

Приложение к приказу от
"22" сентября 2016г № 257

Федеральное бюджетное учреждение
«Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Красноярском крае»
(ФБУ «Красноярский ЦСМ»)

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ФБУ "Красноярский ЦСМ"
 В. Н. Моргун
"01" января 2017г.

**Прейскурант
на услуги по испытанию продукции**

Вводится с 01.01.2017 г.

г. Красноярск

№	Наименование испытаний	Норма времени, час	Цена руб., без НДС
1	2	3	4
1. Испытания игрушек			
1	Геометрические размеры (каждое измерение)	0,5	132,00
2	Физические параметры (каждое измерение)	0,5	132,00
3	Оценка визуальных параметров	0,3	79,20
4	Механические свойства	2	528,00
5	Воспламеняемость игрушек, содержащих источник тепла	0,6	158,40
7	Уровень звука, издаваемого игрушками.	0,5	132,00
8	Стойкость защитно-декоративного покрытия к действию слюны, пота и влажной обработке (1 показатель)	1	264,00
9	Уровень запаха игрушек	1	264,00
10	Содержание солей тяжёлых металлов (каждый компонент)	1,5	396,00
11	Выделение вредных веществ: формальдегид	2	528,00
12	Выделение вредных веществ растворителя (каждый компонент)	2	528,00
14	Скорость распространения пламени	2	528,00
15	Индекс токсичности в водной, воздушной среде (за каждый показатель)	13,2	3484,80
16	Уровень звука	2	528,00
17	Требования к применяемым материалам	1,4	369,60
2. Испытание кожи, меха			
200	Массовая доля влаги в кожаной ткани, %	1	264,00
201	pH водной вытяжки кожаной ткани	1	264,00
202	Массовая доля золы, %	1,3	343,20
203	Массовая доля водовываемого хрома	1,5	396,00
204	Массовая доля несвязанных жировых веществ	2,5	660,00
205	Устойчивость окраски к мокрому трению для кожаной ткани	1	264,00
206	Устойчивость окраски к сухому трению для кожаной ткани	1	264,00
207	Устойчивость окраски волосяного покрова к сухому трению	1	264,00
208	Температура сваривания кожаной ткани	1	264,00
209	Содержание свободного формальдегида	2	528,00
210	Интенсивность запаха	1	264,00
3. Испытание продукции легкой промышленности			
300	Уровень запаха, балл	4	1056,00
301	Состав сырья	3,5	924,00
302	Устойчивость окраски к стирке, поту, сухому трению, органическим растворителям (каждый показатель)	1	264,00
303	Гигроскопичность	1,5	396,00
304	Наличие недопустимых аппретов	1	264,00
305	Изменение размеров после мокрых обработок	1,5	396,00
306	Капиллярность	1,5	396,00
307	Поверхностная плотность	1	264,00
308	Воздухопроницаемость	3,5	924,00
309	Водоупорность	2,2	580,80
310	Разрывная нагрузка ткани	3,5	924,00
311	Стойкость к истиранию	4	1056,00
312	Уровень напряженности электростатического поля	6,6	1742,40
313	Содержание свободного формальдегида	2	528,00
314	Содержание солей тяжёлых металлов (каждый компонент)	1,5	396,00
315	Выделение вредных веществ (каждый компонент)	2	528,00
316	Индекс токсичности в водной, воздушной среде (за каждый показатель)	13,2	3484,80
317	Разрывная нагрузка шва	3,5	924,00
4. Испытание тары			
			0,00
400	Геометрические размеры (каждое измерение)	0,5	132,00
401	Дефекты (каждый показатель)	0,5	132,00
402	Термостойкость (бутылок)	1	264,00
403	Водостойкость (бутылок)	1,5	396,00

404	Миграция неорганических веществ в растворы (каждый компонент)	1,5	396,00
405	Миграция органических веществ (каждый компонент)	2	528,00
406	Внешний вид, органолептика (каждый показатель)	4	1056,00
407	Испытания на герметичность укупорки	0,3	79,20
408	Стойкость красителя к протираанию	0,3	79,20
409	Прочность при сжатии	1	264,00
410	Химическая стойкость, стойкость к горячей воде (каждый показатель)	1	264,00
411	Сопротивление ударам при свободном падении	1	264,00
5. Изделия из бумаги, картона бытового и санитарно-гигиенического назначения			
500	Прочность	1	264,00
501	Щелочной резерв	2	528,00
502	Содержание окисляемых веществ	2	528,00
503	Индекс токсичности в водной, воздушной среде (за каждый показатель)	13,2	3484,80
504	pH водной вытяжки	1	264,00
505	Механические испытания (каждое испытание)	3,5	924,00
506	Физические параметры (каждое измерение)	1	264,00
507	Геометрические размеры (каждое измерение)	0,5	132,00
508	Влажность	1	264,00
509	Органолептические показатели	4	1056,00
510	Качественное определение солей металлов (за каждое определение)	1,5	396,00
511	Количественное определение оксидов (за каждое определение)	2	528,00
512	Выделение вредных веществ (каждый компонент)	2	528,00
513	Индекс токсичности в водной, воздушной среде (за каждый показатель)	13,2	3484,80
6. Испытание молочной продукции			
600	Определение плотности	0,5	132,00
601	Определение кислотности	0,6	158,40
602	Определение чистоты	0,5	132,00
603	Определение массовой доли жира	1,5	396,00
604	Определение массовой доли влаги и сухого вещества	1	264,00
605	Проба по фосфатазу	1	264,00
606	Проба на пероксидазу	1	264,00
607	Определение наличия соды	1	264,00
608	Определение массовой доли сахара	1,9	501,60
609	Определение хлорида натрия	1,2	316,80
610	Индекс растворимости	0,5	132,00
611	pH плазмы масла	1	264,00
612	Кислотное число	1	264,00
613	Массовая доля белка	2,2	580,80
614	Термоустойчивость	1	264,00
615	Массовая концентрация йода	3,5	924,00
616	Жирнокислотный состав, фитостерины (1 показатель)	8,7	2296,80
617	Массовая доля лактозы	1,9	501,60
618	СОМО	0,5	132,00
7. Испытание мясной продукции и яйцепродуктов			
700	Определение массовой доли влаги и сухого вещества	1	264,00
701	Определение хлорида натрия	1,2	316,80
702	Определение содержания нитрита натрия	1,5	396,00
703	Определение содержания крахмала, хлеба	2,2	580,80
704	Определение общего фосфора в пересчете на P2O5	2	528,00
705	Определение свежести	1	264,00
706	Определение фосфатазы	1,9	501,60
707	Определение содержания жира	1,8	475,20
708	Определение массовой доли фарша в полуфабрикатах	1	264,00
709	Минеральные примеси	1,1	290,40
710	Кислотность	1	264,00
711	Посторонние примеси	0,4	105,60
712	Массовая доля костных включений	1,5	396,00
713	Гистологическая идентификация состава	9	2376,00
714	Определение белка	2,2	580,80

715	Масса, размеры составных частей	0,3	79,20
716	Растворимость (яичный порошок)	0,8	211,20
8. Испытание хлебобулочных изделий			
800	Пористость	0,7	184,80
801	Влажность	1	264,00
802	Определение жира	1,5	396,00
803	Определение сахара	1,9	501,60
804	Кислотность	0,6	158,40
805	Наличие хруста от минеральных, и посторонних примесей	0,2	52,80
806	Признаки к болезней и плесени	1	264,00
807	Массовая доля начинки	0,5	132,00
808	Массовая доля йода	3,5	924,00
809	Набухаемость	1	264,00
810	Масса изделий	0,3	79,20
811	Намокаемость	1	264,00
9. Испытание рыбы и рыбных изделий			
900	Определение массовой доли влаги и сухого вещества	1	264,00
901	Определение хлорида натрия	1,2	316,80
902	Определение массовой доли жира	2,1	554,40
903	Проба на теплообработку	1	264,00
904	Массовая доля составных частей	0,5	132,00
905	Гистамин	3,3	871,20
906	Внешний вид, размеры, вес, органолептика (1 показатель)	0,25	66,00
907	Буферность	1	264,00
908	Кислотность	0,6	158,40
10. Испытание кондитерских изделий (сахаристые и мучные)			
1000	Определение влаги	1	264,00
1001	Определение общего сахара	1,9	501,60
1002	Определение редуцирующих веществ	1,1	290,40
1003	Определение жира	1,5	396,00
1004	Определение общей доли золы	1	264,00
1005	Определение золы, нерастворимой в 10% НС1	1,6	422,40
1006	Кислотность	0,6	158,40
1007	Определение общей сернистой кислоты	1,6	422,40
1008	Щёлочность	0,6	158,40
1009	Определение составных частей	0,5	132,00
1010	Металломагнитные примеси	0,5	132,00
1011	Намокаемость, набухаемость	0,5	132,00
1012	Плотность	0,5	132,00
11. Испытание меда			
1100	Массовая доля влаги	0,5	132,00
1101	Массовая доля редуцирующих веществ	1,3	343,20
1102	Массовая доля сахарозы	1,9	501,60
1103	Диастазное число	1,8	475,20
1104	Оксиметилфурфурол (количественный анализ)	1	264,00
1105	Оксиметилфурфуrolа (качественная реакция)	0,5	132,00
1106	Механические примеси	0,3	79,20
1107	Признаки брожения	0,3	79,20
1108	Кислотность	0,6	158,40
1109	Олово	2,1	554,40
1110	Электропроводность	1	264,00
12. Испытание сахара			
1200	Массовая доля сахарозы	2	528,00
1201	Массовая доля редуцирующих веществ	2,1	554,40
1202	Массовая доля золы	2	528,00
1203	Массовая доля влаги	1	264,00
1204	Массовая доля ферропримесей	0,5	132,00
1205	Цветность	0,5	132,00
1206	Органолептические показатели (1 показатель)	4	1056,00

13. Испытание круп, муки и макаронных изделий			
1300	Определение массовой доли влаги и сухого вещества	1	264,00
1301	Заражённость вредителями, сорная примесь и пр. (1показатель)	0,3	79,20
1302	Зольность	1	264,00
1303	Содержание металлопримесей	0,5	132,00
1304	Содержание сырой клейковины	1,1	290,40
1305	Массовая доля сырого протеина	2,2	580,80
1306	Определение кислотности	0,6	158,40
1307	Массовая доля лома, минеральной примеси (1 показатель)	0,5	132,00
1308	Сухое вещество, перешедшее в варочную воду	2	528,00
1309	Крупность помола	1	264,00
1310	Массовая доля мелочи	0,5	132,00
1311	Развариваемость	0,5	132,00
14. Испытание масложировой продукции			
1400	Холодный тест	5,5	1452,00
1401	Масличность	4	1056,00
1402	Температура вспышки	1,5	396,00
1403	Йодное число	1,5	396,00
1404	Определение массовой доли влаги и летучих веществ	1	264,00
1405	Зола	3	792,00
1406	Массовая доля жира	1	264,00
1407	Кислотное число	1	264,00
1408	Титруемая кислотность плазмы	1	264,00
1409	Перекисное число	1,2	316,80
1410	Кислотность	0,6	158,40
1411	Цветное число	1	264,00
1412	Мыло (качественная реакция)	0,6	158,40
1413	Степень прозрачности	1	264,00
1414	Фосфоросодержащие вещества	2,2	580,80
1415	Стойкость эмульсии	1	264,00
1416	Определение хлорида натрия	1,2	316,80
1417	Массовая доля эруковой кислоты	0,5	132,00
1418	Органолептические показатели (1показатель) <i>всё</i>	4	1056,00
1419	Температура плавления	0,5	132,00
1420	Объемная доля отстоя	0,5	132,00
1421	Массовая доля нежировых примесей	1,5	396,00
15. Испытание продукции консервной и овощесушильной промышленности			
1500	Определение составных частей	1	264,00
1501	Определение хлорида натрия	1,2	316,80
1502	Кислотность титруемая	0,6	158,40
1503	Массовая доля растворимых сухих веществ	1,2	316,80
1504	Массовая доля сухих веществ (высушиванием)	1	264,00
1505	Массовая доля сахаров	1,9	501,60
1506	Активная кислотность	0,9	237,60
1507	Примеси растительного происхождения	0,3	79,20
1508	Посторонние примеси	0,3	79,20
1509	Минеральные примеси	1,2	316,80
1510	Массовая доля жира	1,8	475,20
1511	Массовая доля мякоти	0,6	158,40
1512	Массовая доля этилового спирта	1,5	396,00
1513	Относительная плотность	0,5	132,00
1514	Зола	1	264,00
1515	Формольное число	1,5	396,00
1516	Массовая доля летучих кислот	1,1	290,40
1517	Массовая доля сернистого ангидрида	1,2	316,80
1518	Заражённость вредителями	0,3	79,20
1519	Металлопримеси	1,2	316,80
1520	Развариваемость	1	264,00
16. Испытание напитков			

1600	Аскорбиновая кислота	3,2	844,80
1601	Экстрактивность	0,5	132,00
1602	Полнота налива	0,5	132,00
1603	Массовая доля сухих веществ	1	264,00
1604	Массовая доля сухих веществ в начальном сусле	0,5	132,00
1605	Массовая доля спирта	1,5	396,00
1606	Массовая доля сахара	1,9	501,60
1607	Титруемая кислотность	0,6	158,40
1608	Активная кислотность	0,9	237,60
1609	Цветность	0,4	105,60
1610	Стойкость	1	264,00
1611	Давление двуокиси углерода (массовая доля двуокиси углерода)	0,5	132,00
1612	Массовая доля лимонной кислоты	3,2	844,80
1613	Концентрация дрожжевых клеток	2	528,00
17. Испытания продукции чайной и кофе			
1700	Массовая доля влаги	1	264,00
1701	Массовая доля золы	1	264,00
1702	Массовая доля золы, не растворимой в воде в 10% HCl	1,5	396,00
1703	Массовая доля экстрактивных веществ	1,1	290,40
1704	Массовая доля кофеина	3,5	924,00
1705	Массовая доля металлопримесей	0,5	132,00
1706	pH напитка	0,9	237,60
1707	Продолжительность полного растворения кофе	0,3	79,20
1708	Заражённость вредителями	1,5	396,00
1709	Массовая доля танина	3,5	924,00
1710	Растворимость	0,5	132,00
18. Испытание алкогольной продукции			
1800	Экстрактивность вина	2	528,00
1801	Экстрактивность пива	2,5	660,00
1802	Крепость	0,6	158,40
1803	Щёлочность	0,5	132,00
1804	Массовая концентрация альдегидов	1,5	396,00
1805	Массовая концентрация сивушных масел	1,5	396,00
1806	Массовая концентрация эфиров	1,5	396,00
1807	Массовая концентрация метилового спирта	1,5	396,00
1808	Определение примесей в спиртах хроматографически	2	528,00
1809	Массовая концентрация сахаров	1,9	501,60
1810	Массовая концентрация летучих кислот	1,1	290,40
1811	Массовая концентрация сернистой кислоты	1,4	369,60
1812	Массовая концентрация приведённого экстракта, общего экстракта	1,1	290,40
1813	Массовая концентрация титруемых кислот	0,8	211,20
1814	Проба на чистоту	0,6	158,40
1815	Проба на окисляемость	0,6	158,40
1816	Полнота налива	0,5	132,00
1817	Давление двуокиси углерода	0,5	132,00
1818	Массовая концентрация свободных кислот	1	264,00
1819	Массовая доля лимонной кислоты	3,2	844,80
19. Испытание пищевой продукции по показателям безопасности			
1900	Массовая доля сорбиновой, бензойной кислоты (ВЭЖХ) (1 компонент)	3,5	924,00
1901	Нитраты	3,2	844,80
1902	Нитриты	1,5	396,00
1903	Железо	1,5	396,00
1904	Олово	2,1	554,40
1905	Мышьяк	2,1	554,40
1906	Ртуть	2,7	712,80
1907	Свинец	1,5	396,00
1908	Кадмий	1,5	396,00
1909	Цинк	1,5	396,00
1910	Медь	1,5	396,00

1-9/19

1911	Хром	1,5	396,00
1912	Микотоксины: М1, В1, ДОН, зеараленон (1 показатель)	4,5	1188,00
1913	Патулин	4,5	1188,00
1914	Т-2 токсин	4,5	1188,00
1915	Гистамин	3,3	871,20
1916	Цезий	1,5	396,00
1917	Стронций	2,3	607,20
1918	Нитрозамины	5,5	1452,00
1919	Пестициды (1 показатель)	4,8	1267,20
1920	Определение антибиотиков (1 показатель)	2,4	633,60
1921	Бензпирен	11,5	3036,00
20. Испытание пищевой продукции по микробиологическим показателям			
2000	КМАФАнМ	0,85	224,40
2001	Плесени	0,55	145,20
2002	Дрожжи	0,55	145,20
2003	БГКП (колиформы)	0,85	224,40
2004	E.coli	0,8	211,20
2005	Патогенные, в том числе сальмонеллы	2,45	646,80
2006	S.aureus	0,85	224,40
2007	Proteus	0,8	211,20
2008	Сульфитредуцирующие клостридии	0,9	237,60
2009	Bacillus cereus	0,7	184,80
2010	Pseudomonas aeruginosa	2,45	646,80
2011	Промышленная стерильность	8	2112,00
2012	L.monocytogenes	2,45	646,80
2013	Мезофильные клостридии	0,65	171,60
2014	Молочно-кислые бактерии	0,55	145,20
2015	Органолептические показатели (1 показатель)	4	1056,00
2016	Паразитарная чистота	6	1584,00
21. Испытание продукции общественного питания			
2100	Калорийность	5	1320,00
2101	Массовая доля сухих веществ	1	264,00
2102	Массовая доля жира	1,8	475,20
2103	Массовая доля сахара	1,9	501,60
2104	Массовая доля начинки	1	264,00
2105	Кислотность	0,6	158,40
2106	Щёлочность	0,6	158,40
2107	Свежесть мясных полуфабрикатов	1	264,00
2108	Массовая доля хлеба, риса	2,2	580,80
2109	Массовая хлорида натрия	1,2	316,80
2110	Масса	0,3	79,20
2111	Достаточность тепловой обработки	0,3	79,20
2112	Толщина тестовой оболочки, мм	0,5	132,00
2113	pH	1	264,00
2114	Массовая доля белка	2,2	580,80
2115	Массовая концентрация сернистой кислоты	1,2	316,80
2116	Массовая доля кофе	3	792,00
22. Вода (кроме сточной)			
2200	Водородный показатель (pH)	0,5	132,00
2201	Жесткость общая	3	792,00
2202	Нефтепродукты (суммарно)	5,8	1531,20
2203	Общая минерализация (сухой остаток)	1,2	316,80
2204	Окисляемость перманганатная	1,5	396,00
2205	Щелочность	0,5	132,00
2206	БПК	2,85	752,40
2207	ХПК	1,7	448,80
2208	Взвешенные вещества	2	528,00
2209	Растворенный кислород	2	528,00
2210	АПВ	3,25	858,00

2211	Запах, привкус, цветность, мутность	2,2	580,80
2212	Алюминий (Al^{3+})	2	528,00
2213	Аммиак и аммоний-ион	1,5	396,00
2214	Бериллий (Be^{2+})	1,5	396,00
2215	Барий(Ba)	1,5	396,00
2216	Гидрокарбонат, карбонат, бикарбонат ион	1,5	396,00
2217	Литий	2	528,00
2218	Бор	1,5	396,00
2219	Хлороформ	2	528,00
2220	Галагенопроизводные углеводороды (группа)	10,5	2772,00
2221	Железо (Fe, суммарно)	1,5	396,00
2222	Йодид-ион	2,7	712,80
2223	Кадмий (Cd, суммарно)	1,5	396,00
2224	Калий (K)	1,5	396,00
2225	Кальций (Ca)	1,5	396,00
2226	Кобальт (Co)	1,5	396,00
2227	Магний (Mg)	1,5	396,00
2228	Марганец (Mn)	1,5	396,00
2229	Медь (Cu, суммарно)	1,5	396,00
2230	Молибден (Mo, суммарно)	1,5	396,00
2231	Мышьяк (As)	1,8	475,20
2232	Натрий (Na)	1,5	396,00
2233	Никель (Ni, суммарно)	1,5	396,00
2234	Нитраты (по NO_3)	1,2	316,80
2235	Нитриты (по NO_2)	1,2	316,80
2236	Озон остаточный	1,5	396,00
2237	Ртуть (Hg, суммарно)	3	792,00
2238	Свинец (Pb, суммарно)	1,5	396,00
2239	Селен (Se)	1,8	475,20
2240	Серебро (Ag)	1,8	475,20
2241	Сероводород	1,8	475,20
2242	Сульфиды	1,8	475,20
2243	Силикаты (по Si), кремний	1,8	475,20
2244	Стронций (Sr^{2+})	1,8	475,20
2245	Сульфаты (SO_4^{2-})	1,8	475,20
2246	Сурьма	1,8	475,20
2247	Фторид-ион	1,5	396,00
2248	Полифосфаты	1,5	396,00
2249	Фосфаты	1,5	396,00
2250	Хлор (остаточный свободный и остаточный связанный)	0,9	237,60
2251	Хлориды (Cl)	1,5	396,00
2252	Хром (Cr^{6+})	1,5	396,00
2253	Цинк (Zn^{2+})	1,5	396,00
2254	Цианиды	2	528,00
2255	Бенз(а)пирен	10,2	2692,80
2256	Гамма-изомер ГХЦГ (линдан)	1,8	475,20
2257	Гексахлорбензол	1,5	396,00
2258	Гептахлор	1,5	396,00
2259	2.4 Д-дихлорфеноксиуксусная кислота (2.4-Д)	1,9	501,60
2260	Ртутьорганические пестициды	1,9	501,60
2261	ДДТ (сумма изомеров)	4,2	1108,80
2262	Симазин	1,8	475,20
2263	Фенолы летучие (суммарно)	4,3	1135,20
2264	Фенол	4,3	1135,20
2265	Фенольный индекс	4,3	1135,20
2266	Формальдегид	1,3	343,20
2267	Удельная суммарная α -радиоактивность	5,9	1557,60

2268	Удельная суммарная β -радиоактивность	5,4	1425,60
2269	Общее микробное число (ОМЧ) при температуре 22°C и 37°C	0,5	132,00
2270	Общие колиформные бактерии	0,9	237,60
2271	Термотолерантные колиформные бактерии	0,9	237,60
2272	Споры сульфитредуцирующих клостридий	0,5	132,00
2273	Глюкозоположительные колиформные бактерии	0,9	237,60
2274	Число ОКБ	0,3	79,20
2275	Число ГТКБ	0,3	79,20
2276	Колифаги	0,9	237,60
2277	Цисты кишечных патогенных простейших, яйца гельминтов и жизнеспособные цисты простейших	5,9	1557,60
2278	Цисты лямблий	5,9	1557,60
2279	Возбудители кишечных инфекций	2	528,00
2280	Синегнойная палочка	2,45	646,80
2281	<i>S.aureus</i>	0,85	224,40
2282	Жиры	5,8	1531,20
2283	Электропроводность	0,5	132,00
2284	Окраска	0,5	132,00
23. Сточные воды, неочищенные			
2300	Нефтепродукты (суммарно)	6,5	1716,00
2301	Общая минерализация (сухой остаток)	2,5	660,00
2302	БПК	6,5	1716,00
2303	ХПК	1,7	448,80
2304	Взвешенные вещества	4	1056,00
2305	Растворенный кислород	4	1056,00
2306	АПAB	4	1056,00
2307	Алюминий (Al^{3+})	2	528,00
2308	Аммиак и аммоний-ион	3	792,00
2309	Бериллий (Be^{2+})	1,5	396,00
2310	Барий(Ba)	1,5	396,00
2311	Литий	2	528,00
2312	Бор	1,5	396,00
2313	Хлороформ	2	528,00
2314	Галагенопроизводные углеводороды (группа)	10,5	2772,00
2315	Железо (Fe, суммарно)	1,5	396,00
2316	Йодид-ион	2,7	712,80
2317	Кадмий (Cd, суммарно)	1,5	396,00
2318	Калий (K)	1,5	396,00
2319	Кальций (Ca)	1,5	396,00
2320	Кобальт (Co)	1,5	396,00
2321	Магний (Mg)	1,5	396,00
2322	Марганец (Mn)	1,5	396,00
2323	Медь (Cu, суммарно)	1,5	396,00
2324	Молибден (Mo, суммарно)	1,5	396,00
2325	Мышьяк (As)	1,8	475,20
2326	Натрий (Na)	1,5	396,00
2327	Никель (Ni, суммарно)	1,5	396,00
2328	Нитраты (по NO_3)	5	1320,00
2329	Нитриты (по NO_2)	3	792,00
2330	Ртуть (Hg, суммарно)	3	792,00
2331	Свинец (Pb, суммарно)	1,5	396,00
2332	Селен (Se)	1,8	475,20
2333	Серебро (Ag)	1,8	475,20
2334	Сероводород	2,2	580,80
2335	Сульфиды	2,2	580,80
2336	Силикаты (по Si), кремний	1,8	475,20
2337	Стронций (Sr^{2+})	1,8	475,20
2338	Сульфаты (SO_4^{2-})	2,2	580,80

2339	Сурьма	1,8	475,20
2340	Фторид-ион	1,5	396,00
2341	Полифосфаты	3	792,00
2342	Фосфаты	3	792,00
2343	Хлор (остаточный свободный и остаточный связанный)	2	528,00
2344	Хлориды (Cl ⁻)	3	792,00
2345	Хром (Cr ⁶⁺)	1,5	396,00
2346	Цинк (Zn ²⁺)	1,5	396,00
2347	Цианиды	2	528,00
2348	Бенз(а)пирен	10,2	2692,80
2349	Гамма-изомер ГХЦГ (линдан)	1,8	475,20
2350	Гексахлорбензол	1,5	396,00
2351	Гептахлор	1,5	396,00
2352	2,4 Д-дихлорфеноксисукусная кислота (2,4-Д)	1,9	501,60
2353	Ртутьорганические пестициды	1,9	501,60
2354	ДДТ (сумма изомеров)	4,2	1108,80
2355	Симазин	1,8	475,20
2356	Фенолы летучие (суммарно)	5,5	1452,00
2357	Фенол	5,5	1452,00
2358	Фенольный индекс	5,5	1452,00
2359	Формальдегид	2,6	686,40
2360	Общее микробное число (ОМЧ) при температуре 22°C и 37°C	0,5	132,00
2361	Общие колиформные бактерии	0,9	237,60
2362	Термотолерантные колиформные бактерии	0,9	237,60
2363	Споры сульфитредуцирующих клостридий	0,5	132,00
2364	Глюкозоположительные колиформные бактерии	0,9	237,60
2365	Число ОКБ	0,3	79,20
2366	Число ТТКБ	0,3	79,20
2367	Колифаги	0,9	237,60
2368	Цисты кишечных патогенных простейших, яйца гельминтов и жизнеспособные цисты простейших	5,9	1557,60
2369	Цисты лямблий	5,9	1557,60
2370	Возбудители кишечных инфекций	2	528,00
2371	Синегнойная палочка	2,45	646,80
2372	S.aureus	0,85	224,40
2373	Жиры	6,5	1716,00
2374	Прозрачность	0,5	132,00
24. Нефтепродукты			
2400	Водородный показатель (рН)	1,2	316,80
2401	Водорастворимые кислоты и щелочи	1	264,00
2402	Внешний вид	0,5	132,00
2403	Давление насыщенных паров	3,3	871,20
2404	Зольность	1,4	369,60
2405	Йодное число	1,8	475,20
2406	Индукционный период	14	3696,00
2407	Кинематическая вязкость при 20С	3	792,00
2408	Кинематическая вязкость при 40С, 100С (при каждой температуре)	3,5	924,00
2409	Кислотное число	1,2	316,80
2410	Коррозия медной пластинки	1,7	448,80
2411	Коррозионное воздействие теплоносителя на металлы (на 1 металл)	10	2640,00
2412	Коксуемость	8,5	2244,00
2413	Массовая доля полициклических ароматических углеводородов	8	2112,00
2414	Массовая доля углеводов	8,8	2323,20
2415	Массовая доля кислорода	4,4	1161,60
2416	Октановое число	5,8	1531,20
2417	Определение щелочного числа	6	1584,00
2418	Объемная доля оксигенатов	4,4	1161,60
2419	Объемная доля монометиланилина	8	2112,00

2420	Плотность	0,5	132,00
2421	Передельная температура фильтруемости	4,5	1188,00
2422	Фракционный состав	1,5	396,00
2423	Содержание воды	2	528,00
2424	Содержание воды по Карлу Фишеру	4	1056,00
2425	Содержание механических примесей	2,8	739,20
2426	Содержание серы	6	1584,00
2427	Содержание свинца	5	1320,00
2428	Содержание железа	4,4	1161,60
2429	Содержание бензола	4,4	1161,60
2430	Содержание марганца	4,4	1161,60
2431	Сероводород в нефти	5,6	1478,40
2432	Спирты (метанол,гликоли на каждый показатель)	2	528,00
2433	Смазывающая способность	13	3432,00
2434	Склонность к пенообразованию	1,8	475,20
2435	Температура вспышки в закрытом тигле	1,5	396,00
2436	Температура вспышки в открытом тигле	1,6	422,40
2437	Щелочное число	5,4	1425,60
2438	Температура застывания масел	5	1320,00
2439	Фактические смолы	2,1	554,40
2440	Температура помутнения	2,7	712,80
2441	Цетановое число (индекс)	40	10560,00
2442	Хлористые соли	12	3168,00
2443		1,3	343,20
25. Почва			
2500	Цинк	1,7	448,80
2501	Кадмий	1,7	448,80
2502	Медь	1,7	448,80
2503	Свинец	1,7	448,80
2504	Бенз(а)пирен	11,5	3036,00
2505	Нефтепродукты	2,7	712,80
2506	Ртуть	3,1	818,40
2507	Мышьяк	2,4	633,60
2508	Аммиак	1,2	316,80
2509	Никель	1,7	448,80
2510	Индекс энтерококков	1	264,00
2511	Индекс лактозоположительных кишечных палочек	1	264,00
2512	Цисты лямблий	5,9	1557,60
2513	Яйца гельминтов	5,9	1557,60
2514	РН-водный раствор	0,5	132,00
2515	РН - солевой раствор (KCL)	0,5	132,00
2516	Влажность	1	264,00
2517	фтор	2,4	633,60
2518	Патогенные микроорганизмы	2,5	660,00
26. Воздух (1 точка)			
2600	Формальдегид	2	528,00
2601	Фенол	1,8	475,20
2602	Аммиак	1,8	475,20
2603	Озон	2,5	660,00
2604	Ртуть	3	792,00
2605	Свинец	2	528,00
2606	Хлор	2	528,00
2607	S.aureus	1,8	475,20
2608	Общее количество микроорганизмов(ОМЧ)	1,2	316,80
27. Смывы с объектов окружающей среды, контроль холодильных камер.			
2700	Смывы на БГКП	1,3	343,20
2701	Смывы на сальмонеллы	3	792,00
2702	Смывы на яйца гельминтов	1,5	396,00
2703	Исследование работы стерилизационной аппаратуры (биотесты)	3	792,00

2704	Исследование перевязочного материала и инструментария на стерильность (на 1 пробу)	2,5	660,00
28. Сплавы, пластмассы, реактивы			
2800	Удельная вязкость растворов	1	264,00
2801	Содержание остаточных мономеров	13	3432,00
2802	Влага	1	264,00
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ			
2900	Приём образцов, регистрация, выдача заданий, оформление протокола (1 образец)	1	264,00
2901	Отбор образцов (за 1 образец)	0,3	79,20
2902	В зависимости от количества однотипных образцов (проб) пищевой продукции, текстильных материалов, поступивших одновременно от одного Заказчика и оформленных одной заявкой, при формировании стоимости проведения		
2903	3-5 образцов	20%	
2904	6-9 образцов	30%	
2905	10 и более образцов	40%	
2906	нефтепродукты более 10 образцов	10%	
2907	Транспортная услуга в г. Красноярске, за пределами г. Красноярска:		520,00
2908	1 час эксплуатации		479,00
2909	Выезд специалиста (на час)	1	528,00 264,00
2910	Выписка дополнительного протокола	0,2	52,80
2911	При проведении срочных исследований (в течении 3 суток) применяется	50%	
2912	Испытания нестандартных образцов, не отвечающих требованиям ГОСТ ТУ СТО, повышающий коэффициент	20%	

Начальник Испытательного центра

Начальник планово-экономического отдела

Г. С. Бутенко

М. В. Бездомникова