УТВЕРЖДАЮ
Директор РУП "Полоцкий ЦСМС"
_____ А.Н.Шестаков
01.12.2023г.

П Р Е Й С К У Р А Н Т № 02/12.2023

на проведение работ по испытаниям пищевой и сельскохозяйственной продукции

Вводится с 01 декабря 2023 года

№ п/п	Наименование работ	Стоимость работ (в руб)	НДС 20% (в руб)	Итого стоимость работ (в руб)
1	2	4	5	6
	Стоимость 1 чел./ дня	171,04	34,21	205,25
	Стоимость 1 чел./ час	21,38	4,28	25,66
1	***Определение массы нетто фасованной продукции***			
1.1	Сыпучей	5,77	1,15	6,92
1.2	Консервированной	9,62	1,92	11,54
1.3	Массовая доля составных частей	9,62	1,92	11,54
1.4	по СТБ:			
1.4.1.	консервы	38,48	7,70	46,18
1.4.2.	сыпучие	9,62	1,92	11,54
1.4.3.	сыпучая продукция свыше 20шт.	28,86	5,77	34,63
2	***Пестициды***			
2.1	в жировой продукции	81,89	16,38	98,27
2.2	в зерновой продукции, комбикормах	72,69	14,54	87,23
2.3	в мясомолочной, рыбной продукции	69,06	13,81	82,87
2.4	в плодоовощной продукции	59,86	11,97	71,83
2.5	пестициды в молоке по ГОСТ 23452,15	78,25	15,65	93,90
2.6	ТСХ	54,52	10,90	65,42
3	***Радионуклиды***			
3.1	Радионуклиды в стройматериалах	58,80	11,76	70,56
3.2	Радиоционный контроль партии	74,83	14,97	89,80
3.1	Радиоционный контроль проб	61,57	12,31	73,88
3.2	Стронций (Sr)	53,45	10,69	64,14
3.3	Цезий (Cz)	48,11	9,62	57,73
4	***Определение антибиотиков***			
4.1	1 образец (без стоимости тестсистемы "Ридаскрин")	53,02	10,60	63,62
4.2	В молоке пенициллин (1 обр. при одновременном испытании от 6 до 20 образцов)	19,24	3,85	23,09
4.3	В молоке хлорамфеникол, тетрациклин, стрептомицин (1 обр,при одновременном испытании от 6 до 20 образцов)	14,54	2,91	17,45
4.4	В мясе, молочной продукции, яйцах (1 обр, при одновременном испытании 6 - 10 образцов)	24,16	4,83	28,99
4.4	Определение метронидазола в молоке	24,16	4,83	28,99
4.5	Определение нитрофуранов в молоке	33,57	6,71	40,28
5	***Приём образцов на испытания***			
5.1	От физ.лиц по сокращенной программе	5,99	1,20	7,18
5.2	По полной программе на 1 ТНПА	16,04	3,21	19,24
5.3	По полной программе на соотв. 2-х и более ТНПА	26,73	5,35	32,07
5.4	По сокращенной программе	8,12	1,62	9,75
6	***Оформление результатов испытаний***			
6.1	Оф. рез-тов межлаборат.сличительных испытаний	19,24	3,85	23,09
6.2	Оценка качества партии	48,11	9,62	57,73
6.3	Печать 1 страницы	2,78	0,56	3,34
7	***Определение органолептических пок-лей***	5,77	1,15	6,92
8	***Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах***			
8.1	As	23,09	4,62	27,71
.8.2	Fe	32,71	6,54	39,25
8.3	Hg	23,09	4,62	27,71

8.4	Pb, Cd, (Hg или As)	59,86	11,97	71,83
.8.5	Pb, Cd, Cu	38,27	7,65	45,92
8.6	Pb, Cd, Hg, As	81,89	16,38	98,27
8.7	Sn	32,71	6,54	39,25
8.8	Определение массовой концентрации кофеина, подсластителей (аспартама, сахарина, ацесульфама) методом ВЭЖХ	109,04	21,81	130,85
8.9	Определение содержания натамицина в сырах, сырных корках и плавленных сырах	79,11	15,82	94,93
9	***Определение микотоксинов***			
9.1	без идентификации ТСХ	57,73	11,55	69,28
9.2	методом ИФА (без ст-ти тестсисстем) в молоке	14,54	2,91	17,45
9.3	методом ИФА (без ст-ти тестсисстем) в молочной продукции	33,78	6,76	40,54
9.4	определение микотоксина Т-2 токсина с использованием тест-системы ИФА-ТОКСИН Т-2 (РБ) согласно методике МВИ.МН 571-2016	43,19	8,64	51,83
11	***Определение содержания нитратов***	11,55	2,31	13,86
12	***Определение микробиологических показателей***			
12.1	B.cereus	11,76	2,35	14,11
12.2	Clostridium	11,76	2,35	14,11
12.3	E.coli	11,76	2,35	14,11
12.4	Proteus	11,76	2,35	14,11
12.5	S.aureus	11,76	2,35	14,11
12.6	S.aureus с индентификацией в пищевых продуктах (кроме молочных)	36,56	7,31	43,87
12.7	S.aureus с индентификацией в молочных продуктах	24,16	4,83	28,99
12.8	S.энтеротоксины (1обр.без ст-ти тестсистем)	31,86	6,37	38,23
12.9	Salmonella	21,81	4,36	26,17
12.14	V. parahaemolyticus	21,81	4,36	26,17
12.15	Антибиотики (одного наименования)	21,81	4,36	26,17
12.16	Бактерии группы кишечной палочки	11,76	2,35	14,11
12.17	Бифидобактерии	11,76	2,35	14,11
12.18	Выявление и определение в воде питьевой, минерализованной бактерий группы кишечных палочек с идентификацией	21,38	4,28	25,66
12.19	Выявление и определение в пищевых продукта бактерий Listeria monocytogenes (1-5 образцов)	47,04	9,41	56,45
12.20	Выявление и определение в пищевых продукта бактерий Listeria monocytogenes (6-10 образцов)	70,13	14,03	84,16
12.21	Выявление и определение в пищевых продуктах бактерии Pseudomonas aeruginosa	30,36	6,07	36,43
12.22	Выявление и определение в пищевых продуктах и кормах для животных молочнокислых бактерий по ГОСТ 10444.11-2013	27,37	5,47	32,84
12.23	Выявление и определение в пищевых продуктах и кормах для животных БГКП по ГОСТ 32901-2014	18,17	3,63	21,80
12.24	Выявление и определение в пищевых продуктах и кормах для животных дрожжей и плесеней по ГОСТ 33566-2015	21,38	4,28	25,66
12.25	Выявление и определение в пищевых продуктах и кормах для животных КМАФАнМ по ГОСТ 32901-2014	18,17	3,63	21,80
12.26	Выявление и определение в мягких сырах бактерии Listeria monocytogenes	168,47	33,69	202,16
12.27	Выявление и определение в пищевых продуктах бактерий группы кишечных палочек с идентификацией	13,47	2,69	16,16

12.28	Дрожжи, плесени	11,76	2,35	14,11
12.29	Ингибирующие вещества	11,76	2,35	14,11
12.30	КМАФАиМО (общ.кол-во микроорганизмов)	11,76	2,35	14,11
12.31	Консервы стерилизованные	23,52	4,70	28,22
12.32	Кулинарные изделия.	32,07	6,41	38,48
12.33	Молочнокислые бактерии	11,76	2,35	14,11
12.34	Паразитология (фрукты, овощи, рыба и продукты	23,52	4,70	28,22
12.35	Питьевая и минеральная газированная вода	60,93	12,19	73,12
12.36	Питьевая и минеральная газированная вода	130,85	26,17	157,02
12.37	Пресервы рыбные	47,04	9,41	56,45
12.38	Энтерококки	19,67	3,93	23,60
13	***Определение физико-химических показателей***			
13.1	***Хлеб***			
13.1.1	Влажность мякиша	10,69	2,14	12,83
13.1.2	Кислотность мякиша	10,69	2,14	12,83
13.1.3	Массовая доля жира	26,73	5,35	32,08
13.1.4	Массовая доля сахара	21,38	4,28	25,66
13.1.5	Набухаемость	5,35	1,07	6,42
13.1.6	Пористость мякиша	5,35	1,07	6,42
13.2	***Булочные и кондитерские изделия***			
13.2.1	Кислотность	10,69	2,14	12,83
13.2.2	Массовая доля влаги	16,04	3,21	19,25
13.2.3	Массовая доля жира	21,38	4,28	25,66
13.2.4	Массовая доля золы	16,04	3,21	19,25
13.2.5	Массовая доля сахара	32,07	6,41	38,48
13.2.6	Намокаемость	10,69	2,14	12,83
13.2.7	Щелочночть	10,69	2,14	12,83
13.3	***Шоколад***			
13.3.1	Массовая доля жира	19,24	3,85	23,09
13.3.2	Массовая доля молочного жира	38,48	7,70	46,18
13.3.3	Массовая доля начинки	19,24	3,85	23,09
13.3.4	Массовая доля сахара	25,66	5,13	30,79
13.3.5	Массовая доля сухих обезжиренных в-в молока	25,66	5,13	30,79
13.3.6	Массовая доля сухого обезжиренного ост.какао	25,66	5,13	30,79
13.4	***Жировые продукты, спреды,масло,маргарин***	38,48	7,70	46,18
13.4.1	Определение кислотного числа	10,69	2,14	12,83
13.4.2	Определение перекисного числа	12,83	2,57	15,40
13.4.3	Температура плавления	12,83	2,57	15,40
13.5	***Зерно, мука, крупа, макаронные изделия***			
13.5.1	Белок	53,45	10,69	64,14
13.5.2	Зараженность вредителями	10,69	2,14	12,83
13.5.3	Клейковина	26,73	5,35	32,08
13.5.4	Крупность помола	10,69	2,14	12,83
13.5.5.	Массовая доля вредных примесей в зерне (один вид)	9,62	1,92	11,54
13.5.6	Массовая доля золы	21,38	4,28	25,66
13.5.7	Металломагнитные примеси	10,69	2,14	12,83
13.5.8	Определение влажности	10,69	2,14	12,83
13.5.9	Определение кислотности	10,69	2,14	12,83
13.5.10	Определение перекисного числа	38,48	7,70	46,18
13.5.11	Содержание крошки, лома	10,69	2,14	12,83
13.5.12	Сохранность формы и сухое вещество	27,79	5,56	33,35
13.6	***Колбасные изделия***			
13.6.1	Определение влажности	16,04	3,21	19,25
13.6.2	Определение массовой доли крахмала	32,07	6,41	38,48
13.6.3	Определение массовой доли костных включений в продуктах переработки мяса птицы по ГОСТ 31466-2012	64,14	12,83	76,97
13.6.4	Определение влаги в мясных продуктах по ГОСТ 33319-2015	21,38	4,28	25,66

13.6.5	Определение хлористого натрия в мясных продуктах по ГОСТ 9957-2015	21,38	4,28	25,66
13.6.6	Определение массововой доли нитритов	26,73	5,35	32,08
13.6.7	Остаточная активность кислой фосфатазы	25,66	5,13	30,79
13.6.8	Определение массовой доли жира	26,73	5,35	32,08
13.6.9	Определение фосфора	38,48	7,70	46,18
13.6.10	Определение белка	53,45	10,69	64,14
13.6.11	Соль	16,04	3,21	19,25
13.7	***Молоко и молочные продукты***			
13.7.1	Влага	16,04	3,21	19,25
13.7.2	Вязкость	6,41	1,28	7,69
13.7.3	Жир (в масло сливочном, в маргарине)	32,07	6,41	38,48
13.7.4	Жир (в молочных продуктах)	19,24	3,85	23,09
13.7.5	Жир (творог, сыр, йогур)	21,38	4,28	25,66
13.7.6	Индекс растворимости (в сухом молоке)	9,62	1,92	11,54
13.7.7	Кислотность жировой фазы	10,69	2,14	12,83
13.7.8	Козеин	38,48	7,70	46,18
13.7.9	Нитраты в молоке	21,38	4,28	25,66
13.7.10	Определение жировой фазы (качественный метод) в молочном жире, масле и маргаринах	156,93	31,39	188,32
13.7.11	Определение жировой фазы (качественный метод) в молочных продуктах	212,73	42,55	255,28
13.7.11	Определение золы в сыворотке деминерализованной по ГОСТ Р 51463-99	38,48	7,70	46,18
13.7.13	Определение кислотности	10,69	2,14	12,83
13.7.14	Определение массовой доли белка	53,45	10,69	64,14
13.7.15	Определение чистоты	5,35	1,07	6,42
13.7.16	Плотность	5,35	1,07	6,42
13.7.17	Сахароза, лактоза в молочных продуктах	36,35	7,27	43,62
13.7.18	Сахароза, лактоза в сухих молочных продуктах	25,66	5,13	30,79
13.7.19	Соль в сыре	25,66	5,13	30,79
13.7.20	СОМО в масле	32,07	6,41	38,48
13.7.21	СОМО в молоке	21,38	4,28	25,66
13.7.22	Термоустойчивость масла	5,35	1,07	6,42
13.7.23	Титруемая кислотность, pH плазмы масла	10,69	2,14	12,83
13.7.24	Фосфатаза, пероксидаза	25,66	5,13	30,79
13.8	***Кулинарные изделия.***			
13.8.1	Влага	25,66	5,13	30,79
13.8.2	Жир	25,66	5,13	30,79
13.8.3	Зола	21,38	4,28	25,66
13.8.3	Наполнитель	19,24	3,85	23,09
13.8.4	Пельмени (соль, жир)	25,66	5,13	30,79
13.8.5	Толщина тестовой оболочки, м.д. фарша и т.д.	12,83	2,57	15,39
13.9	***Консервы***			
13.9.1	Жир	19,24	3,85	23,09
13.9.2	Консервы рыбные	51,31	10,26	61,57
13.9.3	Летучие кислоты	19,24	3,85	23,09
13.9.4	Массовая доля осадка в соках	21,38	4,28	25,66
13.9.5	Массовая доля сахара	21,38	4,28	25,66
13.9.6	Массовая доля соли	10,69	2,14	12,83
13.9.7	Массовая доля сухих веществ высушиванием	19,24	3,85	23,09
13.9.8	Массовая доля сухих веществ рефрактометр	5,35	1,07	6,41
13.9.8	Минеральные примеси	5,35	1,07	6,41
13.9.10	Посторонние примеси	5,35	1,07	6,41
13.9.11	pH	5,35	1,07	6,41
13.9.12	Спирт в соках	32,07	6,41	38,48
13.9.13	Титруемая кислотность	10,69	2,14	12,83
13.10	***Безалкогольные напитки***	23,52	4,70	28,22
13.11	***Рыба и рыбопродукты***			
13.11.1	Влага	9,62	1,92	11,55

13.11.2	Жир	23,52	4,70	28,22
13.11.3	Соль	16,04	3,21	19,24
13.12	***Горчица***			
13.12.1	С жиром	32,07	6,41	38,48
13.12.2	Без жира	25,66	5,13	30,79
13.13	***Пиво***			
13.13.1	Высота пены и пеностойкость	5,35	1,07	6,42
13.13.1	Кислотность пива	5,35	1,07	6,42
13.13.2	Массовая доля сухих веществ в начальном сусле	26,73	5,35	32,08
13.13.3	Массовая доля этилового спирта	21,38	4,28	25,66
13.13.4	Массовая концентрация приведенного экстракта	16,04	3,21	19,25
13.13.6	Определение углекислоты	10,69	2,14	12,83
13.13.7	Цвет пива	5,35	1,07	6,42
13.14	***Вино-водочные и коньячные изделия, настои спиртовые***			
13.14.1	Массовая доля этилового спирта	16,04	3,21	19,25
13.14.1	Массовая концентрация сахаров (горячее титрование)	10,69	2,14	12,83
13.14.2	Массовая концентрация сахаром (метод Берьрана)	21,38	4,28	25,66
13.14.3	Определение микропримесей в водке, спирте	42,76	8,55	51,31
13.14.4	Приведенный, общий экстракты	5,35	1,07	6,42
13.14.5	Розливостойкость	25,66	5,13	30,79
13.14.6	Содержание летучих кислот	16,04	3,21	19,25
13.14.6	Содержание сернистой кислоты	10,69	2,14	12,83
13.14.7	Титруемая кисолотность	5,35	1,07	6,42
13.15	***Сахар***			
13.15.1	Влага, растворимость	12,83	2,57	15,40
13.15.2	Проведение идентификации	64,14	12,83	76,97
13.15.3	Определение цветности раствора	52,38	10,48	62,86
13.16	***Чай***	38,48	7,70	46,18
13.16.1	Зола	21,38	4,28	25,66
13.16.2	Массовая доля влаги	5,35	1,07	6,42
13.16.3	Массовая доля водорастворимых экстрактивных в-в	16,04	3,21	19,25
13.16.4	Массовая доля металло-магнитных примесей	5,35	1,07	6,42
13.16.5	Сырая клетчатка	32,07	6,41	38,48
13.16.6	Танин, кофеин	21,38	4,28	25,66
13.17	***Кофе***	51,31	10,26	61,57
13.18	***Мед***			
13.18.1	Диастазное число, оксиметилфурфурол	19,24	3,85	23,09
13.18.2	Перга	32,07	6,41	38,48
13.18.3	Прополис	64,14	12,83	76,97
13.18.3	Пыльца	85,52	17,10	102,62
13.18.4	Сахароза	25,66	5,13	30,79
13.18.5	Физ. - хим. по ГОСТ	38,48	7,70	46,18
13.19	***Комбикорма, мука витаминная и животного***			
13.19.1	Активность уреазы	5,35	1,07	6,42
13.19.2	Антиокислитель	42,76	8,55	51,31
13.19.3	Влажность	16,04	3,21	19,25
13.19.4	Зараженность вредителями	5,35	1,07	6,42
13.19.5	Кальций	25,66	5,13	30,79
13.19.6	Каротин	26,73	5,35	32,08
13.19.7	Клетчатка	42,76	8,55	51,31
13.19.8	Марганец	96,21	19,24	115,45
13.19.9	Металломагнитные примеси	10,69	2,14	12,83
13.19.10	Нитраты	5,35	1,07	6,42
13.19.11	Определение кислотного числа	12,83	2,57	15,40
13.19.12	Определение крупности размола	10,69	2,14	12,83
13.19.13	Определение перекисного числа	19,24	3,85	23,09
13.19.14	Поваренная соль	10,69	2,14	12,83
13.19.15	Сырая зола	38,48	7,70	46,18
13.19.16	Сырой жир	42,76	8,55	51,31
13.19.17	Сырой протеин	53,45	10,69	64,14
13.19.18	Фосфор	25,66	5,13	30,79
13.20	***Определение нитратов и нитритов в сырах***			

13.20.1	Определение нитратов и нитритов в сырах по ГОСТ Р 51460-99 (1 образеца)	213,80	42,76	256,56
13.20.2	Определение нитратов и нитритов в сырах по ГОСТ Р 51460-99 (со 2 по 4 образец)	64,14	12,83	76,97
13.20.3	Определение нитратов и нитритов в сырах по ГОСТ Р 51460-99 (5 образца)	128,28	25,66	153,94
13.20.4	Определение нитратов и нитритов в сырах по ГОСТ Р 51460-99 (с 6 по 8 образец)	64,14	12,83	76,97
13.21	Расчет содержания сухих веществ по рецептурам или технологическим картам по МУ от 21.04.2001 №18/29	22,45	4,49	26,94
13.22	Расчет содержания жира по рецептурам или технологическим картам по МУ от 21.04.2001 №18/29	16,04	3,21	19,25
13.23	Расчет массовой доли хлеба по рецептурам или технологическим картам по МУ от 21.04.2001 №18/29	10,69	2,14	12,83
13.24	Расчет содержания сахара по рецептурам или технологическим картам по МУ от 21.04.2001 №18/29	23,52	4,70	28,22
13.25	Определение перекисного числа (окислительной порчи) в майонезах по ГОСТ 31762-2012	90,87	18,17	109,04
13.26	Определение нитратов в продуктах переработки фруктов и овощей по ГОСТ 345470-2019	21,38	4,28	25,66
13.27	Определение нитратов в продуктах переработки фруктов и овощей по ГОСТ 345470-2020	99,42	19,88	119,30
13.28	Определение фосфоросодержащих веществ в мвслах растительных по ГОСТ 7824-80	58,15	11,63	69,78
13.29	Испытания воска по физико-химическим показателям	64,14	12,83	76,97
14	***Показатели безопасности***			
14.1	***Бенз(а)пирен***			
14.1.1	За 1 образец (при определении 1 обр.)	96,21	19,24	115,45
14.1.2	За 1 образец (при определении 3-х и более обр.)	67,35	13,47	80,82
14.2	***Гистамин***	34,64	6,93	41,57
14.3	***Меламин***	67,35	13,47	80,82
14.3.1	За 1 образец (при определении 1 обр.)	96,21	19,24	115,45
14.3.2	За 1 образец (при определении 3-х и более обр.)	67,35	13,47	80,82
15	***Консерванты***			
15.1	Диоксид серы	21,38	4,28	25,66
15.2	Бензойная и сорбиновая кислота	34,21	6,84	41,05
15.3	Бензойная и сорбиновая кислота ВЖХ	68,42	13,68	82,10
16	Расчет пищевой и энергетической ценности по МУ от 21.04.2001 №18/29 в молочных продуктах	77,18	15,44	92,62
17	***Определение качества дистиллированной воды***	258,70	51,74	310,44
18	***Определение электропроводимости и pH в дистиллированной воде***	22,45	4,49	26,94
19	***Стоимость 1 часа строительно-монтажных работ***	21,38	4,28	25,66
20	Проведение работ по оценке технической компетентности подразделениями радиационного контроля (ПРК) инспекционный контроль	258,70	51,74	310,44
	Проведение работ по оценке технической компетентности подразделениями радиационного контроля (ПРК) первичная оценка	344,22	68,84	413,06

Ведущий экономист Н.С. Авласенко