

ФБУ «Архангельский ЦСМ»

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора
ФБУ «Архангельский ЦСМ»

М.Н. Ситаев



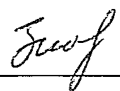
ПРЕЙСКУРАНТ на проведение испытаний продукции в центре испытаний продукции (ЦИП)

вводится с 11 января 2021 года

СОГЛАСОВАНО

Начальник ИЦ

ФБУ «Архангельский ЦСМ»


В.В. Зыкова

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по финансам
и экономике-гл. бухгалтер

ФБУ «Архангельский ЦСМ»


М.А. Замятина

г. Архангельск

2021

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

1. Настоящий Прейскурант цен распространяется на проведение испытаний продукции для предприятий (организаций) и для отдельных граждан.
2. Стоимость испытаний, а также стоимость других услуг, не включенных в настоящий Прейскурант, устанавливаются в соответствии с фактически затраченным временем.
3. Цены указаны без налога на добавленную стоимость. НДС взимается дополнительно по установленной законодательством РФ ставке.
4. «Общие указания» настоящего Прейскуранта распространяются на последующие изменения.

РАСЧЕТ-КАЛЬКУЛЯЦИЯ № 1

затрат на выполнение работ по испытанию пищевой продукции

Водки и водки особые

№ п/п	Наименование работ	Стоимость испытаний, руб.
1	2	5
1	Подготовка проб к испытаниям (осмотр упаковки, маркировки, вывод оборудования на рабочий режим)	145
2	Определение щелочности	242
3	Определение массовой (объемной) доли этилового спирта	640
4	Определение содержания токсичных микропримесей газохроматографическим методом	1287
5	Токсичные элементы: пробоподготовка по определению свинца (кадмия)	918
	Определение свинца	308
	Определение кадмия	308
6	Токсичные элементы: определение мышьяка	1299
7	Токсичные элементы: определение ртути	1202
8	Обработка результатов, оформление протоколов испытаний	242
9	Восстановление протокола из архива, выдача дубликата	121

РАСЧЕТ-КАЛЬКУЛЯЦИЯ № 2

затрат на выполнение работ по испытанию пищевой продукции

Вина, изделия ликеро-водочные

№ п/п	Наименование работ	Стоимость испытаний, руб.
1	2	5
1	Подготовка проб к испытаниям (осмотр упаковки, маркировки, вывод оборудования на рабочий режим)	145
2	Определение кислотности	242
3	Определение массовой (объемной) доли этилового спирта	640
5	Токсичные элементы: пробоподготовка по определению свинца (кадмия)	918
	Определение свинца	308
	Определение кадмия	308
6	Токсичные элементы: определение мышьяка	1299
7	Токсичные элементы: определение ртути	1202
8	Обработка результатов, оформление протоколов испытаний	242
9	Восстановление протокола из архива, выдача дубликата	121

РАСЧЕТ-КАЛЬКУЛЯЦИЯ № 3

затрат на выполнение работ по испытанию пищевой продукции

Хлебобулочные, кондитерские, макаронные изделия, мука, крупа, сахар

№ п/п	Наименование работ	Стоимость испытаний, руб.
1	2	5
1	Подготовка проб к испытаниям (осмотр упаковки, маркировки, гомогенизация, вывод оборудования на рабочий режим)	145
2	Определение массовой доли влаги	356
3	Определение кислотности, щелочности	242
4	Определение пористости	223
5	Определение массовой доли сахара	550
6	Определение жира в хлебобулочных изделиях	429
7	Определение жира в кондитерских изделиях	954
8	Соотношение составных частей	254
9	Зольность	1335
10	Зола, не растворимая в 10 % HCl	1582
11	Массовая доля йода	1794
12	Определение сорбиновой кислоты	1202
13	Металломагнитная примесь	181
14	Наличие вредителей хлебных запасов	163
15	Определение сохранности формы макаронных изделий	181
16	Определение сухого вещества, перешедшего в варочную воду	465
17	Токсичные элементы: пробоподготовка по определению свинца (кадмия)	918
	Определение свинца	308
	Определение кадмия	308
18	Токсичные элементы: определение мышьяка	1299
19	Токсичные элементы: определение ртути	1202
20	Определение хлорорганических пестицидов газохроматографическим методом	2060
21	Определение микотоксинов: - афлатоксин В1;	1903
	- зеараленон	1903

	- дезоксиниваленол	1903
22	Радионуклиды: - цезий	1160
	- стронций	1413
23	Обработка результатов, оформление протоколов испытаний	242
24	Восстановление протокола из архива, выдача дубликата	121

РАСЧЕТ-КАЛЬКУЛЯЦИЯ № 4

затрат на выполнение работ по испытанию пищевой продукции

Мясо и мясопродукты, мясные консервы

№ п/п	Наименование работ	Стоимость испытаний, руб.
1	2	5
1	Подготовка проб к испытаниям (осмотр упаковки, маркировки, гомогенизация, вывод оборудования на рабочий режим)	145
2	Определение массовой доли влаги	356
3	Определение массовой доли поваренной соли	254
4	Определение нитрита натрия	592
5	Определение массовой доли жира (метод Сокслета)	954
6	Определение массовой доли белка	713
7	Определение массовой доли хлеба в котлетах	797
8	Определение массовой доли крахмала	1003
9	Соотношение составных частей	254
10	Токсичные элементы: пробоподготовка по определению свинца (кадмия)	918
	Определение свинца	308
	Определение кадмия	308
11	Токсичные элементы: определение мышьяка	1299
12	Токсичные элементы: определение ртути	1202
13	Определение хлорорганических пестицидов газохроматографическим методом	2060
14	Радионуклиды: - цезий	1160
15	Обработка результатов, оформление протоколов испытаний	242
16	Восстановление протокола из архива, выдача дубликата	121

РАСЧЕТ-КАЛЬКУЛЯЦИЯ № 5

затрат на выполнение работ по испытанию пищевой продукции

Жировые продукты

№ п/п	Наименование работ	Стоимость испытаний, руб.
1	2	5
1	Подготовка проб к испытаниям (осмотр упаковки, маркировки, гомогенизация, вывод оборудования на рабочий режим)	145
2	Токсичные элементы: пробоподготовка по определению свинца (кадмия)	918
	Определение свинца	308
	Определение кадмия	308
3	Токсичные элементы: определение мышьяка	1299
4	Токсичные элементы: определение ртути	1202
5	Определение хлорорганических пестицидов газохроматографическим методом	2060
6	Радионуклиды: - цезий	1160
	- стронций	1413
7	Определение жирно-кислотного состава газохроматографическим методом	2392
8	Обработка результатов, оформление протоколов испытаний	242
9	Восстановление протокола из архива, выдача дубликата	121

РАСЧЕТ-КАЛЬКУЛЯЦИЯ № 6

затрат на выполнение работ по испытанию пищевой продукции

Напитки безалкогольные, напитки брожения, концентраты для напитков

№ п/п	Наименование работ	Стоимость испытаний, руб.
1	2	5
1	Подготовка проб к испытаниям (осмотр упаковки, маркировки, гомогенизация, вывод оборудования на рабочий режим)	145
2	Определение массовой доли влаги	356
3	Определение кислотности	242
4	Определение массовой доли сухих веществ рефрактометрическим методом	254
5	Определение массовой доли двуокиси углерода	163
6	Определение объемной доли этилового спирта	465
7	Определение действительного экстракта	465
8	Цветность	254
9	Токсичные элементы: пробоподготовка по определению свинца (кадмия)	918
	Определение свинца	308
	Определение кадмия	308
10	Токсичные элементы: определение мышьяка	1299
11	Токсичные элементы: определение ртути	1202
12	Определение хлорорганических пестицидов газохроматографическим методом	2060
13	Обработка результатов, оформление протоколов испытаний	242
14	Восстановление протокола из архива, выдача дубликата	121

РАСЧЕТ-КАЛЬКУЛЯЦИЯ № 7

затрат на выполнение работ по испытанию пищевой продукции

Молоко и молочные продукты, молочные консервы, сливочное масло

№ п/п	Наименование работ	Стоимость испытаний, руб.
1	2	5
1	Подготовка проб к испытаниям (осмотр упаковки, маркировки, гомогенизация, вывод оборудования на рабочий режим)	145
2	Определение массовой доли влаги	356
3	Определение массовой доли жира	429
4	Определение кислотности	242
5	Определение кислотности плазмы	272
6	Определение кислотности жировой фазы	272
7	Определение фосфатазы	223
8	Определение массовой доли белка	713
9	Определение массовой доли белка в молочных консервах	737
10	Определение массовой доли поваренной соли	254
11	Определение массовой доли общего сахара	598
12	Определение массовой доли сахарозы	676
13	Определение плотности	181
14	Определение СОМО в молочных продуктах без сахара (массовая доля влаги, жира)	785
15	Определение СОМО в молочных продуктах с сахаром (массовая доля влаги, жира, сахарозы)	1462
16	Токсичные элементы: пробоподготовка по определению свинца (кадмия)	918
	Определение свинца	308
	Определение кадмия	308
17	Токсичные элементы: определение мышьяка	1299
18	Токсичные элементы: определение ртути	1202
19	Определение хлорорганических пестицидов газохроматографическим методом	2060
20	Определение афлатоксина М1	1903
21	Определение жирно-кислотного состава газохроматографическим методом	2392
22	Определение трансизомеров жирных кислот	2392

	Радионуклиды: - цезий	1160
23	- стронций	1413
24	Обработка результатов, оформление протоколов испытаний	242
25	Восстановление протокола из архива, выдача дубликата	121

РАСЧЕТ-КАЛЬКУЛЯЦИЯ № 8

затрат на выполнение работ по испытанию пищевой продукции

Продукция рыбная, рыбные консервы

№ п/п	Наименование работ	Стоимость испытаний, руб.
1	2	5
1	Подготовка проб к испытаниям (осмотр упаковки, маркировки, гомогенизация, вывод оборудования на рабочий режим)	145
2	Определение массовой доли влаги	356
3	Определение массовой доли поваренной соли	254
4	Определение массовой доли жира (метод Сокслета)	1117
5	Определение массовой доли белка	713
6	Определение кислотности	242
7	Соотношение составных частей	254
8	Токсичные элементы: пробоподготовка по определению свинца (кадмия)	918
	Определение свинца	308
	Определение кадмия	308
9	Токсичные элементы: определение мышьяка	1299
10	Токсичные элементы: определение ртути	1202
11	Определение хлорорганических пестицидов газохроматографическим методом	2060
12	Радионуклиды: - цезий	1160
	- стронций	1413
13	Обработка результатов, оформление протоколов испытаний	242
14	Восстановление протокола из архива, выдача дубликата	121

РАСЧЕТ-КАЛЬКУЛЯЦИЯ № 9

затрат на выполнение работ по испытанию пищевой продукции

Микробиологические исследования

п/п	Наименование работ	Стоимость испытаний, руб.
1	2	5
1	КМАФАнМ	242
2	БГКП (колиформы)	242
3	БГКП (колиформы) фекальные	242
4	Патогенные, в том числе сальмонеллы	538
5	Сульфит-редуцирующие клостридии	242
6	<i>S.aureus</i>	242
7	<i>E.Coli</i>	242
8	Бактерии рода <i>Proteus</i>	242
9	Энтерококки	242
10	Листерии	538
11	Дрожжи	242
12	Плесени	242
13	<i>V.parahdemolyticus</i>	242
14	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	242
15	Соматические клетки	429
16	Молочнокислые микроорганизмы	405
17	Бифидобактерии	242
18	<i>B.cereus</i>	242
19	Глюкозоположительные колиформ. бактерии	242
20	Микроорганизмы семейства <i>Euterobacteriaceae</i>	242
21	Промышленная стерильность (класс А)	972
22	Герметичность, термостатирование	471
23	Общее микробное число (ОМЧ)	242
25	Общие колиформные бактерии (ОКБ)	242
26	Термоталерантные бактерии (ТКБ)	242
27	Смывы с объектов внешней среды (один показатель)	302
	каждый последующий показатель	145
28	Оценка зараженности воздуха (отбор проб воздуха)	936

29	Антибиотики в продуктах животноводства: определение одного антибиотика	1208
	определение двух антибиотиков	1945
	определение трех антибиотиков	2561
	антибиотики в молочной продукции (экспресс-метод)	1570
30	Отбор проб (взятие смывов) на автотранспорте заказчика	403
31	Отбор проб (взятие смывов) на автотранспорте ФБУ «Архангельский ЦСМ»	604
32	Обработка результатов, оформление протоколов испытаний	242
33	Восстановление протокола из архива, выдача дубликата	121