

# 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 2024 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  
2024

## 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)	167
2	Щелочность	280
3	Массовая (объемная) доля этилового спирта	775
4	Содержание токсичных микропримесей газохроматографическим методом	1814
5	Токсичные элементы: пробоподготовка по определению свинца (кадмия)	1060
	Свинец	465
	Кадмий	465
6	Токсичные элементы: мышьяк	1500
7	Токсичные элементы: ртуть	1388
8	Обработка результатов, оформление протоколов испытаний	254
9	Восстановление протокола из архива, выдача дубликата	127

## 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)	167
2	Кислотность	280
3	Массовая (объемная) доля этилового спирта	775
5	Токсичные элементы: пробоподготовка по определению свинца (кадмия)	1060
	Свинец	465
	Кадмий	465
6	Токсичные элементы: мышьяк	1500
7	Токсичные элементы: ртуть	1388
8	Обработка результатов, оформление протоколов испытаний	254
9	Восстановление протокола из архива, выдача дубликата	127

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)	167
2	Массовая доля влаги	411
3	Кислотность, щелочность	280
4	Пористость	258
5	Массовая доля сахара в хлебобулочных изделиях	635
6	Массовая доля сахара в кондитерских изделиях	770
7	Жир в хлебобулочных изделиях	495
8	Жир в кондитерских изделиях	1102
9	Соотношение составных частей	292
10	Зольность	1541
11	Зола, не растворимая в 10 % HCl	1827
12	Массовая доля йода	2071
13	Сорбиновая кислота	1388
14	Токсичные элементы: пробоподготовка по определению свинца (кадмия)	1060
	Свинец	465
	Кадмий	465
15	Токсичные элементы: мышьяк	1500
16	Токсичные элементы: ртуть	1388
17	Хлорорганические пестициды	2594
18	Микотоксины: - афлатоксин В1;	2197
	- зеараленон	2197
	- дезоксиниваленол	2197
19	Радионуклиды: - цезий	1008
	- стронций	1962

20	Обработка результатов, оформление протоколов испытаний	254
21	Восстановление протокола из архива, выдача дубликата	127

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)	167
2	Массовая доля влаги	411
3	Массовая доля поваренной соли	308
4	Нитрит натрия	765
5	Массовая доля жира (метод Сокслета)	1234
6	Массовая доля белка	1005
7	Массовая доля хлеба в котлетах	1030
8	Массовая доля крахмала	1295
9	Соотношение составных частей	292
10	Токсичные элементы: пробоподготовка по определению свинца (кадмия)	1060
	Свинец	465
	Кадмий	465
11	Токсичные элементы: мышьяк	1500
12	Токсичные элементы: ртуть	1388
13	Хлорорганические пестициды	2594
14	Радионуклиды: - цезий	1008
15	Обработка результатов, оформление протоколов испытаний	254
16	Восстановление протокола из архива, выдача дубликата	127

## 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)	167
2	Токсичные элементы: пробоподготовка по определению свинца (кадмия)	1060
	Свинец	465
	Кадмий	465
3	Токсичные элементы: мышьяк	1500
4	Токсичные элементы: ртуть	1388
5	Хлорорганические пестициды	2594
6	Радионуклиды: - цезий	1008
	- стронций	1962
7	Жирно-кислотный состав газохроматографическим методом	3374
8	Обработка результатов, оформление протоколов испытаний	254
9	Восстановление протокола из архива, выдача дубликата	127



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)	167
2	Массовая доля влаги	411
3	Кислотность	280
4	Массовая доля сухих веществ рефрактометрическим методом	292
5	Массовая доля двуокси углерода	188
6	Массовая доля этилового спирта	600
7	Объем этилового спирта	600
8	Массовая доля действительного экстракта (экстрактивность начального сусла)	600
9	Цвет	292
10	Токсичные элементы: пробоподготовка по определению свинца (кадмия)	1060
	Свинец	465
	Кадмий	465
11	Токсичные элементы: мышьяк	1500
12	Токсичные элементы: ртуть	1388
13	Хлорорганические пестициды	2594
14	Обработка результатов, оформление протоколов испытаний	254
15	Восстановление протокола из архива, выдача дубликата	127

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)	167
2	Массовая доля влаги	411
3	Массовая доля жира не более 80 %	604
4	Массовая доля жира более 80 %	840
5	Кислотность	280
6	Кислотность плазмы	384
7	Кислотность жировой фазы	342
8	Фосфатаза	282
9	Массовая доля белка	1005
10	Массовая доля поваренной соли	308
11	Массовая доля общего сахара	753
12	Массовая доля сахарозы	852
13	Плотность	228
14	СОМО в молочных продуктах без сахара (массовая доля влаги, жира)	1053
15	СОМО в молочных продуктах с сахаром (массовая доля влаги, жира, сахарозы)	1905
16	Массовая доля влаги в молочных консервах	411
17	Массовая доля сахарозы в молочных консервах	954
18	Кислотность в молочных консервах	312
19	Массовая доля жира в молочных консервах	724
20	Массовая доля сухого молочного остатка (СМО) в молочных консервах (влаги + сахароза)	1402
21	Массовая доля белка в молочных консервах	1048
22	Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке (в СОМО) в молочных консервах без сахара (белок+жир+влаги)	2183
23	Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке (в СОМО) в	3137

	молочных консервах с сахаром (белок+жир+влага+сахароза)	
24	Токсичные элементы: пробоподготовка по определению свинца (кадмия)	1060
	Свинец	465
	Кадмий	465
25	Токсичные элементы: мышьяк	1500
26	Токсичные элементы: ртуть	1388
27	Определение хлорорганических пестицидов газохроматографическим методом	2594
28	Определение афлатоксина М1	2460
29	Определение жирно-кислотного состава газохроматографическим методом в сливочном масле	3374
30	Определение трансизомеров жирных кислот газохроматографическим методом	3374
31	Определение жирно-кислотного состава газохроматографическим методом в молочных продуктах	3578
32	Радионуклиды: - цезий	1008
	- стронций	1962
33	Обработка результатов, оформление протоколов испытаний	254
34	Восстановление протокола из архива, выдача дубликата	127

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)	167
2	Массовая доля влаги	411
3	Массовая доля поваренной соли	308
4	Массовая доля жира (метод Сокслета)	1290
5	Массовая доля белка	1005
6	Кислотность	280
7	Бензойнокислый натрий	1388
8	Соотношение составных частей	292
9	Токсичные элементы: пробоподготовка по определению свинца (кадмия)	1060
	Свинец	465
	Кадмий	465
10	Токсичные элементы: мышьяк	1500
11	Токсичные элементы: ртуть	1388
12	Хлорорганические пестициды	2594
13	Радионуклиды: - цезий	1008
	- стронций	1962
14	Обработка результатов, оформление протоколов испытаний	254
15	Восстановление протокола из архива, выдача дубликата	127

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	340
2	КМАЭМ	340
3	БГКП (колиформы)	340
4	БГКП (колиформы) фекальные	340
5	Патогенные, в том числе сальмонеллы	620
6	Сульфит-редуцирующие клостридии	340
7	<i>S.aureus</i>	340
8	<i>E.Coli</i>	340
9	Бактерии рода <i>Proteus</i>	340
10	Энтерококки	340
11	Листерии	1137
12	Дрожжи	340
13	Плесени	340
14	<i>V.parahdemolyticus</i>	340
15	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	340
16	Соматические клетки	340
17	Молочнокислые микроорганизмы	390
18	Бифидобактерии	390
19	<i>B.cereus</i>	340
20	Глюкозоположительные колиформ. бактерии	340
21	Микроорганизмы семейства <i>Euterobacteriaceae</i>	340
	Консервы:	
22	Герметичность, термостатирование	664
23	Промышленная стерильность	1371
24	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно анаэробные м/о группы <i>B.subtilis</i>	340
25	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно анаэробные м/о группы <i>B.cereus</i> и (или) <i>B. polymyxa</i>	340
26	Мезофильные клостридии	340

27	Неспорообразующие м/о, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы и (или) дрожжи	340
	Вода питьевая, минеральная, водопроводная	
28	Колинформные бактерии (БГКП)	340
29	Escherichia Coli	340
30	Общее микробное число (ОМЧ) при температуре 37°C	340
31	Общее микробное число (ОМЧ) при температуре 22°C	340
32	Кишечные энтерококки (энтерококки (фекальные стрептококки))	340
33	Pseudomonas aeruginosa	340
34	Споры сульфит-редуцирующих клостридий	340
35	Смывы с объектов внешней среды (один показатель)	426
	каждый последующий показатель	284
36	Оценка зараженности воздуха (отбор проб воздуха)	1320
37	Антибиотики в продуктах животноводства: определение одного антибиотика	1704
	определение двух антибиотиков	2742
	определение трех антибиотиков	3612
	антибиотики в молочной продукции (экспресс-метод)	2214
38	Отбор проб (взятие смывов) на автотранспорте заказчика	520
39	Отбор проб (взятие смывов) на автотранспорте ФБУ «Архангельский ЦСМ»	781
40	Обработка результатов, оформление протоколов испытаний	254
41	Восстановление протокола из архива, выдача дубликата	127
42	Подготовка проб к испытаниям (осмотр упаковки, маркировки, гомогенизация, вывод оборудования на рабочий режим)	167