

ФБУ «Архангельский ЦСМ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ФБУ «Архангельский ЦСМ»
М.Н. Ситаев




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

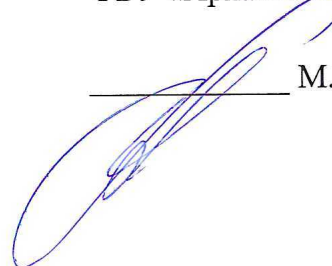
вводится с 09 января 2025 года

СОГЛАСОВАНО
Начальник ИЦ

ФБУ «Архангельский ЦСМ»


Л.А. Дровнина

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по финансам
и экономике-гл. бухгалтер
ФБУ «Архангельский ЦСМ»


М.А. Замятина

г. Архангельск
2025

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)	184
2	Щелочность	308
3	Массовая (объемная) доля этилового спирта	853
4	Содержание токсичных микропримесей газохроматографическим методом	1995
5	Токсичные элементы: пробоподготовка по определению свинца (кадмия)	1166
	Свинец	512
	Кадмий	512
6	Токсичные элементы: мышьяк	1650
7	Токсичные элементы: ртуть	1527
8	Обработка результатов, оформление протоколов испытаний	254
9	Восстановление протокола из архива, выдача дубликата	140

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)	184
2	Кислотность	308
3	Массовая (объемная) доля этилового спирта	853
4	Токсичные элементы: пробоподготовка по определению свинца (кадмия)	1166
	Свинец	512
	Кадмий	512
5	Токсичные элементы: мышьяк	1650
6	Токсичные элементы: ртуть	1527
7	Обработка результатов, оформление протоколов испытаний	254
8	Восстановление протокола из архива, выдача дубликата	140

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)	184
2	Массовая доля влаги	452
3	Кислотность, щелочность	308
4	Пористость	284
5	Массовая доля сахара в хлебобулочных изделиях	699
6	Массовая доля сахара в кондитерских изделиях	847
7	Жир в хлебобулочных изделиях	545
8	Жир в кондитерских изделиях	1212
9	Соотношение составных частей	321
10	Зольность	1695
11	Зола, не растворимая в 10 % HCl	2010
12	Массовая доля йода	2278
13	Сорбиновая кислота	1527
14	Токсичные элементы: пробоподготовка по определению свинца (кадмия)	1166
	Свинец	512
	Кадмий	512
15	Токсичные элементы: мышьяк	1650
16	Токсичные элементы: ртуть	1527
17	Хлорорганические пестициды	2853
18	Микотоксины: - афлатоксин В1;	2417
	- зеараленон	2417
	- дезоксиниваленол	2417
19	Радионуклиды: - цезий	1109

	- стронций	2158
20	Обработка результатов, оформление протоколов испытаний	254
21	Восстановление протокола из архива, выдача дубликата	140

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)	184
2	Массовая доля влаги	452
3	Массовая доля поваренной соли	339
4	Нитрит натрия	842
5	Массовая доля жира (метод Сокслета)	1357
6	Массовая доля белка	1106
7	Массовая доля хлеба в котлетах	1133
8	Массовая доля крахмала	1425
9	Соотношение составных частей	321
10	Токсичные элементы: пробоподготовка по определению свинца (кадмия)	1166
	Свинец	512
	Кадмий	512
11	Токсичные элементы: мышьяк	1650
12	Токсичные элементы: ртуть	1527
13	Хлорорганические пестициды	2853
14	Радионуклиды: - цезий	1109
15	Обработка результатов, оформление протоколов испытаний	254
16	Восстановление протокола из архива, выдача дубликата	140

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)	184
2	Токсичные элементы: пробоподготовка по определению свинца (кадмия)	1166
	Свинец	512
	Кадмий	512
3	Токсичные элементы: мышьяк	1650
4	Токсичные элементы: ртуть	1527
5	Хлорорганические пестициды	2853
6	Радионуклиды: - цезий	1109
	- стронций	2158
7	Жирно-кислотный состав газохроматографическим методом	2711
8	Обработка результатов, оформление протоколов испытаний	254
9	Восстановление протокола из архива, выдача дубликата	140

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)	184
2	Массовая доля влаги	452
3	Кислотность	308
4	Массовая доля сухих веществ рефрактометрическим методом	321
5	Массовая доля двуокси углерода	207
6	Массовая доля этилового спирта	660
7	Объем этилового спирта	660
8	Массовая доля действительного экстракта (экстрактивность начального сусла)	660
9	Цвет	321
10	Токсичные элементы: пробоподготовка по определению свинца (кадмия)	1166
	Свинец	512
	Кадмий	512
11	Токсичные элементы: мышьяк	1650
12	Токсичные элементы: ртуть	1527
13	Хлорорганические пестициды	2853
14	Обработка результатов, оформление протоколов испытаний	254
15	Восстановление протокола из архива, выдача дубликата	140

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)	184
2	Массовая доля влаги	452
3	Массовая доля жира не более 80 %	664
4	Массовая доля жира более 80 %	924
5	Кислотность	308
6	Кислотность плазмы	422
7	Кислотность жировой фазы	376
8	Фосфатаза	310
9	Массовая доля белка	1106
10	Массовая доля поваренной соли	339
11	Массовая доля общего сахара	828
12	Массовая доля сахарозы	937
13	Плотность	251
14	СОМО в молочных продуктах без сахара (массовая доля влаги, жира)	1158
15	СОМО в молочных продуктах с сахаром (массовая доля влаги, жира, сахарозы)	2096
16	Массовая доля влаги в молочных консервах	452
17	Массовая доля сахарозы в молочных консервах	1049
18	Кислотность в молочных консервах	343
19	Массовая доля жира в молочных консервах	796
20	Массовая доля сухого молочного остатка (СМО) в молочных консервах (влаги + сахароза)	1542
21	Массовая доля белка в молочных консервах	1153
22	Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке (в СОМО) в молочных консервах без сахара (белок+жир+влаги)	2401

23	Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке (в СОМО) в молочных консервах с сахаром (белок+жир+влага+сахароза)	3451
24	Токсичные элементы: пробоподготовка по определению свинца (кадмия)	1166
	Свинец	512
	Кадмий	512
25	Токсичные элементы: мышьяк	1650
26	Токсичные элементы: ртуть	1527
27	Определение хлорорганических пестицидов газохроматографическим методом	2853
28	Определение афлатоксина М1	2706
29	Определение жирно-кислотного состава газохроматографическим методом в сливочном масле	3711
30	Определение трансизомеров жирных кислот газохроматографическим методом	3711
31	Определение жирно-кислотного состава газохроматографическим методом в молочных продуктах	3936
32	Радионуклиды: - цезий	1109
	- стронций	2158
33	Обработка результатов, оформление протоколов испытаний	254
34	Восстановление протокола из архива, выдача дубликата	140

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)	184
2	Массовая доля влаги	452
3	Массовая доля поваренной соли	339
4	Массовая доля жира (метод Сокслета)	1419
5	Массовая доля белка	1106
6	Кислотность	308
7	Бензойнокислый натрий	1527
8	Соотношение составных частей	321
9	Токсичные элементы: пробоподготовка по определению свинца (кадмия)	1166
	Свинец	512
	Кадмий	512
10	Токсичные элементы: мышьяк	1650
11	Токсичные элементы: ртуть	1527
12	Хлорорганические пестициды	2853
13	Радионуклиды: - цезий	1109
	- стронций	2158
14	Обработка результатов, оформление протоколов испытаний	254
15	Восстановление протокола из архива, выдача дубликата	140

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	374
2	КМАЭМ	374
3	БГКП (колиформы)	374
4	БГКП (колиформы) фекальные	374
5	Патогенные, в том числе сальмонеллы	682
6	Сульфит-редуцирующие клостридии	374
7	S.aureus	374
8	E.Coli	374
9	Бактерии рода Proteus	374
10	Энтерококки	374
11	Листерии	1251
12	Дрожжи	374
13	Плесени	374
14	V.parahdemolyticus	374
15	Pseudomonas aeruginosa	374
16	Соматические клетки	374
17	Молочнокислые микроорганизмы	429
18	Бифидобактерии	429
19	B.cereus	374
20	Глюкозоположительные колиформ. бактерии	374
21	Микроорганизмы семейства Euterobacteriaceae	374
	Консервы:	
22	Герметичность, термостатирование	730
23	Промышленная стерильность	1508
24	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно анаэробные м/о группы B.subtilis	374
25	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно анаэробные м/о группы B.cereus	374
26	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно анаэробные м/о	374

	группы В. ролутуха	
27	Мезофильные клостридии	374
28	Неспорообразующие м/о, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы и (или) дрожжи	374
	Вода питьевая, минеральная, водопроводная	
29	Обобщенные колиформные бактерии (водопроводная вода)	374
30	Бактерии группы кишечной палочки-БГКП (минеральная вода)	374
31	Escherichia Coli	374
32	Общее микробное число (ОМЧ) при температуре 37°C	374
33	Общее микробное число (ОМЧ) при температуре 22°C	374
34	Кишечные энтерококки (энтерококки (фекальные стрептококки))	374
35	Pseudomonas aeruginosa	374
36	Споры сульфит-редуцирующих клостридий	374
37	Смывы с объектов внешней среды: БГКП, S.aureus, КМАФАнМ, дрожжи и плесени (один показатель)	469
	каждый последующий показатель	312
	Смывы с объектов внешней среды: Salmonella	682
	Смывы с объектов внешней среды: Листерии	1251
	Смывы с объектов внешней среды: Proteus	374
38	Оценка зараженности воздуха (отбор проб воздуха)	1452
39	Антибиотики в продуктах животноводства: определение одного антибиотика	1874
	определение двух антибиотиков	3016
	определение трех антибиотиков	3973
	антибиотики в молочной продукции (экспресс-метод)	2435
40	Отбор проб (взятие смывов) на автотранспорте заказчика	572
41	Отбор проб (взятие смывов) на автотранспорте ФБУ «Архангельский ЦСМ»	859
42	Обработка результатов, оформление протоколов испытаний	254
43	Восстановление протокола из архива, выдача дубликата	140
44	Подготовка проб к испытаниям (осмотр упаковки, маркировки, гомогенизация, вывод оборудования на рабочий режим)	184