60
	зараженность вредителями	182,00	222,04
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	310,00	378,20
	массовая доля минеральных примесей	298,00	363,56

40.2	Свежие		
	органолептика	380,00	463,60
	содержание дефектных грибов - (конкретные показатели смотреть в ОА по видам грибов)	144,00	175,68
41.	Джем		
	органолептика	380,00	463,60
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ, растворимых сухих веществ для джема	310,00	378,20
	массовая доля общего диоксида серы и сульфитов (сернистой кислоты)	578,00	705,16
	массовая доля минеральных примесей	298,00	363,56
	определение титруемой кислотности	200,00	244,00
42.	Варенье		
	органолептика	380,00	463,60
	массовая доля плодов	198,00	241,56
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	310,00	378,20
	массовая доля общего диоксида серы и сульфитов (сернистой кислоты)	578,00	705,16
	массовая доля минеральных примесей	298,00	363,56
	определение титруемой кислотности	200,00	244,00
43.	Протертая клюква		
	органолептика	380,00	463,60
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	310,00	378,20
	массовая доля общего сахара	440,00	536,80
	массовая доля общего диоксида серы и сульфитов (сернистой кислоты)	578,00	705,16
	массовая доля минеральных примесей	298,00	363,56
	определение титруемой кислотности	200,00	244,00
	активная кислотность (pH)	232,00	283,04
44.	Ванилин		
	органолептика	380,00	463,60
	растворимость:		
	в воде	165,00	201,30
	в спирте	165,00	201,30
	в серной кислоте	165,00	201,30
	содержание ванилина	275,00	335,50
45.	Желатин		
	органолептика	380,00	463,60
	определение серной кислоты в пересчете на диоксид серы	578,00	705,16
	размер частиц	138,00	168,36
	содержание мелких частиц	138,00	168,36
	массовая доля влаги	310,00	378,20
	общая зола	1 007,00	1 228,54
	прозрачность 5%-го раствора	180,00	219,60
	водородный показатель 1%-го раствора желатина	182,00	222,04
	посторонние примеси	187,00	228,14
	продолжительность растворения	144,00	175,68

46.	Уксус		
	органолептика	380,00	463,60
	массовая концентрация уксусной кислоты	198,00	241,56
	объемная доля остаточного спирта	385,00	469,70
	определение массовой концентрации органических кислот	275,00	335,50
	определение массовой концентрации общего диоксида серы	578,00	705,16
47.	Лавровый лист		
	органолептика	380,00	463,60
	длина листа	92,00	112,24
	массовая доля влаги	310,00	378,20
	содержание деформированного листа	158,00	192,76
	массовая доля минеральных примесей	298,00	363,56
	органические примеси	158,00	192,76
48.	Пряности и специи		
	органолептика	380,00	463,60
	массовая доля влаги	459,00	559,98
	вредители	182,00	222,04
	массовая доля минеральных примесей (для пряностей и специй)	315,00	384,30
	сорная примесь	149,00	181,78
	массовая доля металломагнитной примеси	293,00	357,46
	определение содержания эфирных масел <i>(требуется определение влаги, стоимость указана без учета влаги)</i>	440,00	536,80
	определение примесей растительного происхождения	138,00	168,36
	определение дефектных плодов	138,00	168,36
49.	Зерно для проращивания - ВНЕ УОА		
	органолептика	380,00	463,60
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	310,00	378,20
	чистота	198,00	241,56
	всхожесть	273,00	333,06
	примеси	165,00	201,30
50.	Солод пивоваренный		
	органолептика	380,00	463,60
	определение содержания сорной примеси - ВНЕ УОА	185,00	225,70
	определение содержания зёрен:	185,00	225,70
	мучнистых - вне УОА	185,00	225,70
	стекловидных - ВНЕ УОА	185,00	225,70
	темных - ВНЕ УОА	185,00	225,70
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	310,00	378,20
	определение массовой доли экстракта	1 161,00	1 416,42
51.	Продукты переработки рыбы, морских млекопитающих, ракообразных, водорослей		
	определение содержания йода	1 034,00	1 261,48
	определение содержания бета-каротина спектрофотометрическим методом	350,00	427,00
	массовая доля карбоната кальция	280,00	341,60

	содержание песка	242,00	295,24
	крупность помола - ВНЕ УОА	138,00	168,36
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	310,00	378,20
	активная кислотность (рН)	232,00	283,04
52.	Пищевая добавка «Кламин»		
	определение содержания йода (качественная реакция на подлинность)	275,00	335,50
	определение содержания йода (количественное определение)	550,00	671,00
	определение подлинности (определение длины волны)	495,00	603,90
	качественная реакция на свободные ионы меди	275,00	335,50
53.	Биологически активные добавки		
	определение содержания кальция (комплексометрическим методом)	1 164,00	1 420,08
	плотность сиропа	350,00	427,00
	объем содержимого флакона	120,00	146,40
	кислотное число	198,00	241,56
	перекисное число	485,00	591,70
54.	Продукты переработки морских водорослей		
	определение содержания альгиновой кислоты	770,00	939,40
55.	Вода питьевая		
	органолептика	229,00	279,38
	жесткость	284,00	346,48
	мутность	284,00	346,48
	концентрация водородных ионов (рН)	232,00	283,04
	цветность	284,00	346,48
	перманганатная окисляемость	381,00	464,82
	гидрокарбонаты	143,00	174,46
	аммиак и аммоний -ион (аммиак по азоту)	400,00	488,00
	бор (В, суммарно)	600,00	732,00
	хлор остаточный связанный	220,00	268,40
	хлор остаточный свободный	440,00	536,80
	массовая доля анионного поверхностно-активного вещества (АПАВ)	374,00	456,28
	нефтепродукты	748,00	912,56
	токсичность по сумме нитратов и нитритов	110,00	134,20
	фенольный индекс	500,00	610,00
	катионный состав	935,00	1 140,70
	анионный состав	935,00	1 140,70
	сухой остаток	284,00	346,48
56.	Патока		
	органолептика	380,00	463,60
	определение сухого вещества	458,00	558,76
	определение редуцирующих веществ	458,00	558,76
	определение рН	182,00	222,04
	определение кислотности	200,00	244,00
	определение сернистого ангидрида	578,00	705,16
	определение посторонних механических примесей	165,00	201,30

57.	Водка		
	органолептика	380,00	463,60
	полнота налива	187,00	228,14
	определение крепости	275,00	335,50
	щелочность	176,00	214,72
	сивушные масла, эфиры, альдегиды, метанол	880,00	1 073,60
58.	Вино сухое		
	органолептика	380,00	463,60
	определение титруемой кислотности	200,00	244,00
	определение объемной доли этилового спирта	275,00	335,50
	свободная сернистая кислота (диоксид серы)	400,00	488,00
	общая сернистая кислота, в т.ч. свободная	578,00	705,16
	приведенный экстракт <i>(требуется определение сахара и алкоголя, стоимость указана без учета сахара и алкоголя)</i>	330,00	402,60
	определение сахара	440,00	536,80
	летучие кислоты	300,00	366,00
	определение железа	400,00	488,00
	определение природы осадка - ВНЕ УОА	1 650,00	2 013,00
	определение сухого остатка в жидких средах - ВНЕ УОА	715,00	872,30
59.	Вино десертное, шампанское		
	органолептика	380,00	463,60
	определение титруемой кислотности	200,00	244,00
	определение объемной доли этилового спирта	275,00	335,50
	определение сахара	440,00	536,80
	свободная сернистая кислота (диоксид серы)	400,00	488,00
	общая сернистая кислота, в т.ч. свободная сернистая	578,00	705,16
	летучие кислоты	330,00	402,60
	приведенный экстракт <i>(требуется определение сахара и алкоголя, стоимость указана без определения сахара и алкоголя)</i>	330,00	402,60
	определение природы осадка- ВНЕ УОА	1 833,00	2 236,26
	определение давления двуокиси углерода (CO ₂)	220,00	268,40
	для вин определение сухого остатка в жидких средах - ВНЕ УОА	710,00	866,20
60.	Коньяк, ликер, настойка		
	органолептика	380,00	463,60
	крепость	275,00	335,50
	метанол (коньяк)	385,00	469,70
	определение сахара	440,00	536,80
	определение общего экстракта	275,00	335,50
	для коньяков:		
	определение высших спиртов	399,00	486,78
	определение альдегидов	660,00	805,20
	определение средних эфиров	385,00	469,70
61.	Пиво		
	органолептика	380,00	463,60
	определение кислотности	200,00	244,00
	определение алкоголя и начальной плотности сусла	825,00	1 006,50

	определение массовой доли двуокиси углерода	220,00	268,40
	определение пеностойкости	198,00	241,56
	определение цветности	198,00	241,56
	определение полноты налива	187,00	228,14
	определение объемной доли этилового спирта	440,00	536,80
	активная кислотность (рН)	232,00	283,04
62.	Спирт ректифицированный		
	органолептика	380,00	463,60
	крепость	220,00	268,40
	проба на чистоту серной кислоты	220,00	268,40
	проба на окисляемость	220,00	268,40
	определение содержания сложных эфиров	441,00	538,02
	свободные кислоты	366,00	446,52
	содержание фурфурола	275,00	335,50
	содержание альдегидов, сивушных масел, метанола	880,00	1 073,60
	определение токсичных микропримесей хроматографическим методом в водках и спиртах (определение подлинности)	1 430,00	1 744,60
63.	Полуфабрикаты мясные, рыбные из котлетной массы (котлеты, зразы, тефтели, рулеты, шницели)		
	органолептика	380,00	463,60
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	310,00	378,20
	определение хлеба	548,00	668,56
	Массовая доля поваренной соли, Массовая доля хлоридов, Массовая доля хлористого натрия	278,00	339,16
	определение качественного состава наполнителей и добавок	112,00	136,64
	расчет рецептур	550,00	671,00
	определение содержания жира (методом Сокслета)	748,00	912,56
	активная кислотность (рН)	232,00	283,04
64.	Голубцы, кабачки, перец с мясным фаршем		
	органолептика	380,00	463,60
	содержание фарша	198,00	241,56
	содержание риса в фарше	548,00	668,56
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	310,00	378,20
	определение содержания жира (методом Сокслета)	748,00	912,56
	расчет рецептур	550,00	671,00
	активная кислотность (рН)	232,00	283,04
65.	Бульоны		
	органолептика	380,00	463,60
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	310,00	378,20
	расчет рецептур	550,00	671,00
66.	Полуфабрикаты овощные, крупяные котлеты, биточки		
	органолептика	380,00	463,60
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	310,00	378,20
	расчет рецептур	550,00	671,00
67.	Полуфабрикаты творожные, сырники		
	органолептика	380,00	463,60
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	310,00	378,20

	определение содержания жира (методом Сокслета)	748,00	912,56
	определение сахара	440,00	536,80
	расчет рецептур	550,00	671,00
68.	Полуфабрикаты мучные (блинчики, вареники с разными фаршами)		
	органолептика	380,00	463,60
	расчет рецептур - ВНЕ УОА	550,00	671,00
	толщина тестовой оболочки - ВНЕ УОА	92,00	112,24
	толщина в местах заделки - ВНЕ УОА	92,00	112,24
	Массовая доля поваренной соли, Массовая доля хлоридов, Массовая доля хлористого натрия	278,00	339,16
	определение массовой доли фарша, соотношение начинки к весу основной продукции	187,00	228,14
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ (для полуфабрикатов мучных - массовая доля сухих веществ в фарше/оболочке)	310,00	378,20
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ (для полуфабрикатов мучных - массовая доля сухих веществ в фарше/оболочке)	310,00	378,20
	определение кислотности	200,00	244,00
	массовая доля жира (для полуфабрикатов - массовая доля жира в фарше)	500,00	610,00
	определение сахара в фарше	440,00	536,80
69.	Фарш для пирожков, пирогов, ватрушек		
	органолептика	380,00	463,60
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	310,00	378,20
	расчет рецептур	550,00	671,00
70.	Полуфабрикаты кондитерские выпечные		
	органолептика	380,00	463,60
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	310,00	378,20
	определение сахара	440,00	536,80
	определение содержания жира (методом Сокслета)	748,00	912,56
	расчет рецептур	550,00	671,00
71.	Отделочные: помада, сироп, кремы		
	органолептика	380,00	463,60
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	310,00	378,20
	определение сахара	440,00	536,80
	сахар в водной фазе	495,00	603,90
	определение содержания жира (методом Сокслета)	748,00	912,56
	расчет рецептур	550,00	671,00
72.	Готовые блюда (винегреты, паштеты, сельдь рубленая)		
	органолептика	380,00	463,60
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	310,00	378,20
	определение содержания жира (методом Сокслета)	748,00	912,56
	расчет рецептур	550,00	671,00
73.	Салаты мясные, рыбные, винегрет с добавками		
	органолептика	380,00	463,60

	масса мяса, добавок	187,00	228,14
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	310,00	378,20
	определение содержания жира (методом Сокслета)	748,00	912,56
	расчет рецептур	550,00	671,00
74.	Салаты из свежих овощей		
	органолептика	380,00	463,60
	определение содержания жира (методом Сокслета)	748,00	912,56
	расчет рецептур	550,00	671,00
75.	Студни, заливные		
	органолептика	380,00	463,60
	определение массы основного продукта (соотношение)	187,00	228,14
76.	Супы, солянки		
	органолептика	380,00	463,60
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	310,00	378,20
	определение содержания жира (методом Сокслета)	748,00	912,56
	определение составных частей (массовой доли мясных продуктов)	187,00	228,14
	расчет рецептур	550,00	671,00
77.	Блюда из рыбы, мяса, птицы, жареные, с гарниром, гарнир, отварные, тушеные		
	органолептика	380,00	463,60
	определение массы основного изделия	130,00	158,60
	определение массы панировки	130,00	158,60
	определение эффективности тепловой обработки (термообработка)	187,00	228,14
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	310,00	378,20
	определение содержания жира (методом Сокслета)	748,00	912,56
	расчет рецептур	550,00	671,00
78.	Блюда из рубленного мяса, рыбы натуральные (бифштексы, котлеты, шницели)		
	органолептика	380,00	463,60
	определение массы основного изделия	130,00	158,60
	качественное определение наполнителя	110,00	134,20
	определение эффективности тепловой обработки (термообработка)	187,00	228,14
	наличие субпродуктов, сухожилий - ВНЕ УОА	165,00	201,30
	расчет рецептур	550,00	671,00
79.	Блюда из котлетной массы		
	органолептика	380,00	463,60
	определение массы основного изделия	130,00	158,60
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	310,00	378,20
	содержание хлеба	548,00	668,56
	определение эффективности тепловой обработки (термообработка)	187,00	228,14
	наличие субпродуктов, сухожилий - ВНЕ УОА	165,00	201,30
	расчет рецептур	550,00	671,00

80.	Голубцы, кабачки, помидоры фаршированные		
	органолептика	380,00	463,60
	определение массы основного изделия	130,00	158,60
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	310,00	378,20
	определение содержания жира (методом Сокслета)	748,00	912,56
	расчет рецептур	550,00	671,00
	качественная проба на степень термического окисления фритюрного жира	275,00	335,50
81.	Блюда из овощей, круп и макаронных изделий, яиц, творога, гарниры, соусы		
	органолептика	380,00	463,60
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	310,00	378,20
	определение содержания жира (методом Сокслета)	748,00	912,56
	расчет рецептур	550,00	671,00
	перекисное число	485,00	591,70
82.	Сладкие блюда (компоты, киселя, желе, кремы, муссы)		
	органолептика	380,00	463,60
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	310,00	378,20
	расчет рецептур	748,00	912,56
83.	Горячие напитки (чай, кофе, какао)		
	органолептика	380,00	463,60
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ	310,00	378,20
	расчет рецептур	550,00	671,00
84.	Мучные кулинарные изделия (пирожки, печенье, жареные, беляши, чебуреки, ватрушки)		
	органолептика	380,00	463,60
	определение содержания начинки	187,00	228,14
	массовая доля влаги, влажность (влажность основы для мучных кулинарных изделий), массовая доля сухих веществ	310,00	378,20
	определение содержания жира основы (методом Сокслета)	748,00	912,56
	массовая доля влаги, влажность, массовая доля сухих веществ (сухие вещества в начинке - для мучных кулинарных изделий)	310,00	378,20
	расчет рецептур	550,00	671,00
	намокаемость (для печенья)	273,00	333,06
	расчет пищевой ценности (расчетным путем) (по рецептуре) ВНЕ УОА	1 544,00	1 883,68
	расчет пищевой ценности лабораторно-расчетным путем	2 500,00	3 050,00
	расчет энергетической ценности	430,00	524,60
Дополнение к прейскуранту: - Внеочередное (срочное) выполнение работ - с коэффициентом 2 (два) - При отсутствии норм и критериев в нормативных документах (фактические микробиологические показатели) стоимость показателя увеличивается в 2 раза			