

КАЛЬКУЛЯЦИЯ
РАБОТ ПО ИСПЫТАНИЯМ
ПРОДУКЦИИ САХАРНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Наименование испытываемой продукции и раздела испытаний	Наименование испытаний и определяемых характеристик	Стоимость работы, рублей
Сахар-песок, рафинад, сырец:		
Физико-химические показатели	Массовая доля сахарозы	200
	Массовая доля редуцирующих веществ	200
	Цветность	200
	Массовая доля влаги	100
	Массовая доля золы	250
Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
ИТОГО		1050

КАЛЬКУЛЯЦИЯ
РАБОТ ПО ИСПЫТАНИЯМ
ПРОДУКЦИИ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

№ п/п	Наименование испытываемой продукции и раздел испытаний	Наименование испытаний и определяемых характеристик	Стоимость работы, Рублей
1	2	3	4
1	Хлеб:		
	Физико-химические показатели	Подготовка пробы	60
		Влажность мякиша	100
		Кислотность мякиша	100
		Пористость мякиша	100
	Оформление документов и выдача протоколов испытаний		100
	ИТОГО		460
2	Изделия х/б массой менее 0,3 кг:		
	Физико-химические показатели	Подготовка пробы	60
		Влажность мякиша	100
		Кислотность мякиша	100
		Массовая доля сахара	300
		Массовая доля жира	300
		Массовая доля начинки к массе изделия	100
	Оформление документов и выдача протоколов испытаний		100
	ИТОГО		1060
3	Изделия булочные, батоны		
	Физико-химические показатели	Подготовка пробы	60

		Влажность мякиша	100
		Кислотность мякиша	100
		Пористость мякиша	100
		Массовая доля сахара	300
		Массовая доля жира	300
	Оформление документов и выдача протоколов испытаний		100
	ИТОГО		1060
4	Изделия бараночные и сухарные		
	Физико-химические показатели	Подготовка пробы	60
		Влажность	100
		Кислотность	100
		Массовая доля сахара	300
		Массовая доля жира	300
		Массовая доля поваренной соли	300
	Оформление документов и выдача протоколов испытаний		100
	ИТОГО		1260

**КАЛЬКУЛЯЦИЯ
РАБОТ ПО ИСПЫТАНИЯМ
МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

№ п/п	Наименование испытываемой продукции и раздела испытаний	Наименование испытаний и определяемых характеристик	Стоимость работы, Рублей
	Макаронные изделия		
	Физико-химические показатели	Подготовка пробы	100
		Влажность	100
		Кислотность	100
		Массовая доля лома	50
		Массовая доля деформированных изделий	50
		Массовая доля крошки	50
		Зола нерастворимая в 10% соляной кислоте	250
		Зольность	150
		Сохранность формы сваренных изделий	100
		Сухое вещество перешедшее в варочную воду	150
		Белок	200
	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		1400

КАЛЬКУЛЯЦИЯ
РАБОТ ПО ИСПЫТАНИЯМ
ИЗДЕЛИЙ КОНДИТЕРСКИХ САХАРИСТЫХ И МУЧНЫХ

№ п/п	Наименование испытываемой продукции и раздела испытаний	Наименование испытаний и определяемых характеристик	Стоимость работы, Рублей
1	2	3	4
1	Изделия пряничные, вафли, кексы:		
	Физико-химические показатели	Подготовка пробы	60
		Массовая доля влаги	100
		Массовая доля общего сахара	300
		Массовая доля жира	300
		Щелочность или кислотность	100
		Массовая доля золы	250
	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		1210
2	Галеты, печенье		
	Физико-химические показатели	Подготовка пробы	60
		Массовая доля влаги	100
		Массовая доля сахара	300
		Массовая доля жира	300
		Щелочность или кислотность	100
		Массовая доля золы	250
		Намокаемость	100
	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		1310
3	Крекеры (сухое печенье)		
	Физико-химические показатели	Подготовка пробы	60
		Массовая доля влаги	100
		Массовая доля жира	300
		Щелочность или кислотность	100
		Массовая доля золы	250
		Намокаемость	100
	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		1010
4	Рулеты бисквитные		
	Физико-химические показатели	Подготовка пробы	60
		Влажность	100
		Массовая доля общего сахара	300
		Массовая доля жира	300

		Массовая доля золы	250
	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		1110
5	Изделия пастильные, мармелад		
	Физико-химические показатели	Подготовка пробы	60
		Массовая доля влаги	100
		Кислотность	100
		Массовая доля редуцирующих веществ	300
		Массовая доля золы	250
		Плотность	150
		Массовая доля общей сернистой кислоты	300
		Массовая доля составных частей	100
	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		1360
6	Карамель, драже		
	Физико-химические показатели	Подготовка пробы	60
		Влажность	100
		Массовая доля редуцирующих веществ	300
		Кислотность	100
		Массовая доля начинки	100
		Массовая доля золы	250
	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		950
7	Ирис		
	Физико-химические показатели	Подготовка пробы	150
		Влажность	100
		Массовая доля редуцирующих веществ	300
		Массовая доля жира	300
		Массовая доля золы	250
	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		1200
8	Халва		
	Физико-химические показатели	Подготовка пробы	60
		Массовая доля влаги	100
		Массовая доля общего сахара	300
		Массовая доля редуцирующих	300

		веществ	
		Массовая доля жира	300
		Массовая доля общей золы	250
	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		1410
9	Шоколад		
	Физико-химические показатели	Подготовка пробы	60
		Массовая доля влаги	100
		Массовая доля начинки	60
		Массовая доля общего сахара	300
		Массовая доля жира	300
		Массовая доля золы	250
	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		1170
10	Конфеты (для различного вида корпусов и начинок смотреть по ГОСТу)		
	Физико-химические показатели	Подготовка пробы	100
		Массовая доля влаги	100
		Массовая доля общего сахара	300
		Массовая доля жира	300
		Массовая доля редуцирующих веществ	300
		Массовая доля глазури или массовая доля начинки	60
		Массовая доля золы	250
	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		1510

**КАЛЬКУЛЯЦИЯ
РАБОТ ПО ИСПЫТАНИЯМ
ПРОДУКЦИИ МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

№ п/п	Наименование испытываемой продукции и раздела испытаний	Наименование испытаний и определяемых характеристик	Стоимость работы, Рублей
1	2	3	4
1	Масла растительные		
	Физико-химические показатели	Цветное число	300
		Кислотное число	200
		Массовая доля влаги и летучих веществ	200
		Перекисное число	300
		Массовая доля не жировых примесей и отстоя	300

		Массовая доля мыла	300
		Йодное число	300
		Массовая доля неомыляемых веществ	300
	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		2300
2	Маргарины		
	Физико-химические показатели	Подготовка пробы	60
		Массовая доля жира	400
		Массовая доля влаги и летучих веществ	200
		Массовая доля соли	300
		Кислотность	100
		Массовая доля консервантов	400
	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		1560
3	Майонезы		
	Физико-химические показатели	Массовая доля жира	400
		Массовая доля влаги	100
		Кислотность	100
	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		700

КАЛЬКУЛЯЦИЯ
РАБОТ ПО ИСПЫТАНИЯМ
ПРОДУКЦИИ ЛИКЕРО-ВОДОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

№ п/п	Наименование испытываемой продукции и раздела испытаний	Наименование испытаний и определяемых характеристик	Стоимость работы, Рублей
1	Водка		
	Физико-химические показатели	Крепость	200
		Щелочность	100
	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		400
2	Ликёро-водочная продукция: настойки, наливки, ликеры и проч.		
	Физико-химические показатели	Крепость	200
		Массовая концентрация сахара	300
		Массовая концентрация общего экстракта	300
		Массовая концентрация кислот	100

	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		1000

**КАЛЬКУЛЯЦИЯ
РАБОТ ПО ИСПЫТАНИЯМ
ПРОДУКЦИИ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

№ п/п	Наименование испытываемой продукции и раздела испытаний	Наименование испытаний и определяемых характеристик	Стоимость работы, Рублей
1	Колбасы вареные, сосиски, сардельки, хлеба мясные		
	Физико-химические показатели	Подготовка пробы	150
		Массовая доля влаги	100
		Массовая доля поваренной соли	300
		Массовая доля нитрита	300
		Проба на крахмал	60
		Массовая доля крахмала	300
		Остаточная активность кислой фосфатазы	100
		Массовая доля жира	300
		Массовая доля хлеба	300
		Массовая доля общей золы	200
		Массовая доля общего фосфора	300
		Массовая доля белка	300
	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		2810
2	Колбасы полукопченые, сырокопченые, варено-копченые, продукты из свинины сырокопченые		
	Физико-химические показатели	Подготовка пробы	150
		Массовая доля влаги	100
		Массовая доля поваренной соли	300
		Массовая доля нитрита	300
		Проба на крахмал	60
		Массовая доля крахмала	300
		Остаточная активность кислой фосфатазы	100
		Массовая доля белка	300
		Массовая доля жира	300
		Массовая доля хлеба	300
		Массовая доля общей золы	200
		Массовая доля общего фосфора	300
	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		2810

3	Колбасы вареные фаршированные		
	Физико-химические показатели	Подготовка пробы	150
		Массовая доля влаги	100
		Массовая доля поваренной соли	300
		Массовая доля нитрита	300
		Массовая доля жира	300
		Остаточная активность кислой фосфатазы	100
		Массовая доля крахмала	300
		Массовая доля белка	300
		Массовая доля жира	300
	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		2250
4	Продукты из свинины вареные, запеченные, копчено-вареные, копчено-запеченные и жаренные, изделия из жирной свинины. Ветчина в оболочке		
	Физико-химические показатели	Подготовка пробы	150
		Массовая доля поваренной соли	300
		Массовая доля нитрита	300
		Массовая доля жира	300
		Остаточная активность кислой фосфатазы	100
		Массовая доля крахмала	300
		Массовая доля белка	300
		Массовая доля жира	300
		Массовая доля влаги	100
	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		2250
5	Полуфабрикаты мясные (котлеты, фарши и т.д.)		
	Физико-химические показатели	Подготовка проб	100
		Массовая доля влаги	100
		Массовая доля хлеба	300
		Массовая доля поваренной соли	300
		Массовая доля жира	300
		Массовая доля крахмала	300
		Массовая доля белка	300
		Массовая доля жира	300
	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		2000

6	Пельмени замороженные		
	Физико-химические показатели	Подготовка пробы	100
		Массовая доля поваренной соли	300
		Массовая доля мясного фарша, масса одного пельменя	100
		Толщина тестовой оболочки	60
		Массовая доля жира	300
	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		960
7	Тушки птицы и окорочка куриные копчено-вареные и запеченные		
	Физико-химические показатели	Подготовка пробы	150
		Массовая доля хлоридов	300
		Массовая доля жира	300
		Массовая доля крахмала	300
		Массовая доля хлеба	300
		Массовая доля белка	300
		Массовая доля общей золы	200
		Массовая доля общего фосфора	300
		Массовая доля влаги	100
		Массовая доля нитрита натрия	300
	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		2650
8	Консервы мясные		
	Физико-химические показатели	Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	300
		Массовая доля жира	300
		Массовая доля белка	300
		Массовая доля составных частей	150
	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		1150
9	Консервы мясные: Паштеты и фарши		
	Физико-химические показатели	Массовая доля влаги	100
		Массовая доля крахмала	300
		Массовая доля поваренной соли	300
		Массовая доля нитрита натрия	300
		Массовая доля жира	300
		Массовая доля белка	300
	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		1700

10	Консервы мясо-растительные (“Сосиски”, фасоль, горох, чечевица с мясом и др.)		
	Физико-химические показатели	Массовая доля поваренной соли	300
		Массовая доля жира	300
		Массовая доля белка	300
		Массовая доля нитрита	300
	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		1300
11	Сырое мясо		
		Подготовка пробы	150
		Массовая доля влаги	100
		Массовая доля жира	300
		Массовая доля белка	300
	ИТОГО		850

**КАЛЬКУЛЯЦИЯ
РАБОТ ПО ИСПЫТАНИЯМ
РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ**

№ п/п	Наименование испытываемой продукции и раздела испытаний	Наименование испытаний и определяемых характеристик	Стоимость работы, Рублей
1	2	3	4
1	Рыба соленая		
	Физико-химические показатели	Подготовка пробы	150
		Массовая доля поваренной соли	300
		Массовая доля жира	300
	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		850
2	Рыба копченая, вяленая и сушеная		
	Физико-химические показатели	Подготовка пробы	150
		Массовая доля поваренной соли	300
		Массовая доля влаги	100
		Массовая доля жира	300
	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		950
3	Консервы рыбные		
	Физико-химические показатели	Подготовка пробы	100
		Массовая доля поваренной соли	300
		Массовая доля жира	300
		Массовая доля составных частей	150
		Кислотность	100

	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		1050
4	Пресервы рыбные		
	Физико-химические показатели	Подготовка пробы	100
		Массовая доля поваренной соли	300
		Массовая доля жира	300
		Массовая доля составных частей	150
		Длина рыба в банках	100
		Массовая доля бензойнокислого натрия	300
	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		1350
5	Икра (рыбная кулинария)		
	Физико-химические показатели	Массовая доля поваренной соли	300
	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		400

**КАЛЬКУЛЯЦИЯ
РАБОТ ПО ИСПЫТАНИЯМ МОЛОКА И
МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ**

№ п/п	Наименование испытываемой продукции и раздела испытаний	Наименование испытаний и определяемых характеристик	Стоимость работы, Рублей
1	2	3	4
1	Молоко		
	Физико-химические показатели	Массовая доля жира	300
		Плотность	100
		Кислотность	100
		Массовая доля белка	300
		СОМО	100
	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		1000
2	Кисломолочная продукция		
	Физико-химические показатели	Массовая доля жира	300
		Кислотность	100
		Массовая доля белка	300
		Массовая доля жира	300
		Массовая доля сахаров	300
	Оформление документов и		100

	выдача протокола испытаний		
	ИТОГО		1400
3	Сыры сычужные и плавленые		
	Физико-химические показатели	Подготовка пробы	100
		Массовая доля жира	300
		Массовая доля влаги	100
		Массовая доля поваренной соли	300
		рН	100
		Расчетные показатели	100
	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		1100
4	Творожные изделия		
	Физико-химические показатели	Подготовка пробы	100
		Массовая доля влаги	100
		Массовая доля жира	300
		Массовая доля сахарозы	300
		Кислотность	100
		Массовая доля белка	300
	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		1300
5	Йогурты		
	Физико-химические показатели	Массовая доля жира	300
		Массовая доля сухих веществ	200
		Кислотность	100
		Массовая доля сахарозы	300
		Массовая доля белка	300
	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		1300
6	Консервы молочные		
	Физико-химические показатели	Подготовка пробы	100
		Массовая доля влаги	100
		Массовая доля сухих веществ	100
		Массовая доля сахарозы	300
		Кислотность	100
	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		800

КАЛЬКУЛЯЦИЯ
РАБОТ ПО ИСПЫТАНИЯМ
ПРОДУКЦИИ ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

№ п/п	Наименование испытываемой продукции и раздела испытаний	Наименование испытаний и определяемых характеристик	Стоимость работы, Рублей
1	2	3	4
1	Вина виноградные и плодовые, винные коктейли, вина игристые		
	Физико-химические показатели	Объемная доля этилового спирта	200
		Массовая концентрация сахаров	300
		Массовая концентрация титруемых кислот	100
		Массовая концентрация летучих кислот	250
		Массовая концентрация сернистой кислоты	200
		Массовая концентрация железа	300
	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		1450
2	Винные напитки		
	Физико-химические показатели	Подготовка пробы	100
		Объемная доля этилового спирта	200
		Массовая концентрация сахаров	300
		Массовая концентрация титруемых кислот	100
		Массовая концентрация железа	300
	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		1100
3	Коньяки		
	Физико-химические показатели	Подготовка пробы	100
		Массовая доля этилового спирта	200
		Массовая концентрация сахаров	300
		Массовая концентрация железа	300
	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		1000
4	Виноматериалы виноградные, плодовые		
	Физико-химические показатели	Подготовка пробы	100
		Объемная доля этилового спирта	200
		Массовая концентрация сахаров	300

		Массовая концентрация титруемых кислот	100
		Массовая концентрация летучих кислот	250
		Массовая концентрация сернистой кислоты	200
		Массовая концентрация железа	300
	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		1550
5	Вина и виноматериалы шампанские		
	Физико-химические показатели	Подготовка пробы	100
		Объемная доля этилового спирта	200
		Массовая концентрация сахаров	300
		Массовая концентрация титруемых кислот	100
		Массовая концентрация летучих кислот	250
		Массовая концентрация сернистой кислоты	200
		Массовая концентрация железа	300
		Массовая доля экстракта	200
	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		1750

**КАЛЬКУЛЯЦИЯ
РАБОТ ПО ИСПЫТАНИЯМ
БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ**

№ п/п	Наименование испытываемой продукции и раздела испытаний	Наименование испытаний и определяемых характеристик	Стоимость работы, Рублей
	Напитки безалкогольные		
	Физико-химические показатели	Подготовка пробы	50
		Массовая доля сухих веществ	100
		Кислотность	100
	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		350

**КАЛЬКУЛЯЦИЯ
РАБОТ ПО ИСПЫТАНИЯМ
ПРОДУКЦИИ ПИВОВАРЕННОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

№ п/п	Наименование испытываемой продукции и раздела испытаний	Наименование испытаний и определяемых характеристик	Стоимость работы, Рублей
--------------	--	--	---------------------------------

Пиво			
	Физико-химические показатели	Подготовка пробы	100
		Объемная доля спирта	200
		Массовая доля сухих веществ в начальном сусле	100
		Кислотность	100
		Цвет	200
	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		800

**КАЛЬКУЛЯЦИЯ
РАБОТ ПО ИСПЫТАНИЯМ
МИНЕРАЛЬНОЙ ВОДЫ**

№ п/п	Наименование испытываемой продукции и раздела испытаний	Наименование испытаний и определяемых характеристик	Стоимость работы, Рублей
	Минеральные воды лечебные, лечебно-столовые, ароматизированные, воды искусственно		
	Физико-химические показатели	Подготовка пробы	60
	Катионы:	Аммоний	100
		Калий	150
		Натрий	100
		Магний	100
		Кальций	100
		железо(III)	150
		железо(II)	150
	Анионы:	Хлорид	100
		Сульфат	100
		Гидрокарбонат	100
		Нитрат	100
		Общая минерализация	250
		Перманганатная окисляемость	100
		Жесткость	100
	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		1800

**КАЛЬКУЛЯЦИЯ
РАБОТ ПО ИСПЫТАНИЯМ
ПРОДУКЦИИ КОНСЕРВНОЙ И ОВОЩЕСУШИЛЬНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

№ п/п	Наименование испытываемой продукции и раздела испытаний	Наименование испытаний и определяемых характеристик	Стоимость работы, Рублей
1	2	3	4
1	Овощи сушеные		

	Физико-химические показатели	Подготовка пробы	100
		Влажность	100
	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		300
2	Орехи и сухофрукты		
	Физико-химические показатели	Подготовка пробы	100
		Влажность	100
		Масса 1 штуки	60
	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		360
3	Маринады овощные		
	Физико-химические показатели	Подготовка пробы	100
		Массовая доля овощей	100
		Массовая доля растворимых сухих веществ	100
		Массовая доля хлоридов	300
		Массовая доля титруемых кислот	100
		Массовая доля жира	300
		Массовая доля сахаров	300
		Массовая доля осадка	150
	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		1550
4	Соленые и квашеные овощи		
	Физико-химические показатели	Подготовка пробы	100
		Массовая доля составных частей	150
		Массовая доля титруемых кислот	100
		Массовая доля хлоридов	300
	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		750
5	Консервы овощные		
	Физико-химические показатели	Подготовка пробы	100
		Массовая доля составных частей	150
		Массовая доля жира	300
		Массовая доля титруемых кислот или общая кислотность	100
		Массовая доля хлоридов	300
		Массовая доля сухих веществ	200
		Массовая доля сахаров	300
	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		1550

6	Соки и экстракты плодовые, ягодные и овощные		
	Физико-химические показатели	Массовая доля растворимых сухих веществ	150
		Массовая доля титруемых кислот	100
		Массовая доля осадка	150
		Массовая доля хлоридов	300
	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		800
7	Компоты		
	Физико-химические показатели	Подготовка пробы	100
		Массовая доля составных частей	150
		Массовая доля растворимых сухих веществ	150
	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		500
8	Повидла, джемы, варенья		
	Физико-химические показатели	Подготовка пробы	100
		Массовая доля растворимых сухих веществ	150
		Массовая доля титруемых кислот	100
		Массовая доля составных частей	150
	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		600

**КАЛЬКУЛЯЦИЯ
РАБОТ ПО ИСПЫТАНИЯМ
ПРОДУКЦИИ КРАХМАЛОПАТОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

№ п/п	Наименование испытываемой продукции и раздела испытаний	Наименование испытаний и определяемых характеристик	Стоимость работы, Рублей
1	Крахмал		
	Физико-химические показатели	Подготовка пробы	100
		Массовая доля сухих веществ или влаги	200
		Массовая доля золы	250
		Массовая доля редуцирующих веществ	300
		Кислотность, рН	100
		Цветная реакция с йодом	100
		Степень растворимость	150
	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		1300

КАЛЬКУЛЯЦИЯ
РАБОТ ПО ИСПЫТАНИЯМ
ПРОДУКЦИИ МУКОМОЛЬНО-КРУПЯНОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ

№ п/п	Наименование испытываемой продукции и раздела испытаний	Наименование испытаний и определяемых характеристик	Стоимость работы, Рублей
1	2	3	4
1	Мука пшеничная хлебопекарная; из твердой и мягкой стекловидной пшеницы для макаронных изделий		
	Физико-химические показатели	Подготовка пробы	100
		Влажность	200
		Зольность	250
	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		650
2	Мука ржаная хлебопекарная		
	Физико-химические показатели	Подготовка пробы	100
		Влажность	200
		Зольность	250
	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		650
3	Мука ржано-пшеничная и пшенично ржаная обойная хлебопекарная		
	Физико-химические показатели	Подготовка проб	100
		Влажность	200
		Зольность	250
	Оформление протокола и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		650

КАЛЬКУЛЯЦИЯ
РАБОТ ПО ИСПЫТАНИЯМ
ПРОДУКЦИИ ЧАЙНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПИЩЕВЫХ КОНЦЕНТРАТОВ

№ п/п	Наименование испытываемой продукции	Наименование испытаний и определяемых характеристик	Стоимость работы,
--------------	--	--	--------------------------

	и раздела испытаний		Рублей
1	2	3	4
1	Чай черный и зеленый		
	Физико-химические показатели	Массовая доля влаги	200
		Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ	200
		Массовая доля мелочи	100
		Массовая доля золы или	250
		Массовая доля водорастворимой золы	250
	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		1100
2	Кофе натуральный растворимый		
	Физико-химические показатели	Массовая доля влаги	200
		Массовая доля золы	250
		рН напитка	100
		Полная растворимость	200
	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		850
3	Кофе натуральный жареный		
	Физико-химические показатели	Подготовка пробы	100
		Массовая доля влаги	100
		Массовая доля золы или	250
		Массовая доля золы, не растворимой в HCl	350
		Массовая доля экстрактивных веществ	200
		Массовая доля кофеина	300
		Крупность помола	100
		Посторонние примеси	100
	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		1600
4	Какао		
	Физико-химические показатели	Подготовка пробы	60
		Влажность	100
		Показатели рН	100
		Массовая доля золы	250
		Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте	350
	Оформление документов и		100

	выдача протокола испытаний		
	ИТОГО		900

**КАЛЬКУЛЯЦИЯ
РАБОТ ПО ИСПЫТАНИЯМ
ПРОДУКЦИИ СОЛЯНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

№ п/п	Наименование испытываемой продукции и раздела испытаний	Наименование испытаний и определяемых характеристик	Стоимость работы, Рублей
1	Соль поваренная пищевая		
	Физико-химические показатели	Массовая доля хлористого натрия	400
		Массовая доля кальция-иона	200
		Массовая доля магний-иона	200
		Массовая доля сульфат-иона	200
		Массовая доля калий-иона	200
		Массовая доля оксида железа (III)	200
		Массовая доля сульфата натрия	200
		Массовая доля нерастворимых в воде веществ	300
		Массовая доля влаги	200
		рН раствора	100
	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		2300

**КАЛЬКУЛЯЦИЯ
РАБОТ ПО ИСПЫТАНИЯМ
ПРОДУКЦИИ ДРОЖЖЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

№ п/п	Наименование испытываемой продукции и раздела испытаний	Наименование испытаний и определяемых характеристик	Стоимость работы, Рублей
1	Дрожжи хлебопекарные прессованные		
	Физико-химические показатели	Подготовка пробы	100
		Влажность	200
		Кислотность	100
	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		500
2	Дрожжи хлебопекарные сушеные		
	Физико-химические показатели	Подготовка пробы	100
		Массовая доля влаги	200
	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		400

КАЛЬКУЛЯЦИЯ
РАБОТ ПО ИСПЫТАНИЯМ
ЗЕРНОВЫХ И ЗЕРНОБОБОВЫХ КУЛЬТУР

№ п/п	Наименование испытываемой продукции и раздела испытаний	Наименование испытаний и определяемых характеристик	Стоимость работы, Рублей
1	2	3	4
1	Ячмень и ячмень пивоваренный		
	Физико-химические показатели	Подготовка пробы	150
		Влажность	200
	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		450
2	Кукуруза		
	Физико-химические показатели	Подготовка пробы	150
		Влажность	200
	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		450
3	Горох		
	Физико-химические показатели	Подготовка пробы	150
		Влажность	200
	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		450

КАЛЬКУЛЯЦИЯ
РАБОТ ПО ИСПЫТАНИЯМ
ПРЯНОСТЕЙ И ДРУГИХ УЛУЧШИТЕЛЕЙ ВКУСА

№ п/п	Наименование испытываемой продукции и раздела испытаний	Наименование испытаний и определяемых характеристик	Стоимость работы, Рублей
1	2	3	4
1	Пряности (перец, имбирь, гвоздика и т.д.)		
	Физико-химические показатели	Подготовка пробы	100
		Массовая доля влаги	200
		Массовая доля золы	250
	Оформление документации и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		650
2	Кислоты пищевые (лимонная, винная, молочная)		

	Физико-химические показатели	Подготовка пробы	100
		Массовая доля общей кислоты	200
		Массовая доля прямо титруемой кислоты	150
		Цветность	200
		Массовая доля золы	250
		Массовая доля хлоридов	300
		Массовая доля редуцирующих веществ	300
	Оформление документации и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		1600
3	Ванилин		
	Физико-химические показатели		
		Массовая доля золы	250
	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		350

**КАЛЬКУЛЯЦИЯ
РАБОТ ПО ИСПЫТАНИЯМ
ПИЩЕВЫХ КОНЦЕНТРАТОВ**

№ п/п	Наименование испытываемой продукции и раздела испытаний	Наименование испытаний и определяемых характеристик	Стоимость работы, Рублей
1	2	3	4
1	Пищевые концентраты		
	Физико-химические показатели	Подготовка пробы	100
		Массовая доля влаги	200
		Массовая доля сахарозы	300
		Массовая доля жира	300
		Общая кислотность	100
	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		1100

**КАЛЬКУЛЯЦИЯ
РАБОТ ПО ИСПЫТАНИЯМ ПИТЬЕВОЙ ВОДЫ**

№ п/п	Наименование испытываемой продукции и раздела испытаний	Наименование испытаний и определяемых характеристик	Стоимость работы, Рублей
1	2	3	4
1	Вода питьевая		
	Физико-химические	Подготовка пробы	100

	показатели		
		Водородный показатель	100
		Общая минерализация (сухой остаток)	300
		Жесткость общая	200
		Перманганатная окисляемость	200
		Сульфаты	200
		Хлориды	200
		Нитраты	200
		Мышьяк (суммарно)	400
		Железо (суммарно)	300
		Кадмий (суммарно)	400
		Медь (суммарно)	400
		Свинец (суммарно)	400
		Нитрит-ион	200
		Аммиак (по азоту)	200
	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		3900

**КАЛЬКУЛЯЦИЯ
РАБОТ ПО ИСПЫТАНИЯМ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
НА СОДЕРЖАНИЕ ТОКСИЧНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ**

№ п/п	Наименование испытываемой продукции и раздела испытаний	Наименование испытаний и определяемых характеристик	Стоимость работы, Рублей
	Пищевая продукция и продовольственное сырье		
	Токсичные элементы:		
		Подготовка пробы	400
		Свинец	500
		Мышьяк	500
		Кадмий	500
		Медь	500
		Цинк	500
	Оформление документов и выдача протокола испытаний		100
	ИТОГО		3000