



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО ИЛ "БиоХимАналит"

Т.И. Полежнева

" 15 " июня 2026 г

ПРЕЙСКУРАНТ ЦЕН

Общества с ограниченной ответственностью Испытательная лаборатория "БиоХимАналит"
на проведение лабораторных испытаний с 01.07.2026*

№ п/п	Наименование испытаний	Стоимость 1-го исследования, руб.
1	МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ	
1.1	подготовка пробы пищевых продуктов к исследованию	210
1.2	индекс растворимости	258
1.3	кислотное число	555
1.4	кислотность, активная кислотность (рН)	271
1.5	масса изделия, масса нетто	226
1.6	массовая доля белка	1062
1.7	массовая доля влаги (сухого вещества)	430
1.8	массовая доля жира	580
1.9	массовая доля жира (с учетом влаги)	1010
1.10	массовая доля золы	653
1.11	массовая доля лактозы	882
1.12	массовая доля сахара	882
1.13	массовая доля хлористого натрия	642
1.14	органолептические показатели	1575
1.15	перекисное число	583
1.16	плотность	206
1.17	проба на пероксидазу	305
1.18	проба на фосфатазу	268
1.19	рН плазмы масла, кислотность плазмы масла	381
1.20	соматические клетки	328
1.21	соматические клетки (с учетом кислотности)	599
1.22	СОМО, СМО	355
1.23	СОМО, СМО (с учетом влаги)	784
1.24	СОМО (с учетом влаги и сахара)	1666
1.25	Жирнокислотный состав молочного жира	3128
1.26	Транс-изомеры жирных кислот	3630
1.27	молочный жир (расчетный-через ЖКС)	3128
1.28	термоустойчивость	453
2	МЯСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ	
2.1	подготовка пробы пищевых продуктов к исследованию	210
2.2	аммиак и соли аммония	236
2.3	кислотное число	555
2.4	летучие жирные кислоты	774
2.5	масса, масса нетто, размеры составных частей	226
2.6	массовая доля жира	580
2.7	массовая доля влаги (сухие вещества)	430
2.8	массовая доля нитритов	909
2.9	массовая доля белка	1062

2.10	массовая доля костных включений	635
2.11	массовая доля крахмала, хлеба	984
2.12	наличие хлеба, картофеля (качественно)	236
2.13	массовая доля соли	630
2.14	массовая доля свободных жирных кислот	546
2.15	микроскопия (свежесть)	170
2.16	общий фосфор	1187
2.17	органолептические показатели	1575
2.18	перекисное число	583
2.19	посторонние примеси	224
2.20	проба варкой	258
2.21	растворимость (яичный порошок)	413
2.22	реакция на пероксидазу	305
2.23	реакция с сернокислой медью	164
2.24	рН	271
2.25	температура плавления	430
2.26	фосфатаза	586
2.27	толщина тестовой оболочки	216
3	ХЛЕБ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ	
3.1	подготовка пробы пищевых продуктов к исследованию	210
3.2	влажность	430
3.3	кислотность	271
3.4	масса изделий, масса нетто	226
3.5	массовая доля белка	1062
3.6	массовая доля жира	580
3.7	массовая доля золы, нерастворимой в 10% HCL	811
3.8	массовая доля начинки, составных частей	226
3.9	массовая доля сахара	882
3.10	массовая доля соли	630
3.11	намокаемость	260
3.12	наличие хруста от минеральных и посторонних примесей	217
3.13	органолептические показатели	1575
3.14	пористость	375
3.15	картофельная болезнь хлеба	492
3.16	йодид-ион	1102
4	РЫБА И ИЗДЕЛИЯ ИЗ РЫБЫ	
4.1	подготовка пробы пищевых продуктов к исследованию	420
4.2	амино-аммиачный азот	1104
4.3	размеры, вес, составные части, массовая доля глазури	226
4.4	гистамин	1962
4.5	рН, кислотность	271
4.6	масса, масса нетто	226
4.7	массовая доли жира	580
4.8	массовая доля белка	1062
4.9	массовая доля консервантов (1 показатель)	1257
4.10	массовая доля соли	630
4.11	массовая доля влаги (сухие вещества)	430
4.12	органолептические показатели	1575
4.13	посторонние примеси	224
4.14	проба варкой	258
4.15	определение качества термической обработки	450
4.16	реакция на пероксидазу	305

5	КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ (сахаристые и мучные)	
5.1	подготовка пробы пищевых продуктов к исследованию	210
5.2	кислотность	271
5.3	массовая доля жира	580
5.4	массовая доля белка	1062
5.5	массовая доля влаги	430
5.6	массовая доля золы, нерастворимой в 10% HCL	811
5.7	массовая доля общей золы	653
5.8	массовая доля общего сахара	882
5.9	массовая доля редуцирующих веществ	567
5.10	намокаемость	260
5.11	определение составных частей	226
5.12	органолептические показатели	1575
5.13	щёлочность	284
6	КРУПА, МУКА и МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	
6.1	подготовка пробы пищевых продуктов к исследованию	210
6.2	зольность	653
6.3	кислотность	271
6.4	массовая доля клейковины	833
6.5	качество клейковины	310
6.6	массовая доля белка	1062
6.7	массовая доля влаги (сухого вещества)	430
6.8	минеральная примесь	487
6.9	пробная варка	258
6.10	металломагнитные примеси	295
7	ПИЩЕВЫЕ КОНЦЕНТРАТЫ, ЧАЙ, КОФЕ	
7.1	подготовка пробы пищевых продуктов к исследованию	210
7.2	активная кислотность (pH)	271
7.3	заражённость амбарными вредителями	305
7.4	массовая доля белка	1062
7.5	массовая доля влаги (сухого вещества)	430
7.6	массовая доля жира	580
7.7	массовая доля золы	653
7.8	массовая доля золы, не растворимой в воде в 10% HCL	811
7.9	массовая доля минеральных примесей	487
7.10	массовая доля нерастворимого в воде остатка	437
7.11	массовая доля сахара (рефрактометрический)	324
7.12	массовая доля сахара	882
7.13	массовая доля серной (сернистой) кислоты	657
7.14	массовая доля соли	630
7.15	органолептические показатели	1575
7.16	титруемая кислотность	271
8	РАСТИТЕЛЬНЫЕ МАСЛА, МАРГАРИНЫ, КУЛИНАРНЫЕ, ЖИВОТНЫЕ ЖИРЫ, МАЙОНЕЗ	
8.1	подготовка пробы пищевых продуктов к исследованию	210
8.2	йодное число	552
8.3	кислотное число	555
8.4	кислотность	271
8.5	консистенция	234
8.6	масличность	1160
8.7	массовая доля жира	580
8.8	массовая доля золы	653
8.9	массовая доля нежировых примесей	473

8.10	массовая доля соли	630
8.11	массовая доля влаги и летучих веществ	430
8.12	неомыляемые вещества	916
8.13	объемная доля отстоя	215
8.14	органолептические показатели	1575
8.15	перекисное число	583
8.16	pH плазмы	338
8.17	температура плавления, застывания	473
8.18	массовая доля эруковой кислоты	3128
8.19	цветное число	422
8.20	жирнокислотный состав масла	2992
8.21	молочный жир (расчетный-через ЖКС)	2992
8.22	трансизомеры жирных кислот (расчетный через ЖКС)	3472
9	ПРОДУКЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	
9.1	подготовка пробы пищевых продуктов к исследованию	210
9.2	кислотность	271
9.3	массовая доля белка	1062
9.4	массовая доля влаги (сухие вещества)	430
9.5	массовая доля жира	580
9.6	массовая доля золы	653
9.7	массовая доля крахмала, хлеба	984
9.8	массовая доля сахара	882
9.9	масса 1 порции	226
9.10	массовая доля составных частей	226
9.11	массовая доля соли	630
9.12	массовая доля углеводов (расчетный метод)	141
9.13	определение качества термической обработки	450
9.14	определение качества фритюрных жиров	464
9.15	органолептические показатели	1575
9.16	расчет пищевой ценности	215
9.17	калорийность	3291
10	ОВОЩИ, ФРУКТЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ, СОЛЁНЫЕ, СУШЕНЫЕ, ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ	
10.1	подготовка пробы пищевых продуктов к исследованию	210
10.2	активная кислотность (pH)	271
10.3	кислотность титруемая	271
10.4	массовая доля жира	580
10.5	массовая доля золы	653
10.6	массовая доля летучих кислот	546
10.7	массовая доля мякоти	258
10.8	массовая доля осадка	258
10.9	массовая доля соли	630
10.10	массовая доля растворимых сухих веществ (кроме томатной пасты)	281
10.11	массовая доля растворимых сухих веществ в томатной пасте	426
10.12	массовая доля сахаров	882
10.13	массовая доля составных частей	226
10.14	массовая доля сухих веществ (высушиванием)	430
10.15	массовая доля этилового спирта	676
10.16	минеральные примеси	487
10.17	нитраты	1075
10.18	органолептические показатели	1575
10.19	посторонние примеси	224

11	ПИВО, НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ, СИРОПЫ	
11.1	активная кислотность (рН)	271
11.2	давление двуокиси углерода	260
11.3	массовая доля сахара (титрованием)	882
11.4	массовая доля спирта	676
11.5	массовая доля сухих веществ (пикнометрически)	557
11.6	массовая доля сухих веществ (рефрактометрически, без инверсии)	258
11.7	массовая доля сухих веществ (рефрактометрически, с инверсией)	378
11.8	массовая доля сухих веществ в начальном сусле	314
11.9	органолептические показатели	1575
11.10	стойкость	563
11.11	пеностойкость, пенообразование	270
11.12	титруемая кислотность	271
11.13	цветность	206
11.14	экстрактивность начального сусла	243
12	ВОДА ПИТЬЕВАЯ, МИНЕРАЛЬНАЯ	
12.1	аммиак и ионы аммония	853
12.2	гидрокарбонаты, карбонаты	522
12.3	железо (фотометрия)	564
12.4	жесткость	575
12.5	запах, вкус, цветность, мутность	1117
12.6	цветность	222
12.7	мутность	422
12.8	кальций, магний (титриметрия) 1 элемент	549
12.9	кальций, магний, железо и др. (ААС) 1 элемент	1101
12.10	общая минерализация (сухой остаток)	614
12.11	нитраты	1075
12.12	нитриты	909
12.13	органолептические показатели (1 показатель)	237
12.14	перманганатная окисляемость	700
12.15	рН	271
12.16	сульфаты	634
12.17	фосфаты	709
12.18	хлор остаточный свободный	828
12.19	хлор остаточный связанный	437
12.20	хлориды	548
12.21	щелочность	522
12.22	ОМЧ	319
12.23	Споры сульфитредуцирующих клостридий	284
12.24	колифаги	333
12.25	ОКБ, ТКБ	445
12.26	сальмонелла	783
12.27	pseudomonas aeruginosa	409
12.28	E.coli	712
12.29	Энтерококки	712
12.30	БГКП	445
12.31	Алюминий	817
12.32	Кремний, силикаты	1608
12.33	Нефтепродукты (флуориметрический метод)	1578
12.34	Нефтепродукты (ИК- метод)	2429
12.35	Поверхностно-активные вещества (АПАВ)	2027
12.36	Сероводород, сульфиды, гидросульфиды	969

11	ПИВО, НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ, СИРОПЫ	
11.1	активная кислотность (рН)	271
11.2	давление двуокиси углерода	260
11.3	массовая доля сахара (титрованием)	882
11.4	массовая доля спирта	676
11.5	массовая доля сухих веществ (пикнометрически)	557
11.6	массовая доля сухих веществ (рефрактометрически, без инверсии)	258
11.7	массовая доля сухих веществ (рефрактометрически, с инверсией)	378
11.8	массовая доля сухих веществ в начальном сусле	314
11.9	органолептические показатели	1124
11.10	стойкость	563
11.11	пеностойкость, пенообразование	270
11.12	титруемая кислотность	271
11.13	цветность	206
11.14	экстрактивность начального сусла	243
12	ВОДА ПИТЬЕВАЯ, МИНЕРАЛЬНАЯ	
12.1	аммиак и ионы аммония	853
12.2	гидрокарбонаты, карбонаты	522
12.3	железо (фотометрия)	564
12.4	жесткость	575
12.5	запах, вкус, цветность, мутность	1117
12.6	цветность	222
12.7	мутность	422
12.8	кальций, магний (титриметрия) 1 элемент	549
12.9	кальций, магний, железо и др. (ААС) 1 элемент	1101
12.10	общая минерализация (сухой остаток)	614
12.11	нитраты	1075
12.12	нитриты	909
12.13	органолептические показатели (1 показатель)	237
12.14	перманганатная окисляемость	700
12.15	рН	271
12.16	сульфаты	634
12.17	фосфаты	709
12.18	хлор остаточный свободный	828
12.19	хлор остаточный связанный	437
12.20	хлориды	548
12.21	щелочность	522
12.22	ОМЧ	319
12.23	Споры сульфитредуцирующих клостридий	284
12.24	колифаги	333
12.25	ОКБ, ТКБ	445
12.26	сальмонелла	783
12.27	pseudomonas aeruginosa	409
12.28	E.coli	712
12.29	Энтерококки	712
12.30	БГКП	445
12.31	Алюминий	817
12.32	Кремний, силикаты	1608
12.33	Нефтепродукты (флуориметрический метод)	1578
12.34	Нефтепродукты (ИК- метод)	2429
12.35	Поверхностно-активные вещества (АПАВ)	2027
12.36	Сероводород, сульфиды, гидросульфиды	969

12.37	Фенолы летучие (фенольный индекс)	2788
12.38	Формальдегид	1693
12.39	Фториды	1063
12.40	Цианиды	2194
13	КОРМА, ОТРУБИ, ЖМЫХИ	
13.1	подготовка пробы пищевых продуктов к исследованию	210
13.2	активная уреазы	828
13.3	влаги (сухие вещества)	430
13.4	жир	580
13.5	зараженность и загрязненность вредителями	363
13.6	зола	653
13.7	зола, нерастворимая в 10% HCL	811
13.8	кальций, магний	1071
13.9	кислотное число	555
13.10	кислотность по болтушке	271
13.11	клетчатка	1389
13.12	металломагнитные примеси	295
13.13	минеральная примесь	487
13.14	нитриты	909
13.15	перекисное число	583
13.16	посторонние примеси	224
13.17	протеин	1062
13.18	растворимые и легкогидролизуемые углеводы	898
13.19	энергетическая питательность кормов	3299
13.20	pH	271
13.21	фосфор	1187
13.22	массовая доля соли	630
13.23	аммиачный азот	818
14	МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ	
14.1	<i>Bacillus cereus</i>	361
14.2	<i>E.coli</i>	325
14.3	<i>L.monocytogenes</i>	989
14.4	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	409
14.5	Бактерии кокковой группы (<i>S.aureus</i> , энтерококки)	399
14.6	<i>V.parahaemolyticus</i>	909
14.7	Бифидобактерии	511
14.8	БГКП	425
14.9	КМАФАнМ, ОМЧ	433
14.10	Иерсиния	771
14.11	молочнокислые микроорганизмы	341
14.12	плесени, дрожжи	220
14.13	протей	429
14.14	сальмонелла	760
14.15	микрофлора, характерная для творожной закваски	162
14.16	ацидофильные микроорганизмы	486
14.17	сульфитредуцирующие клостридии	313
14.18	энтеробактерии	312
14.19	промышленная стерильность молочных продуктов	1408
14.20	промышленная стерильность	4263
14.21	промышленная стерильность (консервы с определенным значением pH)	2615

15	САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ	
15.1	смыв на БГКП, протей	319
15.2	смыв на КМАФАнМ	340
15.3	смыв на сальмонеллез	590
15.4	смыв на листериоз	757
15.5	смыв на иерсиниоз	454
15.6	смыв на S.aureus	369
15.7	смыв на дрожжи, плесени	249
15.8	контроль остаточного содержания моющих веществ	215
15.9	смыв на энтеробактерии	312
	<i>Санитарное состояние холодильных камер:</i>	<i>0</i>
15.9	плесени со стен	249
15.10	плесени воздухе	629
15.11	дрожжи воздухе	629
15.12	КМАФАнМ в воздухе	510
16	Паразитарная чистота	2835
17	Гистологические испытания	3045
18	Смыв на яйца гельминтов, цисты патогенных простейших	302
19	ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ	
19.1	подготовка пробы пищевых продуктов к исследованию	210
19.2	металлы (свинец, кадмий, ртуть, мышьяк и др.) 1 показатель	1101
19.3	консерванты (1 показатель)	1410
19.4	микотоксины: М1, В1, ДОН, зеараленон, Т2 и др. (1 показатель)	2400
19.5	антибиотики в молоке (экспресс-метод)	1328
19.6	антибиотики (1 показатель)	2900
19.7	цезий	770
19.8	стронций	1274
19.9	гистамин	2017
19.10	бенз(а)пирен	5536
19.11	нитраты	1105
19.12	нитриты	934
19.13	пестициды (экстракция)	2450
19.14	ГХЦГ, ДДТ, ГХБ, 2,4-Д (1 группа)	342
19.15	2,4-Д (в воде)	2793
19.16	витамин С	1274
20	Определение концентрации растворов	352
21	Определение показателей, не указанных в общем прайсе (стоимость 1 часа)	2600
22	ОТБОР ПРОБ, ОФОРМЛЕНИЕ ДОКУМЕНТОВ	
22.1	отбор образцов - автотранспорт заказчика (стоимость 1 часа)	1500
22.2	отбор образцов - автотранспорт лаборатории (стоимость 1 часа)	3000
22.3	прием образцов, оформление протокола испытаний	630
22.4	внесение изменений (корректировок) в протокол испытаний	630
22.5	выдача дубликата протокола испытаний	300
23	Внеочередное (срочное выполнение услуг), коэффициент услуги	1,5

* Цены указаны без НДС;

Исполнитель является плательщиком НДС;

Ставка НДС устанавливается в соответствии с законодательством РФ.