

КАЛЬКУЛЯЦИЯ
стоимость анализа овощей и фруктов

№ п/п	Наименование работ	Единица измерения	Стоимость, руб.
1.	Подготовительные работы	образец	50,00
2.	Органолептические показатели	образец	198,00
3.	Определение физико-химических показателей	образец	228,00
4.	Определение нитратов	образец	480,00
5.	Оформление протоколов	образец	150,00
	ИТОГО:		1106,00

КАЛЬКУЛЯЦИЯ
стоимости анализа подсолнечника

№ пп	Наименование работ	Единица измерения	Стоимость, руб.
1.	Подготовительные работы	образец	50,00
2.	Органолептика	образец	198,00
3.	Разбор зерна (сорная и зерновая примесь)	образец	305,00
4.	Влажность	образец	180,00
5.	Зараженность вредителями	образец	395,00
6.	Кислотное число масла	образец	825,00
7.	Масличность	образец	1200,00
8.	Оформление протоколов	образец	150,00
	ИТОГО:		3303,00

КАЛЬКУЛЯЦИЯ
стоимость анализа пшеницы

№ пп	Наименование работ	Единица измерения	Стоимость, руб.
1.	Подготовительные работы	образец	50,00
2.	Органолептика	образец	198,00
3.	Влажность	образец	180,00
4.	Натура	образец	250,00
5.	Содержание сорной, зерновой и вредной примеси	образец	242,00
6.	Зараженность вредителями	образец	395,00
7.	Стекловидность	образец	190,00
8.	Клейковина	образец	600,00
9.	Число падения	образец	450,00
10.	Белок	образец	460,00
10.	Оформление протоколов	образец	150,00
	ИТОГО:		3165,00

КАЛЬКУЛЯЦИЯ

стоимость анализа овса, ячменя

№ пп	Наименование работ	Единица измерения	Стоимость, руб.
1.	Подготовительные работы	образец	50,00
2.	Органолептика	образец	198,00
3.	Влажность	образец	180,00
4.	Натура	образец	250,00
5.	Содержание сорной, зерновой и вредной примеси	образец	284,00
6.	Мелкие зерна	образец	198,00
7.	Зараженность вредителями	образец	395,00
8.	Кислотность	образец	260,00
9.	Белок	образец	460,00
10.	Содержание ядра	образец	250,00
11.	Оформление протоколов	образец	150,00
	ИТОГО:		2675,00

КАЛЬКУЛЯЦИЯ

стоимости работ исследования качества комбикормов,
мучки кормовой, жмыха

№ пп	Наименование работ	Единица измерения	Стоимость, руб.
1.	Подготовительные работы	образец	50,00
2.	Измельчение образца	образец	61,00
3.	Органолептические показатели	образец	198,00
4.	Кормовые единицы (К.Е.) – на основании анализов*	образец	93,00
5.	Обменная энергия (О.Э.) – на основании анализов* + БЭВ	образец	82,00
6.	Крупность частиц комбикорма	образец	170,00
7.	Массовая доля сырого протеина	образец	450,00
8.	Массовая доля кальция	образец	113,00
9.	Массовая доля фосфора	образец	113,00
10.	Массовая доля калия	образец	113,00
11.	Массовая доля поваренной соли	образец	192,00
12.	Массовая доля золы в соляной кислоте	образец	200,00
13.	Массовая доля сырой золы	образец	200,00
14.	Массовая доля жира	образец	600,00
15.	Массовая доля влаги	образец	180,00
16.	Содержание металломагнитной примеси	образец	151,00
17.	Массовая доля нитратов	образец	310,00
18.	Массовая доля сырой клетчатки	образец	287,00
19.	Определение рН, общей кислотности	образец	300,00
20.	Оформление протоколов		150,00
	Всего:		4013,00
	Микроэлементы Cu, Zn, Fe, Mg		1504,00
			5517,00

Примечание :

* Для подсчета К.Е. (п.4) – необходимо сделать анализы п.5+ п.7+п.14+п.18+п.19

**Для подсчета О.Э. (п.5) – необходимо сделать анализы п.7+п.14+п.18+п.19

КАЛЬКУЛЯЦИЯ

стоимость анализа гречихи

№ пп	Наименование работ	Единица измерения	Стоимость, руб.
1.	Подготовительные работы	образец	50,00
2.	Органолептика	образец	198,00
3.	Содержание сорной, зерновой и вредной примеси	образец	242,00
4.	Влажность	образец	180,00
5.	Зараженность вредителями	образец	395,00
6.	Содержание ядра	образец	250,00
7.	Кислотность	образец	260,00
8.	Оформление протоколов	образец	150,00
	ИТОГО:		1725,00

КАЛЬКУЛЯЦИЯ

стоимость анализа зернобобовых культур

№ пп	Наименование работ	Единица измерения	Стоимость, руб.
1.	Подготовительные работы	образец	50,00
2.	Органолептика	образец	198,00
3.	Влажность	образец	180,00
4.	Содержание сорной, зерновой и вредной примеси	образец	241,00
5.	Зараженность вредителями	образец	395,00
6.	Крупность	образец	159,00
7.	Содержание мелкого зерна	образец	182,00
8.	Оформление протоколов	образец	150,00
	ИТОГО:		1555,00

КАЛЬКУЛЯЦИЯ

стоимость анализа проса

№ пп	Наименование работ	Единица измерения	Стоимость, руб.
1.	Подготовительные работы	образец	50,00
2.	Органолептика	образец	198,00
3.	Содержание сорной, зерновой и вредной примеси	образец	305,00
4.	Влажность	образец	180,00
5.	Зараженность вредителями	образец	395,00
6.	Массовая доля ядра	образец	250,00
7.	Крупность	образец	159,00
8.	Оформление протоколов	образец	150,00
	ИТОГО:		1687,00

КАЛЬКУЛЯЦИЯ
стоимость анализа ржи

№ пп	Наименование работ	Единица измерения	Стоимость, руб.
1.	Подготовительные работы	образец	50,00
2.	Органолептика	образец	198,00
3.	Содержание сорной, зерновой и вредной примеси	образец	242,00
4.	Влажность	образец	180,00
5.	Зараженность вредителями	образец	395,00
6.	Число падения	образец	450,00
7.	Натура	образец	250,00
8.	Оформление протоколов	образец	150,00
	ИТОГО:		1915,00

П Р И Л О Ж Е Н И Е

к прейскуранту цен по проведению контроля безопасности пищевой продукции

		руб.
ХЛЕБ	Органолептические показатели	198,00
	Влажность	180,00
	Кислотность	160,00
	Пористость	140,00
	Подготовительные работы	50,00
	Оформление протокола	150,00
		878,00
СДОБА	Органолептические показатели	198,00
	Влажность	180,00
	Кислотность	160,00
	Пористость	140,00
	Определение жира	400,00
	Определение сахара	260,00
	Подготовительные работы	50,00
	Оформление протокола	150,00
	1 538,00	
ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ МУЧНЫЕ	Органолептические показатели	198,00
	Влажность	180,00
	Кислотность или щелочность	160,00
	Зольность	200,00
	Определение сахара	260,00
	Наличие металломагнитной примеси	110,00
	Определение жира	400,00
	Подготовительные работы	50,00
	Оформление протокола	150,00
	1 708,00	
МУКА	Органолептические показатели	198,00
	Наличие минеральной примеси	45,00
	Наличие металломагнитной примеси	110,00
	Зараженность и загрязненность вредителями х/з	395,00
	Крупность помола	130,00
	Кислотность	135,00
	Зольность	200,00
	Белок	460,00
	Белизна	160,00
	Определение числа падения	450,00
	Картофельная палочка	520,00
	Клейковина	600,00
	Влажность	180,00
	Подготовительные работы	50,00
Оформление протокола	150,00	
	3783,00	

Макаронные изделия	Органолептические показатели	198,00
	Влажность	180,00
	Кислотность	135,00
	Наличие металломагнитной примеси	110,00
	Массовая доля деформированных	62,00
	Массовая доля крошки	57,00
	Массовая доля золы нерастворимой в HCl	200,00
	Наличие вредителей х/з	395,00
	Состояние макаронных изделий после варки	143,00
	Подготовительные работы	50,00
	Оформление протокола	150,00
		1 680,00
	КРУПА	Органолептические показатели
Кислотность		135,00
Влажность		180,00
Зольность		200,00
Развариваемость крупы		60,00
Определение номера крупы		100,00
Нешелушенные зерна		43,00
Зараженность вредителями х/з		395,00
Определение сортности		41,00
Металломагнитная примесь		110,00
Вредные примеси		52,00
Мучка		41,00
Доброкачественное ядро		93,00
Испорченные ядра		36,00
Сорная примесь		242,00
Подготовительные работы		50,00
Оформление протокола		150,00
	2126,00	
МЯСО И МЯСОПРОДУКТЫ; ПТИЦА, ЯЙЦА, И ПРОДУКТЫ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ	Органолептические показатели	500,00
	Влажность	180,00
	Крахмал	216,00
	Поваренная соль	150,00
	Определение нитритов	350,00
	Массовая доля белка	460,00
	Массовая доля жира	650,00
	Массовая доля фосфора	120,00
	Подготовительные работы	50,00
	Оформление протокола	150,00
		2 826,00
МАСЛА РАСТИТЕЛЬНЫЕ	Органолептические показатели	198,00
	Определение кислотного числа	350,00
	Определение цветного числа	182,00
	Массовая доля нежирных примесей	110,00

	Влажность	250,00
	Определение мыла и неомыляемых веществ	180,00
	Определение фосфорсодержащих веществ	120,00
	Степень прозрачности	103,00
	Перекисное число	273,00
	Массовая доля йодного числа	167,00
	Подготовительные работы	50,00
	Оформление протокола	150,00
		2 133,00
ПРОДУКТЫ МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ , МОЛОКО КОРОВЬЕ	Органолептические показатели	198,00
	Определение жира	300,00
	Определение сухих веществ	200,00
	Определение поваренной соли	151,00
	Определение чистоты продукта	100,00
	Определение плотности	100,00
	Массовая доля влаги	180,00
	Массовая доля сахара	246,00
	Массовая доля белка	460,00
	Титруемая кислотность жировой фазы	210,00
	Кислотность жировой фазы	110,00
	Определение РН	246,00
	Подготовительные работы	50,00
	Оформление протокола	150,00
		2 701,00
МАСЛОЖИРОВАЯ ПРОДУКЦИЯ	Органолептические показатели	198,00
	Определение прозрачности	103,00
	Определение влаги и летучих веществ	180,00
	Определение кислотного числа	350,00
	Массовая доля нежировых примесей	110,00
	Температура плавления	90,00
	Цветность	90,00
	Подготовительные работы	50,00
	Оформление протокола	150,00
		1 321,00
ЯЧМЕНЬ пивоваренный	Органолептические показатели	198,00
	Крупность	198,00
	Зараженность вредителями х/з	395,00
	Белок	460,00
	Сорная примесь, зерновая примеси	284,00
	Мелкие зерна	198,00
	Подготовительные работы	50,00
	Оформление протокола	150,00
СЕМЯ И ЯДРО	Органолептические показатели	198,00

ПОДСОЛНЕЧНИКА	Определение влаги	180,00
	Определение кислотного числа	825,00
	Массовая доля соли	170,00
	Содержание сорной, масляной примеси	305,00
	Содержание лузги	85,00
	Зараженность вредителями	143,00
	Массовая доля масла	1050,00
	Подготовительные работы	50,00
	Оформление протокола	150,00
		3 156,00
ЖМЫХ ПОДСОЛНЕЧНЫЙ	Органолептические показатели	198,00
	Протеин	460,00
	Клетчатка	287,00
	Определение влаги	180,00
	Обменная энергия	90,00
	Массовая доля жира	1 200,00
	Зола общая	200,00
	Зола нерастворимая в соляной кислоте	230,00
	Нитраты, нитриты	380,00
	Подготовительные работы	50,00
	Оформление протокола	150,00
		3 425,00
СОЛОД	Органолептические показатели	198,00
	Массовая доля влаги	180,00
	Массовая доля белковых веществ	460,00
	Массовая доля растворимого белка	400,00
	Массовая доля экстракта в сухом веществе	380,00
	Количество мучнистых и стекловидных зерен	170,00
	Количество карамельных зерен	188,00
	Содержание сорной примеси	284,00
	Цвет	77,00
	Кислотность	211,00
	Прозрачность	135,00
	Продолжительность осахаривания	191,00
	Просев	162,00
	Подготовительные работы	50,00
	Оформление протокола	150,00
	3 236,00	

КАЛЬКУЛЯЦИЯ

стоимости работ исследования качества кормов

Полный зоотехнический анализ сена и травяной муки

№ п/п	Виды работ	ТНВ и Р п.п	Единица измерения	Расценка, руб. коп.
1.1	Измельчение образца	7.2.5.	проба	77,00
	Определение:			
1.2	- первоначальной влаги	7.3.1.	проба	86,00
1.3	- клетчатки	7.3.14.	проба	93,00
1.4	- сырой золы	7.3.5.	проба	129,00
1.5	- углеводов	7.3.19.	проба	152,00
1.6	- каротина	7.3.4.	проба	107,00
1.7	- сырой протеин	7.3.7.	проба	170,00
1.8	- нитратов	9.7.4.	проба	243,00
1.9	- калия (с озолением)	7.3.9.	проба	121,00
1.10	- кальция (с озолением)	7.3.11.	проба	121,00
1.11	- фосфора (с озолением)	7.3.8.	проба	121,00
1.12	- проведение контрольных анализов	10%	проба	100,00
1.13	обменная энергия		проба	
1.14	расчет кормовых единиц		проба	
1.12	Оформление документов		проба	150,00
	Итого:			1 670,00
<i>Полный зоотехнический анализ силоса и сенажа</i>				
2.1.	Сушка образца	9.7.2.2	проба	99,00
2.2.	Анализ по п. 1.1. – 1.15		проба	1 670,00
2.3	Определение рН, общей кислотности и летучих жирных кислот	7.3.26	проба	196,00
	Итого:			1 965,00
<i>Дополнительные анализы</i>				
3.	Определение токсичных элементов (ртуть, свинец, кадмий, мышьяк)	9.7 9.2.3	проба	898,00
4.	Определение микроэлементов (марганец, медь, цинк, железо, кобальт, йод, магний, натрий, сера, бор, молибден)		элемент	150,00