



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО ИЛ "БиоХимАналит"

Т.И. Полежнева

" 01 " августа 2024 г

ПРЕЙСКУРАНТ ЦЕН

Общества с ограниченной ответственностью Испытательная лаборатория "БиоХимАналит"
на проведение лабораторных испытаний с 01.09.2024

№ п/п	Наименование испытаний	Стоимость 1-го исследования, руб.
1	МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ	
1.1	подготовка пробы пищевых продуктов к исследованию	176,13
1.2	ингибирующие вещества	431,68
1.3	индекс растворимости	208,70
1.4	кислотное число	449,25
1.5	кислотность, активная кислотность (рН)	219,31
1.6	масса изделия, масса нетто	183,26
1.7	массовая доля белка	859,55
1.8	массовая доля влаги (сухого вещества)	347,85
1.9	массовая доля жира	469,22
1.10	массовая доля жира (с учетом влаги)	817,07
1.11	массовая доля золы	528,20
1.12	массовая доля лактозы	713,34
1.13	массовая доля сахара	713,48
1.14	массовая доля хлористого натрия	519,54
1.15	определение наличия соды	173,92
1.16	определение перекиси	218,90
1.17	органолептические показатели	668,38
1.18	перекисное число	471,67
1.19	плотность	166,30
1.20	проба на пероксидазу	246,78
1.21	проба на фосфатазу	216,72
1.22	рН плазмы масла, кислотность плазмы масла	308,32
1.23	соматические клетки	265,65
1.24	соматические клетки (с учетом кислотности)	484,96
1.25	СОМО, СМО	286,89
1.26	СОМО, СМО (с учетом влаги)	634,74
1.27	СОМО (с учетом влаги и сахара)	1348,22
1.28	Жирнокислотный состав молочного жира	2421,04
1.29	Транс-изомеры жирных кислот	2809,46
1.30	молочный жир (расчетный-через ЖКС)	2421,04
1.31	термостойкость	366,67
2	МЯСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ	
2.1	подготовка пробы пищевых продуктов к исследованию	176,13
2.2	аммиак и соли аммония	191,33
2.3	кислотное число	449,25
2.4	летучие жирные кислоты	626,13
2.5	масса, масса нетто, размеры составных частей	183,26
2.6	массовая доля жира	469,22
2.7	массовая доля влаги (сухие вещества)	347,85
2.8	массовая доля нитритов	558,81
2.9	массовая доля белка	859,55

2.10	массовая доля костных включений	513,90
2.11	массовая доля крахмала, хлеба	795,83
2.12	наличие хлеба, картофеля (качественно)	191,33
2.13	массовая доля соли	509,68
2.14	массовая доля свободных жирных кислот	441,94
2.15	микроскопия (свежесть)	137,73
2.16	общий фосфор	960,07
2.17	органолептические показатели	668,38
2.18	перекисное число	471,67
2.19	посторонние примеси	181,16
2.20	проба варкой	208,72
2.21	растворимость (яичный порошок)	333,95
2.22	реакция на пероксидазу	246,78
2.23	реакция с сернокислой медью	132,40
2.24	pH	219,31
2.25	температура плавления	347,88
2.26	формольная проба	222,23
2.27	фосфатаза	473,81
2.28	толщина тестовой оболочки	174,54
3	ХЛЕБ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ	
3.1	подготовка пробы пищевых продуктов к исследованию	176,13
3.2	влажность	347,85
3.3	кислотность	219,31
3.4	масса изделий, масса нетто	183,26
3.5	массовая доля белка	859,55
3.6	массовая доля жира	469,22
3.7	массовая доля золы, нерастворимой в 10% HCL	656,02
3.8	массовая доля начинки, составных частей	183,26
3.9	массовая доля сахара	713,48
3.10	массовая доля соли	509,68
3.11	набухаемость, намокаемость	210,49
3.12	наличие хруста от минеральных и посторонних примесей	175,46
3.13	органолептические показатели	668,38
3.14	пористость	303,14
3.15	картофельная болезнь хлеба	397,96
3.16	йодид-ион	891,91
4	РЫБА И ИЗДЕЛИЯ ИЗ РЫБЫ	
4.1	подготовка пробы пищевых продуктов к исследованию	352,25
4.2	амино-аммиачный азот	893,43
4.3	буферность	440,07
4.4	размеры, вес, составные части, массовая доля глазури	183,26
4.5	гистамин	1455,07
4.6	pH, кислотность	219,31
4.7	масса, масса нетто	183,26
4.8	массовая доли жира	469,22
4.9	массовая доля белка	859,55
4.10	массовая доля консервантов (1 показатель)	1017,19
4.11	массовая доля соли	509,68
4.12	массовая доля влаги (сухие вещества)	347,85
4.13	органолептические показатели	668,38
4.14	посторонние примеси	181,16
4.15	проба варкой	208,72
4.16	определение качества термической обработки	364,29
4.17	рекция на пероксидазу	246,78

5	КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ (сахаристые и мучные)	
5.1	подготовка пробы пищевых продуктов к исследованию	176,13
5.2	кислотность	219,31
5.3	массовая доля жира	469,22
5.4	массовая доля белка	859,55
5.5	массовая доля влаги	347,85
5.6	массовая доля золы, нерастворимой в 10% HCL	656,02
5.7	массовая доля общей золы	528,20
5.8	массовая доля общего сахара	713,48
5.9	массовая доля редуцирующих веществ	459,16
5.10	намокаемость, набухаемость	210,49
5.11	определение составных частей	183,26
5.12	органолептические показатели	668,38
5.13	плотность	265,63
5.14	щёлочность	229,98
6	КРУПА, МУКА и МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	
6.1	подготовка пробы пищевых продуктов к исследованию	176,13
6.2	зольность	528,20
6.3	кислотность	219,31
6.4	массовая доля клейковины	229,60
6.5	качество клейковины	250,46
6.6	массовая доля белка	859,55
6.7	массовая доля влаги (сухого вещества)	347,85
6.8	массовая доля крошки, лома, мелочи	341,53
6.9	минеральная примесь	394,39
6.10	пробная варка	208,72
6.11	металломагнитные примеси	238,54
7	ПИЩЕВЫЕ КОНЦЕНТРАТЫ, ЧАЙ, КОФЕ	
7.1	подготовка пробы пищевых продуктов к исследованию	176,13
7.2	активная кислотность (pH)	219,31
7.3	заражённость амбарными вредителями	247,07
7.4	массовая доля белка	859,55
7.5	массовая доля влаги (сухого вещества)	347,85
7.6	массовая доля жира	469,22
7.7	массовая доля золы	528,20
7.8	массовая доля золы, не растворимой в воде в 10% HCL	656,02
7.9	массовая доля минеральных примесей	394,39
7.10	массовая доля нерастворимого в воде остатка	353,96
7.11	массовая доля сахара (рефрактометрический)	261,84
7.12	массовая доля сахара	713,48
7.13	массовая доля серной (сернистой) кислоты	531,72
7.14	массовая доля соли	509,68
7.15	органолептические показатели	668,38
7.16	титруемая кислотность	219,31
7.17	массовая доля металлопримесей	238,54
7.18	растворимость	213,76
8	РАСТИТЕЛЬНЫЕ МАСЛА, МАРГАРИНЫ, КУЛИНАРНЫЕ, ЖИВОТНЫЕ ЖИРЫ, МАЙОНЕЗ	
8.1	подготовка пробы пищевых продуктов к исследованию	176,13
8.2	йодное число	446,67
8.3	кислотное число	449,25
8.4	кислотность	219,31
8.5	консистенция	189,14
8.6	коэффициент преломления	189,87
8.7	масличность	938,46

8.8	массовая доля жира	469,22
8.9	массовая доля золы	528,20
8.10	массовая доля нежировых примесей	382,67
8.11	массовая доля соли	509,68
8.12	массовая доля влаги и летучих веществ	347,85
8.13	мыло (качественная реакция)	208,71
8.14	неомыляемые вещества	740,98
8.15	объемная доля отстоя	173,93
8.16	органолептические показатели	668,38
8.17	перекисное число	471,67
8.18	pH плазмы	273,20
8.19	массовая доля консервантов (титриметрия)	1068,05
8.20	степень прозрачности	338,08
8.21	стойкость эмульсии	350,09
8.22	температура плавления, застывания	382,66
8.23	фосфоросодержащие вещества	960,07
8.24	массовая доля эруковой кислоты	2421,04
8.25	цветное число	341,50
8.26	жирнокислотный состав масла	2421,04
8.27	молочный жир (расчетный-через ЖКС)	2421,04
8.28	трансизомеры жирных кислот (расчетный через ЖКС)	2809,45
9	ПРОДУКЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	
9.1	подготовка пробы пищевых продуктов к исследованию	176,13
9.2	кислотность	219,31
9.3	массовая доля белка	859,55
9.4	массовая доля влаги (сухие вещества)	347,85
9.5	массовая доля жира	469,22
9.6	массовая доля золы	528,20
9.7	массовая доля крахмала, хлеба	795,83
9.8	массовая доля сахара	713,48
9.9	масса 1 порции	183,26
9.10	массовая доля составных частей	183,26
9.11	массовая доля соли	509,68
9.12	массовая доля углеводов (расчетный метод)	114,39
9.13	определение качества термической обработки	364,29
9.14	определение качества фритюрных жиров	375,68
9.15	органолептические показатели	668,38
9.16	расчет пищевой ценности	173,93
9.17	калорийность	2669,27
10	ОВОЩИ, ФРУКТЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ, СОЛЁНЫЕ, СУШЕНЫЕ, ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ	
10.1	подготовка пробы пищевых продуктов к исследованию	176,13
10.2	активная кислотность (pH)	219,31
10.3	кислотность титруемая	219,31
10.4	массовая доля жира	469,22
10.5	массовая доля золы	528,20
10.6	массовая доля летучих кислот	441,94
10.7	массовая доля мякоти	208,71
10.8	массовая доля осадка	208,71
10.9	массовая доля соли	509,68
10.10	массовая доля растворимых сухих веществ (кроме томатной пасты)	227,70
10.11	массовая доля растворимых сухих веществ в томатной пасте	344,98
10.12	массовая доля сахаров	713,48
10.13	массовая доля сернистого ангидрида	417,44

10.14	массовая доля составных частей	183,26
10.15	массовая доля сухих веществ (высушиванием)	347,85
10.16	массовая доля этилового спирта	547,15
10.17	минеральные примеси	394,39
10.18	нитраты	686,72
10.19	общий фосфор	960,07
10.20	оксиметилфурфурол (количественный анализ)	1068,05
10.21	органолептические показатели	668,38
10.22	относительная плотность	166,30
10.23	посторонние примеси	181,16
10.25	формольное число	588,11
11	ПИВО, НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ, СИРОПЫ	
11.1	полнота налива	183,27
11.2	активная кислотность (рН)	219,31
11.3	давление двуокиси углерода	210,44
11.4	массовая доля сахара (титрованием)	713,48
11.5	массовая доля спирта	547,15
11.6	массовая доля сухих веществ (пикнометрически)	450,81
11.7	массовая доля сухих веществ (рефрактометрически, без инверсии)	208,72
11.8	массовая доля сухих веществ (рефрактометрически, с инверсией)	306,12
11.9	массовая доля сухих веществ в начальном сусле	254,35
11.10	органолептические показатели	668,38
11.11	стойкость	455,39
11.12	пеностойкость, пенообразование	218,84
11.13	титруемая кислотность	219,31
11.14	цветность	167,05
11.15	экстрактивность начального сусла	196,45
12	ВОДА ПИТЬЕВАЯ, МИНЕРАЛЬНАЯ	
12.1	аммиак и ионы аммония	690,42
12.2	гидрокарбонаты, карбонаты	422,72
12.3	железо (фотометрия)	456,74
12.4	жесткость	465,16
12.5	запах, вкус, цветность, мутность	872,28
12.6	цветность	180,03
12.7	мутность	341,34
12.8	кальций, магний (титриметрия) 1 элемент	444,42
12.9	кальций, магний, железо и др. (ААС) 1 элемент	866,43
12.10	общая минерализация (сухой остаток)	475,58
12.11	нитраты	956,72
12.12	нитриты	808,81
12.13	органолептические показатели (1 показатель)	175,46
12.14	перманганатная окисляемость	566,50
12.15	рН	219,31
12.16	сульфаты	513,03
12.17	фосфаты	573,67
12.18	хлор остаточный свободный	669,61
12.19	хлор остаточный связанный	353,81
12.20	хлориды	443,47
12.21	щелочность	229,98
12.22	ОМЧ	257,77
12.23	Споры сульфитредуцирующих клостридий	252,43
12.24	колифаги	269,62
12.25	ОКБ, ТКБ	360,11

12.26	сальмонелла	633,44
12.27	pseudomonas aeruginosa	330,91
12.28	E.coli	633,44
12.29	Энтерококки	633,44
12.30	БГКП	360,11
12.31	Алюминий	631,64
12.32	Кремний, силикаты	1242,86
12.33	Нефтепродукты (флуориметрический метод)	1277,77
12.34	Нефтепродукты (ИК- метод)	1966,73
12.35	Поверхностно-активные вещества (АПАВ)	1641,78
12.36	Сероводород, сульфиды, гидросульфиды	784,73
12.37	Фенолы летучие (фенольный индекс)	2257,92
12.38	Формальдегид	1371,01
12.39	Фториды	861,21
12.40	Цианиды	1776,60
13	КОРМА, ОТРУБИ, ЖМЫХИ	
13.1	подготовка пробы пищевых продуктов к исследованию	176,13
13.2	активная уреазы	669,97
13.3	влаги (сухие вещества)	347,85
13.4	жир	469,22
13.5	зараженность и загрязненность вредителями	294,10
13.6	зола	528,20
13.7	зола, не растворимая в 10% HCL	656,02
13.8	кальций, магний	866,43
13.9	кислотное число	449,25
13.10	кислотность по болтушке	219,31
13.11	клетчатка	1124,25
13.12	летучие кислоты (масляная, уксусная и пр.)	946,70
13.13	металломагнитные примеси	238,54
13.14	минеральная примесь	394,39
13.15	мочевина	229,61
13.16	нитраты	686,72
13.17	нитриты	558,81
13.18	перекисное число	471,67
13.19	посторонние примеси	181,16
13.20	протеин	859,55
13.21	растворимые и легкогидролизуемые углеводы	726,58
13.22	расчет энергетической питательности кормов	173,93
13.23	pH	219,31
13.24	фосфор	960,07
13.25	массовая доля соли	509,68
13.26	аммиачный азот	661,85
14	МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ	
14.1	показатель свежести мяса (микроскопия)	137,73
14.2	bacillus cereus	292,06
14.3	E.coli	262,75
14.4	L.monocytogenes	800,06
14.5	pseudomonas aeruginosa	330,91
14.6	Бактерии кокковой группы (S.aureus, энтерококки)	322,74
14.7	V.parahaemolyticus	735,48
14.8	Бифидобактерии	413,09
14.9	БГКП	343,74
14.10	КМАФАнМ, ОМЧ	350,47

14.11	Иерсиния	580,65
14.12	молочнокислые микроорганизмы	275,55
14.13	плесени, дрожжи	178,29
14.14	протей	347,42
14.15	сальмонелла	615,33
14.16	микрофлора, характерная для творожной закваски	131,18
14.17	ацидофильные микроорганизмы	393,42
14.18	сульфитредуцирующие клостридии	253,64
14.19	энтеробактерии	252,43
14.20	промышленная стерильность молочных продуктов	1139,58
14.21	промышленная стерильность	3449,55
14.22	промышленная стерильность (консервы с определенным значение pH)	2115,70
15	САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ	
15.1	смыв на БГКП, протей	257,82
15.2	смыв на КМАФАнМ	275,29
15.3	смыв на сальмонеллез	477,80
15.4	смыв на листериоз	612,84
15.5	смыв на иерсиниоз	367,76
15.6	смыв на S.aureus	298,49
15.7	смыв на дрожжи, плесени	201,72
15.8	контроль остаточного содержания моющих веществ	173,89
	<i>Санитарное состояние холодильников:</i>	
15.9	плесени со стен	201,72
15.10	плесени воздухе	508,73
15.11	КМАФАнМ в воздухе	412,95
16	Паразитарная чистота	2250,00
17	Гистологические испытания	2300,00
18	Смыв на яйца гельминтов, цисты патогенных простейших	233,36
19	ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ	
19.1	подготовка пробы пищевых продуктов к исследованию	176,13
19.2	металлы (свинец, кадмий, ртуть, мышьяк и др.) 1 показатель	866,43
19.3	консерванты, красители, кофеин, танин (1 показатель)	1017,19
19.4	микотоксины: М1, В1, ДОН, зеараленон, Т2 и др. (1 показатель)	1801,65
19.5	антибиотики в молоке (экспресс-метод)	1045,28
19.6	антибиотики (1 показатель)	2084,47
19.7	цезий	606,10
19.8	стронций	1002,78
19.9	гистамин	1455,07
19.10	бенз(а)пирен	4564,69
19.11	нитраты	686,72
19.12	нитриты	558,81
19.13	пестициды (экстракция)	1964,42
19.14	ГХЦГ, ДДТ, ГХБ, альдрин, гептахлор, 2,4-Д (1 группа)	269,26
19.15	витамин С	959,18
18	Определение концентрации растворов	261,23
19	Определение показателей, не указанных в общем прайсе, исходя из средней стоимости трудозатрат (стоимость 1 часа)	2100,00
20	ОФОРМЛЕНИЕ ДОКУМЕНТОВ	
20.1	отбор образцов - автотранспорт заказчика (стоимость 1 часа)	638,37
20.2	отбор образцов - автотранспорт лаборатории (стоимость 1 часа)	1333,66
20.4	прием образцов, оформление счета, протокола испытаний	232,56
20.5	выдача дубликата протокола испытаний	200,00
21	Внеочередное (срочное выполнение услуг), коэффициент услуги	1,50